

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Етнічні кухні

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

м. Івано-Франківськ – 2019

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Етнічні кухні
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Викладач (-і)	Доц. Польова Леся Васиївна
Контактний телефон викладача	+380509760145
Е-mail викладача	polyovy@ukr.net
Формат дисципліни	Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання
Обсяг дисципліни	3 кредитів ЄКТС – 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807
Консультації	Понеділок, вівторок – 14-00–16-00 год.
2. Анотація до курсу	
<p>Кожен народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні легенди, які проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, пристрасті й антипатії, способи готування їжі й прийоми подачі страв склалися в кожного народу протягом століть, і в силу цієї обставини кулінарія стала об'єктом вивчення не тільки фахівців харчування, але рівною мірою й медиків (геронтологів), соціологів, етнографів, істориків, фахівців туристичного й готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Незважаючи на історично сформований традиційний характер харчування, кулінарія являє собою одну з найменш ізольованих частин етнічної культури. Так, можна з повним правом говорити про нині сформовану сучасну кулінарію, що увібрала в себе все краще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя. Українські борщі й вареники, російські пироги й млинці, грузинські шашлики, вірменська толма, японські суши, швейцарське фондю, італійські карпаччо й піцца, американські гамбургери, східна шаурма й багато інших національних страв давно вже стали інтернаціональними, здобувши загальне визнання.</p> <p>Предметом вивчення: Бурхливий ріст туризму в останні роки викликав нагальну потребу глибше вивчити особливості харчування різних народів. Жителі півдня, наприклад, люблять гостру їжу, жителі півночі більш помірно вживають спеції й приправи.</p> <p>Кожному туристові цікаво познайомитися з кулінарією країни у яку він прибув. З іншого боку, ритуал гостинності в будь-якій країні обов'язково передбачає вміння подати і нагодувати гостя тим, що він звичайно їсть вдома.</p>	
3. Мета та цілі курсу	
<p>Метою проведення лекцій дисципліни «Етнічні кухні», є ознайомлення майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за етнічними особливостями та технологіями народів світу.</p> <p>Для досягнення поставленої мети необхідно здійснити такі завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вивчити традиції та особливості технологій етнічних кухонь в різних країнах світу, - ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу, - вивчити основні напрями розвитку та впровадження технологій етнічних кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства, - вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах, - розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості, - розглянути особливості еотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах 	

світу.

4. Результати навчання (компетентності)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- суть предмету;
- бібліографію;
- особливості національних традицій та уподобань,
- технологію приготування основних етнічних страв, виробів та напоїв.

Вміти:

- оформляти, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні традиції,
- планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання етнічних страв та напоїв,
- складати меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн.

5. Організація навчання курсу

Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	26
семінарські заняття / практичні	34
самостійна робота	60

Ознаки курсу

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / Вибірковий
I / II	Готельно- ресторанна справа	2 / 2	Нормативний / відбірковий

ТЕМАТИКА КУРСУ

Тема	Лекції			Семінарські (практичні, лабораторні)			Вага оцінки	Термін виконання
	Форма заняття	План	Завдання, год.	Форма заняття	План	Завдання, год.		
Тема 1. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн країн Європи	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості національної кухні Франції та князівства Монако 2. Особливості національної кухні Великої Британії 3. Особливості національної Німецької кухні 4. Особливості національної кухні Швейцарії 5. Особливості національної кухні народів Люксембургу і Бельгії 6. Особливості національної кухні народів Австрії та Ліхтенштейну 7. Особливості національної кухні народів Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції 8. Особливості національної кухні народів Ірландії 9. Особливості національної кухні 	0	Семінарське заняття	<p>Етнічні кухні країн Західної Європи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. 2. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. 3. Основні види спецій, прянощів та приправ. 4. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. 5. Особливості регіональних кухонь Західної Європи. 6. Енотехнології в етнічних кухнях країн Західної Європи. 7. Вплив етнічної кухні Західної Європи на світову кулінарію. 8. Асортимент страв, 	0	5+5	Вересень

		<p>народів прибалтійських країн</p> <p>10. Особливості національної кухні народів Португалії</p> <p>11. Особливості національної кухні народів Іспанії</p> <p>12. Особливості національної кухні Італії</p> <p>13. Особливості національної кухні народів Греції</p> <p>14. Особливості національної кухні народів Болгарії</p> <p>15. Особливості традицій та культури харчування народів Угорщини та Румунії</p> <p>16. Особливості кухні народів Чехії, Словаччини</p> <p>17. Особливості традицій та культури харчування народів Албанії</p> <p>18. Особливості традицій та культури харчування народів Чорногорії</p> <p>19. Особливості традицій та культури харчування народів Албанії</p> <p>20. Особливості традицій та культури харчування народів Чорногорії</p>		<p>меню, режими харчування туристів з країн Західної Європи</p>			
--	--	---	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> 21. Національна кухня Сербії 22. Особливості традицій та культури харчування народів Хорватії 23. Особливості традицій та культури харчування народів Словенії 24. Особливості традицій та культури харчування народів Боснії і Герцоговини 25. Особливості традицій та культури харчування народів Польщі 26. Особливості традицій та культури харчування народів України 27. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії 28. Особливості традицій та культури харчування народів Молдови. 						
Тема 2. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії	Лекція	<ul style="list-style-type: none"> 1. Особливості традицій та культури харчування народів Закавказзя 2. Особливості традицій та культури харчування народів Ізраїлю 3. Особливості національна кухні 	4	Семінарське заняття	<p>Етнічні кухні Південної Європи</p> <p>1.Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.</p> <p>2.Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання.</p>	4	5+5	Вересень

		<p>народів Туреччини</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Традиції та культура харчування у народів Китаю 5. Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні 6. Специфічні особливості культури та традиції національної кухні Таїланду 7. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї 8. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії 9. Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні 10. Особливості формування народної та сучасної японської регіональної кухні 			<ol style="list-style-type: none"> 3. Основні види спецій, прянощів та приправ. 4. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. 5. Особливості регіональних кухонь Південної Європи. 6. Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи. 7. Вплив етнічної кухні Південної Європи на світову кулінарію. 8. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної Європи 			
Тема 3. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Національна кухня США 2. Національні гастрономічні традиції Канади 3. Кухня народів Мексики 4. Кубинська кухня 	2	Семінарське заняття	<p>Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. 2. Основні види сировини 	2	5+5	Жовтень

		<ul style="list-style-type: none"> 5. Аргентинська кухня 6. Бразилійська кухня 7. Колумбійська кухня 8. Чилійська кухня 9. Уругвайська кухня 10. Парагвайська кухня 11. Етнічна кухня народів Гондурасу, Нікарагуа, Коста-Рики, Панами, Домініканської Республіки та Сальвадору 			<p>та харчових продуктів, особливості їх використання.</p> <p>3. Основні види спецій, прянощів та приправ.</p> <p>4. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання.</p> <p>5. Особливості регіональних кухонь Північної та Центральної Європи.</p> <p>6. Енотехнології в етнічних кухнях країн Північної та Центральної Європи.</p> <p>7. Вплив етнічної кухні Північної та Центральної Європи на світову кулінарію.</p> <p>8. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Північної та Центральної Європи</p>			
Тема 4. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки	Лекція	<ul style="list-style-type: none"> 1. Кухні народів Арабської Республіки Єгипет 2. Особливості мароканської кухні 3. Національна кухня Алжиру 	4	Семінарське заняття	<p>Етнічні кухні країн Східної Європи</p> <p>1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.</p> <p>2. Основні види сировини</p>	4	5+5	Жовтень

		<p>4. Особливості національної кухні Тунісу</p> <p>5. Особливості Південноафриканської Кухні</p>			<p>та харчових продуктів, особливості їх використання.</p> <p>3. Основні види спецій, прянощів та приправ.</p> <p>4. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання.</p> <p>5. Особливості регіональних кухонь Східної Європи.</p> <p>6. Енотехнології в етнічних кухнях країн Східної Європи.</p> <p>7. Вплив етнічної кухні Східної Європи на світову кулінарію.</p> <p>8. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Східної Європи</p>			
Тема 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії	Лекція	<p>1. Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу</p> <p>2. Особливості традицій та культури харчування народів</p>	4	Семінарське заняття	<p>Етнічні кухні країн Азії та Америки</p> <p>1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.</p> <p>2. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості використання.</p> <p>3. Основні види спецій,</p>	4	5+5	Листопад

		<p>3. Нової Зеландії</p> <p>4. Особливості етнічної кухні Фіджі</p> <p>5. Особливості етнічної кухні Папуа–Нової Гвінеї</p>			<p>прянощів та приправ.</p> <p>4.Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання.</p> <p>5.Особливості регіональних кухонь Азії та Америки.</p> <p>6.Енотехнології в етнічних кухнях країн Азії та Америки.</p> <p>7.Вплив етнічної кухні Азії та Америки на світову кулінарію.</p> <p>8.Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Азії та Америки</p>			
Тема 6. Обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства України	Лекція	<p>1. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно–ресторанних закладах</p> <p>2. Обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства України</p> <p>3. Страви, які слід рекомендувати іноземним туристам, які відвідують</p>	4	Семінарське заняття	<p>Етнічні кухні країн Африки, Австралії та Нової Зеландії</p> <p>1.Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.</p> <p>2.Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання.</p> <p>3.Основні види спецій, прянощів та приправ.</p> <p>4.Технологія приготування найбільш характерних страв та</p>	4	5+5	Листопад

		Україну			<p>закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання.</p> <p>5. Особливості регіональних кухонь Африки, Австралії та Нової Зеландії.</p> <p>6. Енотехнології в етнічних кухнях країн Африки, Австралії та Нової Зеландії.</p> <p>7. Вплив етнічної кухні Африки, Австралії та Нової Зеландії на світову кулінарію.</p> <p>8. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Африки, Австралії та Нової Зеландії</p>			
--	--	---------	--	--	---	--	--	--

6. Система оцінювання курсу	
Загальна система оцінювання курсу	100 балів
Вимоги до письмової роботи	5 балів
Семінарські заняття	5 балів
Умови допуску до підсумкового контролю	26 балів
7. Політика курсу	
<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>	
8. Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів 2015: Видавництво "Магнолія 2006". 248 с. 2. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 104 с. 3. Польова Л.В. Етнічні кухні. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 7–12. 4. Польова Л.В. Кухні народів світу. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 74–78. 5. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с. 	

Викладач _____