

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 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«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 господарств

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

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Тривалість	2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичне заняття 20 год., самостійна робота 54 год.).
Форми та методи навчання	Лекції, лабораторні та семінарські заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	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.
Базові знання	базові навчальні дисципліни: «Культура харчування», «Основи формування сировинних ресурсів», «Історія і культура України». Дана навчальна дисципліна є нормативною.
Мова викладання	Українська.

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	
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 27. 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
Модуль 1. КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ КРАЇН ЄВРОПИ		
<p>Тема 1 Вступ. Історичні передумови виникнення кухонь народів світу Кулінарна етнологія: поняття та стадії розвитку</p> <p>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><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>Тема 2. Лекція. Характерні особливості кухонь Центральної Європи та Балканських країн (Австрія, Німеччина, Угорщина, Чехія, Словаччина, Румунія).</p> <p>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><i>Лабораторне заняття 1.</i> Технологія приготування перших страв із врахуванням кулінарних традицій різних країн світу <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>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>Тема 3. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Європи (Великобританія, Нідерланди, Бельгія) та Скандинавських країн (Норвегія, Фінляндія, Швеція, Данія).</p> <p>1. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей</p>	<p><i>Лабораторне заняття 2.</i> Технологія приготування страв із м'яса у різних країнах світу. <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>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</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</p>

<p>2. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	<p>нетеплової обробки м'яса, які використовуються у світовій практиці. 5. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до страв із м'яса.</p>	<p>особливостей традицій та культури харчування народів Ірландії та Уельсу, Фінляндії, Норвегії та Данії</p>
<p>Тема 4. Лекція. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Середземноморських країн (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Кіпр)</p> <p>1. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції 2. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії Національні особливості асортименту та технології страв Греції та Кіпру</p>	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i> Використання рису та макаронних виробів у стравах у різних країнах світу <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги безпечності, яких потрібно дотримуватися під час приготування суші 2. Консистенція (густота) соусу «Бешамель», відношення молока і борошна для його приготування. Технологічні аспекти приготування. 3. Загальноприйняті у кулінарії правила запікання страв. 4. Зміни, що відбуваються під час варінні макаронів. 5. Охарактеризувати види рису, які використовують у різних країнах світу. 6. Назвіть основні способи теплової обробки рису, що використовують у країнах Азії, їх особливості. 7. Особливості складу макаронних виробів в різних країнах світу. 8. Спільні та відмінні риси у приготуванні страв із рису у кухнях Європи та Азії. <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. Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Іспанії, Португалії та Кіпру. Скласти термінологічний словник страв кухонь Південної Європи.</p>
<p align="center">Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРІЇ ТА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ АЗІЇ ТА АМЕРИКИ ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЕЛЕМЕНТ ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ ДЛЯ ТУРИСТІВ.</p>		
<p>Тема 5. Лекція. Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</p> <p>1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю 2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної оброблення сировини японської кухні Особливості, традиційні страви і рекомендації по меню для туристів з Індії.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 4.</i> Європейські десерти</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика десертів, які пропонуються споживачам у європейських країнах. 2. Назвіть найбільш популярніші солодкі страви американського континенту. 3. Особливості азійських десертів. 4. Перерахуйте желеподібні речовини, які використовують для приготування солодких страв 5. Назвіть фактори, які впливають на збитість білків, його вплив на консистенцію крему. 6. Поясніть процес набрякання желатину у холодній воді, 	<p>Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку. Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї Підготувати реферат щодо основних особливостей національних кухонь країн Малої Азії</p>

	збільшення його об'єму. Назвіть вимоги до якості, що висуваються до десертів.	
<p>Тема 6. Лекція. Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</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>Лабораторне заняття 5. Особливості технології борошняних кондитерських виробів у світовій гастрономії <i>Запитання для обговорення</i></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. Описати вимоги до якості борошняних кондитерських виробів.</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела навести відмінні особливості технологічних прийомів та 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>Тема 7. Лекція. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>1. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму.</p> <p>3. Нормативно-правове забезпечення організації гастрономії і туризму</p>	<p><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i></p>	<p>Історія виникнення гастрономічного туризму.</p> <p>Характеристика течій гастрономічного туризму.</p> <p>Вплив процесів глобалізації на розвиток гастрономічного туризму.</p> <p>Правила дегустації та культури споживання різних страв та напоїв.</p> <p>Технологія організації гастрономічних турів з урахуванням вимог чинних нормативних документів</p>
<p>Тема 8. Лекція. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</p> <p>1. Застосовування підходів у сфері 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><i>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</i></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>

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 «Стандартизація полуг. 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.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
10. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
11. 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
12. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
13. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.
14. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛПКС, 2014. – 220с.
15. 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

• 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.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

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 балів); тестування (8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	50
Підсумковий контроль (залік)	100
Всього за курс	100

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

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни