

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Східноєвропейський національний університет  
імені Лесі Українки

*Кафедра туризму та готельного господарства*

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

**Проректор з науково-педагогічної і  
навчальної роботи та рекрутації  
проф. Гаврилюк С. В. \_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 2017 р.**

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

вибіркової навчальної дисципліни

*Етнічні кухні*

**підготовки бакалавра**

**спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

**освітньої програми (спеціалізації) «Готельно-ресторанна справа»**

Луцьк – 2017

Робоча програма навчальної дисципліни «*Етнічні кухні*» підготовки бакалавра, галузі знань 1401 Сфера обслуговування, спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

30.08. 2016. – 12 с.

**Розробник:** Ляшук М.М. – старший викладач кафедри туризму та готельного господарства.

**Рецензент:** Бейдик О.О. д.геогр.н., професор кафедри країнознавства і туризму Київського національного університету імені Тараса Шевченка

Робоча програма навчальної дисципліни затверджена на засіданні кафедри туризму та готельного господарства,  
протокол №   1   від 30.08.2016 р.

Завідувач кафедри  
д. геогр. н., професор

Ільїн Л. В.

Робоча програма навчальної дисципліни  
схвалена науково-методичною комісією географічного факультету  
протокол №   4   від   14.12.2016   р.

Голова науково-методичної  
комісії географічного факультету

Поручинський В. І.

Робоча програма навчальної дисципліни  
схвалена науково-методичною радою університету

протокол №      від     .     . 2017 р.

### 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
<b>Денна форма навчання</b>	Галузь знань <u>1401 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Вибіркова
	Напрямку підготовки <u>6.140101 «Готельно-ресторанна справа»</u> (шифр і назва)	
Кількість годин / кредитів кредитів 180/6	Готельно-ресторанна справа	Рік навчання: 3-й
ІНДЗ: - €		Семестр 5-й
	Лекції 36 год.	
	Практичні (семінарські) 36 год.	
	Самостійна робота 96 год.	
	Консультації 12 год.	
	Бакалавр	Вид контролю: ___залік___

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Програма дисципліни „Етнічні кухні” призначена для студентів на пряму підготовки „Готельно-ресторанна справа” і виходить із завдань, які ставить перед фахівцями сьогодення.

Протягом багатьох років в Україні встановилася певна культура харчування, їжа українців за часом уживання та престижністю поділяється на дві великі групи: щоденну і святкову; за вмістом основного продукту — на борошняну, овочеву, молочну, круп'яну, м'ясну, фруктову та комбіновану.

**Метою вивчення курсу „Етнічні кухні” є:** ознайомити студентів зі складовими компонентами їжі, з поняттям про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров'я дорослих і дітей, з основами культури харчування, з традиціями харчування різних країн; викликати інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я; розвивати гнучке самостійне мислення, спонукати бачити незвичайне у звичайному; виховувати естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

**Завдання вивчення курсу “Етнічні кухні”.** Серед завдань курсу: сформувати у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу; набути спеціальних знань щодо задоволення власних потреб у харчуванні.

Для формування знань та умінь фахівця рекомендується співвідношення різних форм навчання: лекцій, практичних занять.

Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати :**

- складові компоненти їжі, поняття про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров'я дорослих і дітей, основи культури харчування, традиції харчування різних країн;
- традиції харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я;

**вміти :**

- застосувати теоретичні знання щодо культури і традицій харчування у різних країнах світу;
- поєднати логічний зв'язок усіх підсистем підприємства та їх вплив на ефективність усієї системи.

## **Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

### **Змістовий модуль (ЗМ) 1. Загальні відомості про етнічні кухні**

**Тема 1.1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни.** Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу.

**Тема 1.2. Етнічні кухні світу.** Чинники формування відмінностей етнічних кухонь. Умови сучасного успішного позиціонування етнічних кухонь.

**Тема 1.3. Особливості традицій та культури харчування етнічних народів СНД.** Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування кухонь етнічних народів України. Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів Росії. Особливості традицій та культури харчування народів Білорусії.

**Тема 1.4. Особливості традиційної кухні та культури харчування народів Європи.** Особливості традицій етнічної кухні у різних регіонах Франції. Особливості традицій, культури та режиму харчування у англійській кухні. Особливості традицій, культури та режиму харчування у народів балканських країн. Особливості традицій, культури та режиму харчування у чехів та словаків. Особливості традицій, культури та режиму харчування у італійській кухні. Особливості культури та традиції харчування в Німеччині. Особливості традицій та культури харчування у кухнях скандинавських країн. Особливості традицій та культури харчування етнічних народів прибалтійських країн.

**Тема 1.5. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії та Нової Зеландії.** Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів країн Австралійського союзу. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.

### **Змістовий модуль (ЗМ) 2. Особливості традицій обслуговування харчування туристів**

**Тема 2.1. Особливості культури, національних кухонних традицій та режиму харчування народів Азії.** Традиції та культура харчування у народів Китаю. Особливості формування народної та сучасної японської етнічної кухні. Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї. Особливості формування народної та сучасної

арабської регіональної кухні.

**Тема 2.2. Особливості формування традицій етнічної кухні та культури харчування країн Америки та Африки.** Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки. Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Центральної Америки. Особливості розвитку традиційної кухні та культури харчування народів Африки.

**Тема 2.3. Особливості обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії.** Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з країн Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.

**Тема 2.4. Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту.** Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з США, Канади, Мексики, Панами, Гватемали, Гаїті, Коста-Ріки, Бразилії тощо. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів з Алжиру, Єгипту, Тунісу, Конго, Анголи, Замбії, Кенії, Гвінеї тощо.

### 3. Структура навчальної дисципліни

Тема	Усього	Кількість годин			
		у тому числі			
		Лек.	Прак т.	Сам. роб.	Конс.
<b>Змістовий модуль (ЗМ) 1. загальні відомості про етнічні кухні</b>					
Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни	8	2	2	4	-
Тема 1.2. Етнічні кухні світу	11	2	2	6	1
Тема 1.3. Особливості традицій та культури харчування етнічних народів СНД	26	4	4	16	2
Тема 1.4. Особливості традиційної кухні та культури харчування народів Європи	22	10	10	20	2
Тема 1.5. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії та Нової Зеландії	15	2	2	10	1
<b>Змістовий модуль (ЗМ) 2. Особливості традицій обслуговування харчування туристів</b>					
Тема 2.1. Особливості культури, національних кухонних традицій та режиму харчування народів Азії	20	4	4	10	2
Тема 2.2. Особливості формування традицій етнічної кухні та культури харчування країн Америки та Африки.	20	4	4	10	2
Тема 2.3. Особливості обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії	19	4	4	10	1
Тема 2.4. Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту	19	4	4	10	1
<b>Всього</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>96</b>	<b>12</b>

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Загальна інформація щодо вивчення дисципліни	2
2	Етнічні кухні світу	2
3	Особливості традицій та культури харчування етнічних народів СНД	4
4	Особливості традиційної кухні та культури харчування народів Європи	10
5	Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії та Нової Зеландії	2
6	Особливості культури, національних кухонних традицій та режиму харчування народів Азії	4
7	Особливості формування традицій етнічної кухні та культури харчування країн Америки та Африки	4
8	Особливості обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії	4
9	Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту	4
	<b>Разом</b>	<b>36</b>

#### 5. Самостійна робота

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Загальна інформація щодо вивчення дисципліни	4
2	Етнічні кухні світу	6
3	Особливості традицій та культури харчування етнічних народів СНД	16
4	Особливості традиційної кухні та культури харчування народів Європи	20
5	Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії та Нової Зеландії	10
6	Особливості культури, національних кухонних традицій та режиму харчування народів Азії	10
7	Особливості формування традицій етнічної кухні та культури харчування країн Америки та Африки	10
8	Особливості обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії	10
9	Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту	10
	<b>Разом</b>	<b>96</b>



## 6. Консультації

	Тема	Кількість годин
1.	Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар	-
3.	Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.	1
4.	Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів.	1
5.	Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків.	1
6.	Історія розвитку культури та традицій харчування румунів.	1
7.	Історія розвитку культури та традицій харчування ромів.	1
8.	Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван.	1
9.	Історія розвитку культури та традицій харчування народів Дагестану.	1
10.	Історія розвитку культури та традицій харчування народів Північного Кавказу.	1
11.	Чинники формування відмінностей етнічних кухонь Китаю.	1
12.	Умови сучасного успішного позиціонування арабської кухні.	1
	<b>Усього годин</b>	<b>12</b>

Підготувати науково-дослідний реферат на одну із запропонованих тем обсягом до 25 сторінок друкованого тексту і належно оформити відповідно вимогам до такого виду робіт:

1. Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар.
2. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь тувинців, бурятів, монголів.
3. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь Китаю.
4. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь грузинів, вірмен та азербайджанців.
5. Чинники формування відмінностей етнічних кухонь волзьких народів.
6. Формування культури та традицій харчування народів Середньої Азії.
7. Умови сучасного успішного позиціонування етнічних кухонь у США та Західній Європі.
8. Умови сучасного успішного позиціонування арабської кухні.
9. Традиції та культура харчування в Угорщині.
10. Особливості формування народної турецької кухні.
11. Особливості формування народної та сучасної єврейської кухні.
12. Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів Австралії. Особливості традицій та культури харчування народу маорі в Новій Зеландії.
13. Особливості традицій, культури та режиму харчування у кухнях країн карибського басейну.
14. Особливості традицій етнічної кухні у різних регіонах Індії.
15. Особливості культури та традиції харчування етнічних лужичан в Німеччині. Особливості традицій та культури харчування у кухнях країн колишньої Югославії.
16. Особливості культури та традиції харчування в кухнях етнічних народів країн Північної Америки.
17. Особливості культури та традиції харчування в кухнях етнічних народів країн Центральної Америки.

18. Історія розвитку культури та традицій харчування румунів.
19. Історія розвитку культури та традицій харчування ромів.
20. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Північного Кавказу.
21. Історія розвитку культури та традицій харчування народів Дагестану.
22. Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван.
23. Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків.
24. Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів.
25. Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.

## 7. Методи навчання

При вивченні курсу «*Етнічні кухні*» рекомендується використовувати такі методи навчання: показові, дослідницькі. При проведенні лекційних занять доцільно використовувати пояснювальні методи навчання з поєднанням ілюстрованих методів навчання, лекції з елементами бесіди. Практичні – з використанням інноваційних технологій.

## 8. Форма підсумкового контролю - залік

Перелік залікових питань для здійснення підсумкового контролю успішності навчання

Історія розвитку культури та традицій харчування кримських татар.

- Чинники формування відмінностей етнічних кухонь тувинців, бурятів, монголів.
  - Чинники формування відмінностей етнічних кухонь Китаю.
  - Чинники формування відмінностей етнічних кухонь грузинів, вірмен та азербайджанців.
  - Чинники формування відмінностей етнічних кухонь волзьких народів.
  - Формування культури та традицій харчування народів Середньої Азії.
  - Умови сучасного успішного позиціонування етнічних кухонь у США та Західній Європі.
  - Умови сучасного успішного позиціонування арабської кухні.
  - Традиції та культура харчування в Угорщині.
  - Особливості формування народної турецької кухні.
  - Особливості формування народної та сучасної єврейської кухні.
  - Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів Австралії. Особливості традицій та культури харчування народу маорі в Новій Зеландії.
  - Особливості традицій, культури та режиму харчування у кухнях країн карибського басейну.
  - Особливості традицій етнічної кухні у різних регіонах Індії.
  - Особливості культури та традиції харчування етнічних лужичан в Німеччині.
- Особливості традицій та культури харчування у кухнях країн колишньої Югославії.
- Особливості культури та традиції харчування в кухнях етнічних народів країн Північної Америки.
  - Особливості культури та традиції харчування в кухнях етнічних народів країн Центральної Америки.
  - Історія розвитку культури та традицій харчування румунів.

- Історія розвитку культури та традицій харчування ромів.
- Історія розвитку культури та традицій харчування народів Північного Кавказу.
- Історія розвитку культури та традицій харчування народів Дагестану.
- Історія розвитку культури та традицій харчування молдаван.
- Історія розвитку культури та традицій харчування кримчаків.
- Історія розвитку культури та традицій харчування караїмів.
- Історія розвитку культури та традицій харчування гагаузів.

## 9. Методи й засоби діагностики успішності навчання

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування, оцінка за індивідуальне навчально-дослідне завдання, залік.

## 10. Розподіл балів для заочної форми, які отримують студенти

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування, оцінка за індивідуальне навчально-дослідне завдання, підсумковий письмовий тест (залік).

Розподіл балів, що присвоюються студентам

### 5 семестр

Модуль 1 (поточне опитування)									М. 2 (ІНДЗ)	Модуль 3 (модульний контроль)	Сума
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2						
15					12				13	3М3.1. -30 3М3.2.- 30	100
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9			
3	3	3	3	3	3	3	3	3			

### Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), практики	для заліку
90 – 100	A	Відмінно	Зараховано
82 – 89	B	Добре	
75 - 81	C		
67 -74	D		
60 - 66	E	Задовільно	Незараховано (з можливістю повторного складання)
1 – 59	Fx	Незадовільно	

## 12. Методичне забезпечення

Електронний навчальний курс дисципліни «етнічні кухні»

### 13. Список джерел

1. Ковалев В.М. Традиции, обычаи и блюда русской кухни / В.М. Ковалев – М.: Русская книга, 1996. – 256 с.
2. Уусивирата Х. Финская национальная кухня: Пер. с фин. / Х. Уусивирата – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 72 с.
3. Холопова Т.И., Протокол и этикет для деловых людей / Т.И. Холопова, М.М. Лебедева – М.: Анкил, 1994. – 207 с.
4. Эвенгштейн З.М. Еврейская кухня: Кулинария, рациональность, диетика / З.М. Эвенгштейн – М.: Интерпринт, 1994. – 168 с.
5. Лемнис М. В старопольской кухне и за польским столом / М. Лемнис, Г. Вимри – Польша: Интерпресс, 1992.
6. Мусульманские праздники. – М.: Корона, 1990. – 364 с.
7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Из истории русской кулинарной культуры / В.В. Похлебкин – М.: Центрполиграф, 1996. – 451 с.
8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлебкин – М.: Центрполиграф, 1996. – 493 с.
9. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов / В.В. Похлебкин – М.: Центрполиграф, 1996. – 541 с.
10. Смоленский Б.Л., Вера и питание: Обряды и народные традиции питания в мировых религиях / Б.Л. Смоленский, Л.В. Белова– СПб., 1994. – 155 с.
11. Соловьев Э.Я. Современный этикет и деловой протокол / Э.Я. Соловьев – М.: Интел Тех, 1993. – 79 с.
12. Аношин А. Російське гуляння / А. Аношин - Москва, 2001, 254с
13. Безлепкин Ю.В. Кухні народів світу / Ю.В. Безлепкин -Харків: Прапор, 1993, 356с.
14. Класична і сучасна французька кухня / [Авт. сост. В.Н. Жукова] - М.: ТОВ «Видавництво АСТ»; Донецьк: «Сталкер», 2004. - 319с.
15. Котельникова М. Французька традиційна кухня. / М. Котельникова – К.: Вид. «Ексмо». - 2001, 315с.
16. Тітюннік А.І. Радянська національна та зарубіжна кухня / А.І. Тітюннік, Ю.М. Новожилов. – К.: Вид. «Вища школа». - 1977, 240с