

**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**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної
програми «Туризм і рекреація»
першого (бакалаврського)
рівня вищої освіти
к.е.н., доцент Оксана БЕРЕЗІВСЬКА

O. Berezyvska

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
«КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ»**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ:

Рівень вищої освіти – Перший (бакалаврський) рівень

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Галузь знань - 24 Сфера обслуговування

Спеціальність – 242 Туризм і рекреація

Освітньо-професійна програма – «Туризм і рекреація»

Кількість кредитів – 3

Рік підготовки – 4, семестр – 8

Компонент освітньо-професійної програми – вибірковий, загальний.

Дні занять – відповідно до розкладу занять.

Консультації – онлайн і офлайн відповідно до графіку консультацій кафедри.

Мова викладання – українська.



ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА:

Стадник Мирослава Євгенівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та краєзнавства.

Контактна інформація:

Адреса: 80381, вул. В. Великого, 1,
м. Дубляни, Львівський район, Львівська область,
кім. 312.

e-mail: stadnykmye@lnup.edu.ua

Телефон: +38-097-90-40-915.

Викладачка з 32-річним досвідом, автор та співавтор понад 70 наукових статей, 15 наукових монографій, 4 підручників, посібників, курсів лекцій (в т.ч. 1 навчальний посібник з грифом МОН України), понад 90 тез конференцій та 60 навчально-методичних розробок.

Читає освітні компоненти: Економіка туристичного підприємства, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства.

Наукові інтереси: туристичний та готельно-ресторанний бізнес; аналіз стану, динаміки та взаємозв'язків явищ та процесів у сфері туризму; економіко-статистичний аналіз ринку туристичних послуг, оцінка конкурентоспроможності його учасників та вивчення маркетингових інструментів регулювання.

1. Анотація освітнього компонента.

Освітній компонент «Кулінарна етнологія» надає студентам теоретичні знання про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

«Кулінарна етнологія» вивчає основні принципи, процеси, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь; знайомить здобувачів вищої освіти 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; викликає інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я; розвиває гнучке самостійне мислення, спонукає бачити незвичайне у звичайному; виховує естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

Освітній компонент «Кулінарна етнологія» є вибіркоким за освітньою програмою «Туризм і рекреація» спеціальності 242 Туризм і рекреація галузі знань 24 Сфера обслуговування, який викладається в 8 семестрі в обсязі 3 кредити. Підсумковий контроль – залік.

2. Мета та завдання освітнього компонента.

Мета викладання освітнього компонента полягає у формуванні 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 освітнього компонента – 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.

3. 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.

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

5. 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.

6. Опис освітнього компонента

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

7. Дидактична карта освітнього компонента

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
Усього годин	90	12	24	0	0	54	90	4	6	0	0	80

Перелік соціальних, універсальних, «м'яких» навичок (soft skills)

1. Системне і аналітичне мислення – здатність знаходити і структурувати матеріал, встановлювати взаємозв'язки між розрізненими елементами, а також відокремлювати головне від приватного і навпаки.

2. Навик комунікації – робота в команді, здатність ефективно взаємодіяти з оточуючими людьми, продуктивно вести переговори, досягати компромісів.

3. Конфлікт-менеджмент – необхідно грамотно вирішувати виникаючі суперечки і добиватися взаємовигідних умов.

4. Управління проектами – здатність правильно розставляти пріоритети, управляти робочими процесами, знання принципів планування і тайм-менеджменту.

5. Клієнтоорієнтованість – розуміння потреб клієнта та вміння підбирати оптимальні рішення для їх задоволення.

6. Знання іноземної мови, а краще – декількох.

7. Лідерство – здатність стояти на чолі групи людей, вміння координувати їх, вести за собою, мотивувати і брати на себе відповідальність за спільні рішення (в тому числі невдачі).

8. Креативність – творчі здібності індивіда, що характеризуються здатністю до продукування принципово нових ідей і що входять в структуру обдарованості як незалежний фактор.

9. Орієнтація на результат – здатність працівника поєднати цілі керівника, місію компанії та самотивацію в єдину систему чітко організованої роботи, яку можна кількісно та якісно виміряти з прицілом на те, що показники зростатимуть.

10. Акуратність (охайність, старанність, точність) – якість особистості, що включає любов до чистоти і порядку, ретельність, точність у справах, зовнішню охайність, старанність та організованість.

11. Спостережливість (уважність, пильність, запам'ятовуваність) – здатність помічати характерні і істотні властивості людей, явищ і предметів.

12. Здатність до навчання – можливість сприймати, засвоювати та накопичувати знання, формувати навички і уміння (побутові, культурні, професійні та інші) у цілеспрямованому процесі навчання; здатність до оволодіння теоретичними знаннями і практичними навичками.

Формат освітнього компонента – проведення лекцій і практичних занять та консультацій для кращого розуміння тем; виконання самостійної роботи здобувачами; проведення наукових досліджень та опублікування їх результатів (написання статей, тез конференцій, доповідей круглих столів і семінарів).

У карантинних умовах COVID-19 та воєнного стану в Україні допускається проведення лекцій і практичних занять у дистанційній формі з використанням платформ: Moodle, Microsoft Teams, Zoom, Skype, Viber.

Форми та методи навчання.

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 і т.д.

Стейкхолдери, практики, представники туристичного бізнесу, фахівці, залучені до викладання освітніх компонентів.

До викладання освітнього компонента долучаються представники органів державної виконавчої влади в галузі туризму і рекреації, державних та приватних туристичних підприємств, туристичних кластерів, операторів, національних парків, підприємств готельно-ресторанного бізнесу, за участю яких проводяться так звані гостьові та виїзні заняття.

Остаточна оцінка розраховується наступним чином:

Види оцінювання	Кількість балів
Тема 1. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури	12
Тема 2. Характерні особливості кухні Північної Європи (Скандинавія та Балтія) та Південної Європи (Середземномор'я та Балкани)	11
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	11
Тема 4. Традиції та особливості української кухні. Регіональні відмінності	11
Тема 5. Кулінарні традиції країн Азії та Африки	11
Тема 6. Особливості технологій приготування страв та харчування в країнах Північної, Центральної та Латинської Америки	11
Тема 7. Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії	11
Тема 8. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.	11
Тема 9. Організація харчування на транспорті	11
Разом	100 балів

Окремі теми або освітній компонент можуть бути перезараховані на підставі результатів навчання за неформальною або інформальною освітою.

Підсумкова оцінка з освітнього компонента «Кулінарна етнологія» виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ЄКТС.

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	A	відмінно	зараховано
82–89	B	добре	
74–81	C		
64–73	D	задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Методи контролю та оцінювання

1. Усне опитування (фронтальне, індивідуальне, 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, здійснення моделювання ситуацій, складання моделей, виконання практичного завдання, аналіз виробничої інформацію 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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Кулінарна етнологія : підручник / Доценко 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.

Допоміжний

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. Андрющенко, 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.

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 - 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.

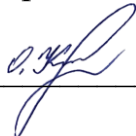
<https://nto.ua/> - Національна туристична організація України.

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

Силабус освітнього компонента розглянутий та схвалений
на засіданні кафедри туризму, рекреації та краєзнавства

Протокол №1 від 25 серпня 2025 року

В.о. завідувача кафедри



Оксана КРУПА

Погоджено навчально-методичною комісією
спеціальності Туризм і рекреація

Протокол № 1 від 27 серпня 2025 року

Голова НМКС



Оксана КРУПА

Затверджено рішенням навчально-методичної
ради факультету землепорядкування та
інфраструктурного розвитку

Протокол №1 від 28 серпня 2025 року

Голова НМРФ



Павло КОЛОДІЙ