

**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»)	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 1		3-й	3-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Особливості регіональних страв світу</u>			
Загальна кількість годин – 90		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2  аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	5-й	
		<b>Лекції</b>	
		8 год.	2 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		0 год.	0 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		22 год.	8 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		60 год.	80 год.
		<b>Індивідуальні завдання:</b> 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
<b>Модуль 1</b>												
<b>Змістовий модуль 1. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ</b>												
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>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>80</b>

#### 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
<b>Всього:</b>		<b>60</b>	<b>80</b>

## 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	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80 – 89	<b>B</b>	добре	
70 – 79	<b>C</b>		
60 – 69	<b>D</b>		
50 – 59	<b>E</b>	задовільно	
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. 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.