

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

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Етнічні кухні»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Етнічні кухні» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»). 2021. 10 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 ____ травня 2021 р., № ____.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
01.03.2021 р.

Клапчук В.М.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ____ » _____ 20 ____ р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

« ____ » _____ 2021 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 – 3,0		За вибором студента	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		3-й	3-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Особливості регіональних страв світу</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	5-й	
		Лекції	
		8 год.	2 год.
		Практичні, семінарські	
		0 год.	0 год.
		Лабораторні	
		22 год.	8 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
		Індивідуальні завдання: 20 год.	
Вид контролю: <u>екзамен</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: дати теоретичні знання з курсу «Етнічні кухні», вивчити традиції та особливості технологій етнічних страв в різних регіонах світу, ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції, вивчити основні напрями розвитку та впровадження технологій етнічних страв у закладах ресторанного господарства, вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах, розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості, розглянути особливості енетехнологій у виробництві страв та напоїв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

– Знати особливості національної кухні різних регіонів Європи та України.

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.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ

Тема 1. Етнічні кухні Східної Європи та Закавказзя. Особливості створення стереотипу народної слов'янської кухні. Знати особливості традицій та культури харчування народів України. Розрізняти кулінарні стилі народів Білорусі, російської та молдавської кухонь. Характерні особливості кулінарних традицій Закавказзя.

Тема 2. Етнічні кухні Західної Європи. Різноманіття етнічних кухонь населення Західної Європи. Розрізняти автентичність та традиції нідерландської національної кухні; традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської, німецької та люксембурзької кухонь. Характерні особливості австрійської кухні та кухні народів Швейцарії.

Тема 3. Етнічні кухні Північної Європи. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Британії та особливості кухні Скандинавських країн. Особливості стилю кулінарії країн Прибалтики.

Тема 4. Етнічні кухні Центральної Європи. Особливості, традиційні страви та основні гастрономічні технології угорської, польської кухні. Розрізняти смакові вподобання чеської та словацької кухонь, особливий стиль балканської кухні.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
Л		П	лаб.	інд.	с.р.	Л		П	лаб.	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ												
Тема 1. Етнічні кухні Східної Європи та Закавказзя	42	2	0	10	0	30	24	2	0	2	0	20
Тема 2. Етнічні кухні Західної Європи	16	2	0	4	0	10	22	0	0	2	0	20
Тема 3. Етнічні кухні Північної Європи	16	2	0	4	0	10	22	0	0	2	0	20
Тема 4. Етнічні кухні Центральної Європи	16	2	0	4	0	10	22	0	0	2	0	20
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	<i>90</i>	<i>8</i>	<i>0</i>	<i>22</i>	<i>0</i>	<i>60</i>	<i>90</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>8</i>	<i>0</i>	<i>80</i>
Усього годин	90	8	0	22	0	60	90	2	0	8	0	80

5. Теми семінарських занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1			

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1	Етнічні кухні Східної Європи та Закавказзя	10
2	Етнічні кухні Західної Європи	4
3	Етнічні кухні Північної Європи	4
4	Етнічні кухні Центральної Європи	4
Всього		22

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Етнічні кухні Східної Європи та Закавказзя	30	20
2	Етнічні кухні Західної Європи	10	20
3	Етнічні кухні Північної Європи	10	20
4	Етнічні кухні Центральної Європи	10	20
Всього:		60	80

9. Індивідуальні завдання

1. Особливості регіональних страв етнічних груп Європи (за вибором).

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.

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 викладача – 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 студентів 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.

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 лабораторних 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	
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	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		
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	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

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

14. Рекомендована література

Основна література

1. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів, 2015. 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.
 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.

Законодавчі та нормативні акти

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. №2.
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004.