

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут харчових технологій,  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**«Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм»**

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології» «Харчові технології та інженерія» «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Бакалавр, молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Левченко Юлія Вікторівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-330-81-05
Електронна адреса	yuliya_12@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо технології приготування страв та виробів кухонь народів світу, враховуючи національні традиції та сучасні технологічні тенденції приготування страв; отримання навичок з організації харчування закордонних туристів в Україні, дослідження найцікавіших гастрономічних маршрутів для розроблення турів в інші країни світу.
<b>Тривалість</b>	2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичне заняття 20 год., самостійна робота 54 год.).
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції, лабораторні та семінарські заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 2 – залік.
<b>Базові знання</b>	базові навчальні дисципліни: «Культура харчування», «Основи формування сировинних ресурсів», «Історія і культура України». Дана навчальна дисципліна є нормативною.
<b>Мова викладання</b>	Українська.

### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	
ЗК 8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ЗК 10. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.	
ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя	РН 20. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

**Тематичний план навчальної дисципліни**

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ КРАЇН ЄВРОПИ</b>		
<p><b>Тема 1 Вступ. Історичні передумови виникнення кухонь народів світу</b>  <b>Кулінарна етнологія: поняття та стадії розвитку</b>                      1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарна етнологія»                      2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів.                      3. Системи і типи харчування народів зарубіжних країн</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Завдання. Знайти в Інтернеті яку інформацію потрібно знати адміністраторам при обслуговуванні в ресторані іноземців з різних країн. Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.</p>
<p><b>Тема 2. Лекція. Характерні особливості кухонь Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія).</b>                      1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн                      2. Принципи харчування народів Центральної Європи.                      Асортимент страв та особливості їх приготування.                      Основні кулінарні прийоми, які застосовують у приготуванні страв цих країн</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття 1.</i>  <b>Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу</b>  <b>Запитання для обговорення</b>                      1. Назвіть основні види супів, які споживають у різних країнах світу.                      2. Специфіка асортименту продуктів харчування, які використовують для приготування супів в різних країнах.                      3. Способи кулінарної обробки сировини в різних країнах для приготування супів.                      4. Назвіть види традиційної сировини для приготування супів у тайській кухні.                      1. Описати вимоги до якості супів.</p>	<p>1. Використовуючи різні інформаційні джерела дати характеристику кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн.                      2. Підготувати інформацію щодо використання риби і приготування страв із неї для туристів з різних країн.                      3. Надати перелік страв німецької кухні до складу яких входить пиво.                      4. Дати характеристику кулінарних традицій і їх відмінність в різних регіонах Німеччини.</p>
<p><b>Тема 3. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія) та Скандинавських країн (Норвегія, Фінляндія, Швеція, Данія).</b>                      1. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей                      2. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи                      Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	<p align="center"><i>Лабораторне заняття 2.</i>  <b>Технологія приготування страв із м'яса у різних країнах світу.</b>  <b>Запитання для обговорення</b>                      1. Назвіть основні частини туші і охарактеризуйте способи теплової обробки для кожної із них.                      2. Дайте характеристику основним способам теплової обробки м'яса у європейських кухнях.                      3. Охарактеризувати найвідоміші способи теплової обробки для страв із м'яса в кухні Азії.                      4. Назвіть найвідоміші способи нетеплової обробки м'яса, які використовуються у світовій практиці.</p>	<p>Порівняти характерні особливості кухонь народів Австрії, Англії, Шотландії та Бельгії.                      Скласти термінологічний словник страв кухонь Скандинавських країн.                      Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Англії і Шотландії.                      Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Ірландії та Уельсу, Фінляндії, Норвегії та Данії</p>

	5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса.	
<p><b>Тема 4. Лекція. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Середземноморських країн (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Кіпр)</b></p> <p>1. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції</p> <p>2. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії</p> <p>Національні особливості асортименту та технології страв Греції та Кіпру</p>	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i></p> <p><b>Використання рису та макаронних виробів у стравах у різних країнах світу</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги безпечності, яких потрібно дотримуватися під час приготування суші</li> <li>2. Консистенція (густота) соусу «Бешамель», відношення молока і борошна для його приготування. Технологічні аспекти приготування.</li> <li>3. Загальноприйняті у кулінарії правила запікання страв.</li> <li>4. Зміни, що відбуваються під час варінні макаронів.</li> <li>5. Охарактеризувати види рису, які використовують у різних країнах світу.</li> <li>6. Назвіть основні способи теплової обробки рису, що використовують у країнах Азії, їх особливості.</li> <li>7. Особливості складу макаронних виробів в різних країнах світу.</li> <li>8. Спільні та відмінні риси у приготуванні страв із рису у кухнях Європи та Азії.</li> </ol> <p>1. Описати вимоги до якості страв із рису та макаронних виробів.</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела скласти таблицю відмінних особливостей подавання і оформлення страв у Центральних Європейських країнах.</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Іспанії, Португалії та Кіпру.</p> <p>Скласти термінологічний словник страв кухонь Південної Європи.</p>
<p><b>Тема 5. Лекція. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</b></p> <p>1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю</p> <p>2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної оброблення сировини японської кухні</p> <p>Особливості, традиційні страви і рекомендації по меню для туристів з Індії.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 4.</i></p> <p><b>Європейські десерти (2 год)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика десертів, які пропонуються споживачам у європейських країнах.</li> <li>2. Назвіть найбільш популярні солодкі страви американського континенту.</li> <li>3. Особливості азійських десертів.</li> <li>4. Перерахуйте желеподібні речовини, які використовують для приготування солодких страв</li> <li>5. Назвіть фактори, які впливають на збитість білків, його вплив на консистенцію крему.</li> <li>6. Поясніть процес набрякання желатину у холодній воді, збільшення його об'єму.</li> </ol> <p>Назвіть вимоги до якості, що висуваються до десертів.</p>	<p>Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку.</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї</p> <p>Підготувати реферат щодо основних особливостей національних кухонь країн Малої Азії</p>
<p><b>Тема 6. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США,</b></p>	<p><b>Лабораторне заняття 5.</b></p> <p><b>Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії</b></p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела навести відмінні особливості технологічних прийомів та</p>

<p><b>Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</b></p> <p>1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки.</p> <p>2. Особливості сировинного набору, способів оброблення сировини, асортименту та технології національних страв США.</p> <p>Характеристика та особливості національної кухні Канади</p>	<p><b>Запитання для обговорення</b></p> <p>1. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2. Технологічні аспекти приготування виробів із дріжджового тіста у різних країнах світу.</p> <p>3. Основні види прісного тіста, які використовуються в європейській кухні.</p> <p>4. Європейський гастрономічний досвід використання різних наповнювачів та начинок для борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Описати вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.</p>	<p>способів обробки, поєднання продуктів у мексиканській кухні. Історичне формування традицій мексиканської кухні.</p> <p>Особливості кухні, традиційних страв і рекомендацій до меню для відвідувачів з Перу, Уругваю. Основні фактори, які визначають особливості кухонь.</p> <p>Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі.</p>
<p><b>Модуль 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ.</b></p>		
<p><b>Тема 8. Лекція. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</b></p> <p>1. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму</p> <p>2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст</p> <p>Інструменти для побудови і просування гастрономічних маршрутів</p> <p>3. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму</p>	<p><i>Практичне заняття 6</i> <i>Методика складання гастрономічного маршруту (2 год)</i></p> <p>1. Загальна характеристика маршруту</p> <p>2. Технологічна карта туру</p> <p>3. Структура та характеристика туру</p>	<p>Функції партнерів та постачальників послуг туроператорів.</p> <p>Види реклами в туризмі.</p> <p>Особливості складання туру.</p> <p>Міжнародні еногастрономічні фестивалі.</p> <p>Технологія організації гастрономічних турів з урахуванням вимог чинних нормативних документів</p>
<p><b>Тема 8.</b></p> <p><b>Полтавська автентична кухня як вектор регіонального гастрономічного туризму</b></p> <p>1. Загальна характеристика автентичної полтавської кухні</p> <p>2. Локальна сировина для приготування страв</p> <p>3. Автентичні технологічні прийоми приготування</p> <p><b>4. Найвідоміші гастрономічні маршрути Полтавщини</b></p>	<p><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Передумови виникнення гастрономічного туризму на Полтавщині.</p> <p>Характеристика течій регіонального гастрономічного туризму.</p> <p>Стратегії розвитку туризму та курортів у Полтавській області на 2019 – 2029 роки: основні аспекти</p>

## Інформаційні джерела

### Основні

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 «Стантартизація полуг. Основні положення».
6. Закони України:
  - «Про культуру» від 14.12.2010 № 2778-VI;
  - «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР;
  - «Про курорти» від 05.10.2000 № 2026-III;
  - «Про музеї та музейну справу» від 29.06.1995 № 249/95-ВР;
  - «Про охорону культурної спадщини» від 08.06.2000 № 1805-III;
7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.
8. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
9. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
10. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. К.: Атика, 2005. 216 с
11. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
12. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.
13. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПКС, 2014. – 220с.
14. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.

### Додаткові

1. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія / Т.С.Кукліна, О.М.Корнієнко. Херсон: ХНТУ, 2015. 330 с.
2. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78-83.
3. Иванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Иванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.

6. Архипов, В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира: Учебное пособие / В.В. Архипов. – К.: Центр учебной литературы, 2016. 234 с.
7. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. Київ : Знання, 2011. 334 с.
8. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф. Ф. Шандр. Київ : Знання, 2013. 334 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)  
«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vmint\\_a\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vmint_a_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Семестр 1	
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (4,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях 16,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (9,0 балів); тестування (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	50
Модуль 2. (теми 4-6) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (20,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (12,0	50

балів); тестування (8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	
Підсумковий контроль (залік)	100
Всього за курс	100

### Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf)



**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв»**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни