

**Державний вищий навчальний заклад  
«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Проректор \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Кулінарна етнологія»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Міжнародний готельний бізнес»

інститут, факультет: Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»). 2022. 12 с.

Розробник:

**Польова Леся Василівна**, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від \_\_\_\_ лютого 2022 р., № \_\_\_\_.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Клапчук В.М.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ р., № \_\_\_\_

Голова

Чорна Л.В.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0		Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»)	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 1		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – (на вибір студента)			
Загальна кількість годин – 180		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4  аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	<b>Лекції</b>	
		10 год.	4 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		50 год.	16 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		0 год.	0 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		120 год.	160 год.
		<b>Індивідуальні завдання:</b> 20 год.	
		Вид контролю: <u>залік</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;  
 для заочної форми навчання – 1/8.

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** ознайомлення майбутніх фахівців з етнічними 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 традиціями та технологіями.

### **Завдання:**

- здобути теоретичні знання і сформувані практичні навички, щодо: особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань,
- технології приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу,
- енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу,
- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції,
- складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн,
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

### **знати:**

- етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу,
- ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу,
- основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства,
- сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах,
- класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості,
- ознайомитись з особливостями технологій ф'южн, креатив та техмекс,

розглянути особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу.

**вміти:** знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі, з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій, при виробництві страв у закладах ресторанного господарства.

## **2. Програма навчальної дисципліни**

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ**

#### **Тема 1. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Європи**

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь країн Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Європи. Вплив етнічної кухні країн Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Європи

#### **Тема 2. Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії**

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Закавказзя та Азії. Енотехнології в етнічних кухнях країн Закавказзя та Азії. Вплив етнічної кухні Закавказзя та Азії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Закавказзя та Азії.

### **Змістовий модуль 2. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ**

#### **Тема 3. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки**

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Північної та Південної Америки. Енотехнології в етнічних кухнях країн Північної та Південної Америки. Вплив етнічної кухні Північної та Південної Америки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Північної та Південної Америки.

#### **Тема 4. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки**

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь народів Африки. Енотехнології в етнічних кухнях народів Африки. Вплив етнічної кухні народів Африки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн народів Африки

#### **Тема 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії**

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь народів з країн Океанії. Енотехнології в етнічних кухнях народів країн Океанії. Вплив етнічної кухні народів країн Океанії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн народів країн Океанії.

#### **Тема 6. Обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства України**

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів.

### **3. Структура навчальної дисципліни**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
Л		п	Ла б	Ін д	с.р .	о		л	п	ла б	ін д	с.р .
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
<b>Змістовий модуль 1. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ</b>												

Тема 1. Етнічні кухні країн Європи	32	2	1 0	0	0	20	34	2	2	0	0	30
Тема 2. Особливості традицій та харчування, характеристи ка етнічної кухні країн Закавказзя та Азії	30	2	8	0	0	20	32	0	2	0	0	30
Разом за змістовим модулем 1	62	4	1 8	0	0	40	66	2	4	0	0	60
Тема 1. Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки	36	2	1 4	0	0	20	22	0	2	0	0	20
Тема 2. Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки	28	2	6	0	0	20	24	0	4	0	0	20
Тема 3. Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії	24	2	2	0	0	20	26	0	4	2	0	20

Тема 4. Обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства України	30	0	10	0	0	20	42	0	2	0	0	40
Разом за змістовим модулем 2	118	6	32	0	0	80	114	2	12	0	0	100
Усього годин	180	10	50	0	0	120	180	4	16	0	0	160

### 5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Етнічні кухні країн Європи	10	4
2	Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії	8	2
3	Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки	14	2
4	Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки	6	2
5	Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії	2	2
6	Обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства України	10	2
<b>Всього:</b>		<b>50</b>	<b>16</b>

### 6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

### 7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

### 8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна

1	Етнічні кухні країн Європи	20	30
2	Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії	20	30
3	Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки	20	30
4	Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки	20	30
5	Особливості національних традицій та культури харчування народів Океанії	20	30
6	Обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства України	20	40
<b>Всього:</b>		<b>120</b>	<b>160</b>

## 9. Індивідуальні завдання

1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.

2. Особливості регіональних кухонь етнічних груп українців.

3. Особливості бойківської кухні.

4. Особливості гуцульської кухні.

5. Особливості лемківської кухні.

6. Особливості Закарпатської кухні.

7. Основні види алкогольних напоїв і подавання їх до страв.

8. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання.

9. Асортимент страв, меню, режим харчування іноземних туристів.

10. Особливості назв відповідних страв, кулінарних та кондитерських виробів, напоїв.

11. Вплив єврейської та арабської кухні на світову кулінарію.

12. Вплив етнічної кухні країн Європи на світову кулінарію.

13. Особливості української кухні.

14. Особливості культури гостини народів світу.

15. Культура народів світу ХХст.

16. Особливості поєднання старовинної кухні та новітніх технологій.

17. Історія виникнення кулінарії.

18. Особливості обслуговування типу «шведського столу».

19. Види і методи обслуговування туристів.

20. Національна кухня різних країн світу у Івано-Франківських ресторанах.

21. Національна кухня різних країн світу у Львові.

22. Національна кухня різних країн світу у Києві.

23. Традиції та культура харчування народів світу.

24. Національні особливості японської кухні.

25. Національні особливості шведської кухні.

26. Історія формування і розвитку системи українського харчування.

27. Особливості кухні Зх.України.
28. Особливості кухні Сх.України.
29. Особливості кухні Центральної України.
30. Обрядові страви в Івано-Франківській області.

## **10. Методи навчання**

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути

освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;

- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

### **11. Методи контролю**

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

## 12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота																	Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума								
Поточний контроль										Практичні завдання						Тестовий контроль										
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	Сем 10	Сем 11	Сем 12	Сем 13	Сем 24	Сем 25	ПР 1	ПР 2			ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				
Max= 40										Max= 20						Max= 10		30	100							

### Виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80 – 89	<b>B</b>	добре	
70 – 79	<b>C</b>		
60 – 69	<b>D</b>	задовільно	
50 – 59	<b>E</b>		
26 – 49	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 13. Рекомендована література

1. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 91 с.

### Базова

- Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів, 2015. 248 с.
- Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 104 с.
- 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.
- 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.

6. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія: навчальний посібник. Київ, ліра-к, 2020. 612 с.

7. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.

8. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Електронний ресурс. Львів: Афіша, 2010. 304 с.

9. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. Х.: Світ книги, 2012. 537 с.

10. Челимбиенко В.А. Кухні народів. Х.: 2011. 461 с.

11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. К.: «Кондор», 2012. 504 с.