

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА  
БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

---

Факультет землевпорядкування та інфраструктурного розвитку  
Кафедра туризму, рекреації та краєзнавства

**ПОГОДЖЕНО**

Гарант ОПП “Туризм і рекреація”

Оксана БЕРЕЗІВСЬКА 

(ім'я та прізвище, підпис)

25 серпня 2025 року

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

В.о. декана факультету землевпорядкування  
та інфраструктурного розвитку  
Павло КОЛОДІЙ

(ім'я та прізвище, підпис)

28 серпня 2025 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА**

**ВКЗ 10 Кулінарна етнологія**

(код і назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)  
(назва рівня вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування  
(шифр і назва галузі знань)

спеціальність 242 Туризм і рекреація  
(код і назва спеціальності)

освітня програма “Туризм і рекреація”

вид дисципліни за вибором  
(обов'язкова / за вибором)

Робоча програма Кулінарна етнологія  
(назва навчальної дисципліни)

Укладач: Мирослава СТАДНИК, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та краєзнавства  
(вказати укладачів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри туризму, рекреації та краєзнавства  
(назва кафедри)

Протокол №1 від 25 серпня 2025 року

В.о. завідувача кафедри \_\_\_\_\_  Оксана КРУПА  
(ім'я та прізвище)

Погоджено навчально-методичною комісією спеціальності Туризм і рекреація  
(назва спеціальності)

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 року

Голова НМКС \_\_\_\_\_  Оксана КРУПА  
(ім'я та прізвище)

Схвалено рішенням навчально-методичної ради факультету землевпорядкування та інфраструктурного розвитку  
(назва факультету)

Протокол №1 від 28 серпня 2025 року

Голова НМРФ \_\_\_\_\_  Павло КОЛОДІЙ  
(ім'я та прізвище)

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Всього годин	
	денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти
Семестр	8	8
Кількість кредитів/годин	3/90	3/90
Усього годин аудиторної роботи	36	10
в т.ч.:		
• лекційні заняття, год.	12	4
• практичні заняття, год.	24	6
• лабораторні заняття, год.	-	-
• семінарські заняття, год.	-	-
Усього годин самостійної роботи	54	80
Форма контролю	залік	залік

*Примітка.*

Частка аудиторного навчального часу студента у відсотковому вимірі:

для денної форми здобуття освіти – 40,0 %

для заочної форми здобуття освіти – 11,1 %

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета дисципліни** - формування у здобувачів вищої освіти професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу і, зокрема, зумовлений необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

**Завдання дисципліни** - вивчення особливостей традицій та культури харчування народів світу, технологій приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу, формування у студентів наукового підходу до удосконалення сфери готельно-ресторанних послуг, вивчення способів кулінарно-технологічної обробки та вивчення асортименту продукції національної кухні, асортименту традиційних національних страв народів світу.

**Пререквізити:** Основи економіки, Організація туризму, Спеціалізовані види туризму, Туристичне країнознавство, Статистика у туристичній діяльності, Аналіз діяльності туристичних підприємств, Економіка туристичного підприємства, Сервісологія, Організація готельного господарства.

**Постреквізити:** Організація ресторанного господарства, Стандартизація та сертифікація туристичних послуг, Інноваційні технології у туризмі, кваліфікаційна робота.

### Результати навчання

Відповідно до освітньо-професійної програми «Туризм і рекреація» вивчення освітнього компонента забезпечує набуття здобувачами таких компетентностей та програмних результатів навчання:

Інтегральна компетентність	ІК. Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	К06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. К07. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Фахові (спеціальні) компетентності	К28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.
Програмні результати навчання	ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем	Кількість годин											
	денна форма здобуття освіти (ДФЗО)						заочна форма здобуття освіти (ЗФЗО)					
	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
Тема 1. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури	10	2	2	-	-	6	10	0,5	1	-	-	8,5
Тема 2. Характерні особливості кухні Північної Європи (Скандинавія та Балтія) та Південної Європи (Середземномор'я та Балкани)	10	1	3	-	-	6	10	0,5	0,5	-	-	9
Тема 3. Традиції та особливості кухні країн Західної Європи (Німеччини та Австрії, Франції, Великобританії, Бельгії) та Центрально-Східної Європи (Угорщини, Румунії, Польщі, Чехії та Словаччини). Вплив на українську кухню	10	1	3	-	-	6	10	0,5	0,5	-	-	9
Тема 4. Традиції та особливості української кухні. Регіональні відмінності	11	2	3	-	-	6	11	0,5	0,5	-	-	10

Тема 5. Кулінарні традиції країн Азії та Африки	10	1	3	-	-	6	10	0,5	0,5	-	-	9
Тема 6. Особливості технологій приготування страв та харчування в країнах Північної, Центральної та Латинської Америки	10	1	3	-	-	6	10	0,5	0,5	-	-	9
Тема 7. Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії	10	1	3	-	-	6	10	0,5	0,5	-	-	9
Тема 8. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.	10	2	2	-	-	6	10	0,5	1	-	-	8,5
Тема 9. Організація харчування на транспорті	9	1	2	-	-	6	9	-	1	-	-	8
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>

#### 4. ЛЕКЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	<b>Культура харчування як компонент загальнолюдської культури</b> Харчування як соціокультурний феномен. Вплив природно-географічних, історичних та релігійних чинників на формування гастрономічних традицій. Поняття національної кухні. Трапеза як елемент ритуалу та комунікації. Гастрономічна спадщина у туризмі.	2	0,5
2	<b>Характерні особливості кухні Північної Європи (Скандинавія та Балтія) та Південної Європи (Середземномор'я та Балкани)</b> Природно-кліматичні передумови формування кухонь Скандинавії та Балтії. Типові продукти та технології приготування у північній Європі. Середземноморська модель харчування. Особливості кухні Балканського регіону. Культура споживання вина й оливкової олії.	1	0,5
3	<b>Традиції та особливості кухні країн Західної Європи (Німеччини та Австрії, Франції, Великобританії, Бельгії) та Центрально-Східної Європи (Угорщини, Румунії, Польщі, Чехії та Словаччини). Вплив на українську кухню</b> Гастрономічні традиції Німеччини та Австрії. Французька кухня як еталон високої гастрономії. Особливості британської та бельгійської кухонь. Кулінарні традиції Угорщини, Польщі, Чехії, Словаччини, Румунії. Історичні запозичення та взаємовпливи з українською кухнею.	1	0,5
4	<b>Традиції та особливості української кухні. Регіональні відмінності</b> Історія становлення української кухні. Основні продукти та технології приготування. Символіка традиційних страв. Регіональні гастрономічні особливості (Галичина, Поділля, Полісся, Слобожанщина, Південь). Українська кухня як туристичний ресурс.	2	0,5
5	<b>Кулінарні традиції країн Азії та Африки</b> Філософія харчування у країнах Сходу. Особливості китайської, японської, індійської кухонь. Використання спецій та рису. Традиції харчування народів Північної та Субсахарської Африки. Релігійні обмеження у харчуванні.	1	0,5
6	<b>Особливості технологій приготування страв та харчування в країнах Північної, Центральної та Латинської Америки</b>	1	0,5

	Формування гастрономічних традицій Північної Америки. Мексиканська кухня як елемент нематеріальної спадщини. Кулінарні особливості Центральної та Південної Америки. Поєднання автохтонних і європейських традицій. Барбекю та культура м'яса.		
7	<b>Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії</b> Історичні передумови формування кухні. Вплив британської традиції. Роль морепродуктів. Кулінарна спадщина корінних народів. Винна культура регіону.	1	0,5
8	<b>Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах</b> Урахування релігійних та національних особливостей харчування. Адаптація меню до потреб різних туристів. Стандарти міжнародного сервісу. Комунікація з гостями різних культур. Організація спеціального та дієтичного харчування.	2	0,5
9	<b>Організація харчування на транспорті</b> Специфіка кейтерингу на авіаційному, залізничному та морському транспорті. Технологічні вимоги до приготування та зберігання. Логістика постачання. Класи обслуговування пасажирів. Санітарні норми.	1	-
<b>Усього годин</b>		<b>12</b>	<b>4</b>

## 5. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	<b>Культура харчування як компонент загальнолюдської культури</b> Харчування як соціокультурний феномен. Вплив природно-географічних, історичних та релігійних чинників на формування гастрономічних традицій. Поняття національної кухні. Трапеза як елемент ритуалу та комунікації. Гастрономічна спадщина у туризмі.	2	1
2	<b>Характерні особливості кухні Північної Європи (Скандинавія та Балтія) та Південної Європи (Середземномор'я та Балкани)</b> Природно-кліматичні передумови формування кухонь Скандинавії та Балтії. Типові продукти та технології приготування у північній Європі. Середземноморська модель харчування. Особливості кухні Балканського регіону. Культура споживання вина й оливкової олії.	3	0,5
3	<b>Традиції та особливості кухні країн Західної Європи (Німеччини та Австрії, Франції, Великобританії, Бельгії) та Центрально-Східної Європи (Угорщини, Румунії, Польщі, Чехії та Словаччини). Вплив на українську кухню</b> Гастрономічні традиції Німеччини та Австрії. Французька кухня як еталон високої гастрономії. Особливості британської та бельгійської кухонь. Кулінарні традиції Угорщини, Польщі, Чехії, Словаччини, Румунії. Історичні запозичення та взаємовпливи з українською кухнею.	3	0,5
4	<b>Традиції та особливості української кухні. Регіональні відмінності</b> Історія становлення української кухні. Основні продукти та технології приготування. Символіка традиційних страв. Регіональні гастрономічні особливості (Галичина, Поділля, Полісся, Слобожанщина, Південь). Українська кухня як туристичний ресурс.	3	0,5
5	<b>Кулінарні традиції країн Азії та Африки</b> Філософія харчування у країнах Сходу. Особливості китайської, японської, індійської кухонь. Використання спецій та рису. Традиції харчування народів Північної та Субсахарської Африки. Релігійні обмеження у харчуванні.	3	0,5
6	<b>Особливості технологій приготування страв та харчування в країнах</b>	3	0,5

	<b>Північної, Центральної та Латинської Америки</b> Формування гастрономічних традицій Північної Америки. Мексиканська кухня як елемент нематеріальної спадщини. Кулінарні особливості Центральної та Південної Америки. Поєднання автохтонних і європейських традицій. Барбекю та культура м'яса.		
7	<b>Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії</b> Історичні передумови формування кухні. Вплив британської традиції. Роль морепродуктів. Кулінарна спадщина корінних народів. Винна культура регіону.	3	0,5
8	<b>Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах</b> Урахування релігійних та національних особливостей харчування. Адаптація меню до потреб різних туристів. Стандарти міжнародного сервісу. Комунікація з гостями різних культур. Організація спеціального та дієтичного харчування.	2	1
9	<b>Організація харчування на транспорті</b> Специфіка кейтерингу на авіаційному, залізничному та морському транспорті. Технологічні вимоги до приготування та зберігання. Логістика постачання. Класи обслуговування пасажирів. Санітарні норми.	2	1
<b>Усього годин</b>		<b>24</b>	<b>6</b>

## 6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назви тем та їх короткий зміст	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1	<b>Культура харчування як компонент загальнолюдської культури</b> Табу та харчові заборони у різних культурах. Святкові та обрядові страви народів світу. Гастрономія як інструмент формування іміджу країни. Вплив глобалізації на національні кухні.	2	3
2	<b>Характерні особливості кухні Північної Європи (Скандинавія та Балтія) та Південної Європи (Середземномор'я та Балкани)</b> Традиції рибних страв у країнах Балтії. Регіональні варіації середземноморської дієти. Османська спадщина у балканській гастрономії. Сучасні гастрономічні бренди регіону.	2	4
3	<b>Традиції та особливості кухні країн Західної Європи (Німеччини та Австрії, Франції, Великобританії, Бельгії) та Центрально-Східної Європи (Угорщини, Румунії, Польщі, Чехії та Словаччини). Вплив на українську кухню</b> Роль спецій та соусів у західноєвропейській кухні. Кавова та пивна культура Центральної Європи. Трансформація традиційних страв у сучасному ресторанному бізнесі. Порівняльна характеристика борошняних виробів різних країн.	2	3
4	<b>Традиції та особливості української кухні. Регіональні відмінності</b> Козацькі кулінарні традиції. Сучасні інтерпретації автентичних страв. Роль фермерських продуктів у відродженні регіональної кухні. Фестивальний гастрономічний рух в Україні.	2	3
5	<b>Кулінарні традиції країн Азії та Африки</b> Вулична їжа як культурне явище. Чайні та кавові церемонії. Вплив колоніальної історії на гастрономію. Екзотичні інгредієнти та їх популяризація у світі.	2	3
6	<b>Особливості технологій приготування страв та харчування в країнах Північної, Центральної та Латинської Америки</b> Фаст-фуд як феномен американської культури. Використання кукурудзи та бобових. Регіональні напої континенту. Сучасні гастрономічні тренди.	2	3

7	<b>Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії</b> Сучасна мультикультурна гастрономія. Локальні продукти та їх просування. Гастрономічні маршрути.	2	3
8	<b>Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах</b> Halal, kosher, vegetarian: вимоги до закладів. Алергії та харчова безпека. Кроскультурний етикет у ресторані.	2	3
9	<b>Організація харчування на транспорті</b> Еволюція бортового харчування. Лоукости та зміни в сервісі. Екологічні аспекти пакування.	2	3
Підготовка до навчальних занять та контрольних заходів		36	52
<b>Усього годин</b>		<b>54</b>	<b>80</b>

## 7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

1. **Словесні методи** – лекція, пояснення, бесіда.
2. **Наочні методи:**
  - ілюстрація (діаграми, таблиці, моделі, рисунки, схеми тощо);
  - демонстрування матеріалу: мультимедійна презентація.
3. **Практичні методи:** вправи, практичні роботи, реферати.

Лекційні заняття обов'язково супроводжуються мультимедійною презентацією і відбуваються у таких формах: лекція-діалог (лекція-бесіда), лекція-візуалізація, лекція-дискусія, проблемна лекція, лекція із запланованими помилками тощо. Практичні та семінарські заняття відбуваються у таких формах: робота в групах, індивідуальні завдання, мозкова атака, презентація, ділова гра, семінар-дискусія, заняття в лабораторії, кейс-завдання, ситуаційні завдання тощо.

## 8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

1. **Усне опитування** (фронтальне, індивідуальне, комбіноване, детальний аналіз відповідей студентів).
  2. **Письмова аудиторна та позааудиторна перевірка** (письмові відповіді на питання (контрольна робота, самостійна робота); розв'язання практичних завдань; виконання та оформлення схем, таблиць, діаграм; написання, есе, рефератів; підготовка презентацій, контрольні роботи з конкретних питань тощо).
  3. **Практична перевірка** (проведення опитування, виконання практичних завдань; аналіз виробничої інформації; рішення професійних завдань; ділові ігри, кейс-завдання, ситуаційні завдання і т. д.).
  4. **Стандартизований контроль** (тести).
  5. **Самоконтроль** (самооцінка здобувачем якості засвоєного навчального матеріалу з освітнього компонента в цілому, змістовного модуля чи окремої теми на основі передбачених у робочих програмах або методичних рекомендаціях питань для самоконтролю).
  6. **Самооцінка** (передбачає критичне ставлення здобувача до своїх здібностей і можливостей, об'єктивне оцінювання досягнутих результатів).
- Види контролю:* Поточний контроль та залік.

## 9. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**Таблиця 1 - Загальні критерії поточного оцінювання знань  
здобувачів вищої освіти**

% від кількості балів, визначеної робочою програмою ОК на відповідну тему (визначає викладач)	Критерії оцінювання
90-100	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних/розрахункових завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішує усі розрахункові/тестові завдання. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.
74-89	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових/тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.
60-73	В цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових/тестових завдань. Здобувач має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.
0-59	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив окремі розрахункові/тестові завдання. Безсистемне відділення випадкових ознак вивченого; невміння робити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.

**Таблиця 2 - Шкала оцінювання: національна та ECTS**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, диференційованого заліку, курсового проєкту (роботи), практики, підсумкової атестації	для заліку
90–100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82–89	<b>B</b>	добре	
74–81	<b>C</b>		
64–73	<b>D</b>	задовільно	
60–63	<b>E</b>		
35–59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

**Таблиця 3 - Розподіл балів, які отримують здобувачі**

Поточне опитування (тестування) та самостійна робота									Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
12	11	11	11	11	11	11	11	11	балів

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### *Базова*

1. Кулінарна етнологія : підручник / Доценка В. Ф., Гавриш А. В., Пушка О. С. та ін. ; за заг. ред. Доценка В. Ф. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
2. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
3. Польова Л. В., Загнибіда Р. П. Етнічні кухні : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.
4. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
- 5.

### *Допоміжна*

1. Архіпов В. В. Етнічні кухні : особливості культури і традицій харчування народів світу: навчальний посібник : Київ: «Центр учбової літератури», 2016. 234 с.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 620 с.

4. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник. Одеса : Олді+, 2021. 136 с.
5. Доцяк В. С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів : підручник для проф.-техн. навч. закл. Київ : Наш час, 2014. 400 с.
6. Живко З. Б., Даниленко Н. Б., Стадник М. Є. Продовольча безпека України : теоретико-аналітичний огляд. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: економіка і управління*. 2019. Т.30(69). №6. Ч.1. С.15-23.
7. Звичаї нашого роду : страви української кухні / Авт.-упоряд. С. Андрущенко, С. Железняк. Київ : Генеза, 2019. 192 с.
8. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком : Київ. Книголав, 2020. 176 с.
9. Клопотенко Є. Святкові страви : Київ : Книголав, 2021. 168 с.
10. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : «Центр учбової літератури», 2013. 304 с.
11. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вінніченко К. П., Льовшина Л. Д., Пивоваров П. П., Чубар Л. І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : Навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2018. 411 с.
12. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль : ТНТУ, 2018. 162 с.
13. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посібн. Львів : Магнолія 2006, 2015. 248 с.
14. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”, 2015. 248 с.
15. Пожар С. Кухня Карпат : від простої їжі до делікатесів. Львів : Старого Лева, 2022. 336 с.
16. Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ніколаєнко-Ломакіна А. М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2012. 288 с.
17. Ростовський В. Кухні народів світу : підруч. / В. Ростовський. Київ : Кондор, 2018. 502 с.
18. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.
19. Середа І. І . Смак країни. Смак Азії : кухні Китаю і Японії. Київ : Аргумент-Принт, 2014. 71 с.
20. Слащева А. В. Кулінарне мистецтво країн світу : курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 177 с.
21. Стадник М. Є., Живко З. Б. Готельно-ресторанний бізнес в сучасних умовах. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 р., м. Львів). Львів : ЛДЖУФК ім. І. Боберського, 2024. С. 40-42.

22. Стадник М. Є., Живко З. Б., Горбань А. Б. Проблематика туризму та готельного бізнесу в Україні в період війни. *Current trends in scientific research development* : Proceedings of II International Scientific and Practical Conference (Boston, 19-21 September 2024). Boston, USA, 2024. Pp. 341-350.

23. Стадник М. Є., Шегинська А. І., Живко О. В. Регіональні особливості організації індустрії туризму та гостинності на Львівщині. *Перспективи розвитку індустрії туризму та гостинності на Львівщині* : тези доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції. Луцьк : ЛНТУ, 2024. С. 62-65.

24. Технологія приготування їжі : українська кухня : навч. посібник / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.

25. Фестивальний туризм : теорія та практика : навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С. В Білоус, М. Я Топорницька. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 232 с.

## 11. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Бібліотечно-інформаційні ресурси - книжковий фонд, періодика та фонди на електронних носіях бібліотеки Університету, державних органів науково-технічної інформації, наукових, науково-технічних бібліотек та інших наукових бібліотек України:

- Наукова бібліотека Університету, м. Дубляни вул. В. Великого, 1.
- Львівська наукова бібліотека ім. Стефаника НАН України, вул. Стефаника, 2;
- Львівська обласна наукова бібліотека, просп. Шевченка, 13;
- Наукова бібліотека ЛНУ ім. Франка, метод. відділ, вул. Драгоманова, 17;
- Центральна міська бібліотека ім. Лесі Українки, вул. Мулярська, 2а.

2. Електронні інформаційні ресурси мережі Інтернет з переліком сайтів:

<https://www.tourism.gov.ua/> - Державне агентство розвитку туризму України  
[www.mavica.ra](http://www.mavica.ra) - Багатомовний пошуковий каталог.

<https://stat.gov.ua/uk> – Державна служба статистики України.

<http://www.lv.ukrstat.gov.ua/> - Головне управління статистики у Львівській області.

<https://www.wttc.org/> – Всесвітня рада з туризму та подорожей.

<https://moodle.lnup.edu.ua/> - Віртуальне навчальне середовище.

<https://nto.ua/> - Національна туристична організація України.

<http://rada.gov.ua/> – Законодавство України.