

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
ФАКУЛЬТЕТ ЗЕМЛЕВПОРЯДКУВАННЯ ТА ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ**



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

Дні занять – відповідно до розкладу занять у ЛНУП

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.

Контактна інформація:

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

e-mail: stadnykmye@lnup.edu.ua

Телефон: +38-067-90-40-915.

Викладач з 31-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), 90 тез конференцій, 60 навчально-методичних розробок.

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

Наукові інтереси: туристичний, 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.

Анотація освітнього компонента. Освітній компонент “Кулінарна етнологія” надасть 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; розвине гнучке самостійне мислення, спонукає бачити незвичайне у звичайному; виховує естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

Освітній компонент “Кулінарна етнологія” є вибірковою 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.

Метою освітнього компонента “Кулінарна етнологія” є формування у студентів 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.

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).

В 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, Google Hangout Meet, Skype, Viber.

Освітній контент

№	Теми	Результати навчання
1	Культура харчування як компонент загальнолюдської культури	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаємозв'язок між культурою, історією та харчуванням у різних народів; - складові компоненти їжі, основи культури харчування та кулінарні традиції різних країн; - умови життя, режим і структуру харчування народів світу; типи організації харчування туристів; - гастрономічні звички, пристрасті туристів та обмеження у їхньому харчуванні; - особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу; - відмінності у використанні харчових продуктів, приправ та традиційних методів готування; - особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, арабських країн. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - добирати асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь; - складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування; - використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв; - виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно меню для туристів різних національностей; - ефективно подавати страви, враховуючи естетичні та традиційні аспекти, а також комунікувати про культурні аспекти приготування їжі.
2	Характерні особливості кухні Північної Європи (Скандинавія та Балтія) та Південної Європи (Середземномор'я та Балкани)	
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	
4	Традиції та особливості української кухні. Регіональні відмінності	
5	Кулінарні традиції країн Азії та Африки	
6	Особливості технологій приготування страв та харчування в країнах Північної, Центральної та Латинської Америки	
7	Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії	
8	Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Організація харчування на транспорті	

Формування програмних компетентностей

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.

Спеціальні (фахові, предметні) 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.

Перелік 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 самомотивацію 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.

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, мозкова атака, презентація, ділова гра, семінар-дискусія і т.д.

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

До викладання дисципліни долучаються представники органів державної виконавчої влади в галузі туризму, 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 за курс 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)	13
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	12
Тема 4. Традиції та особливості української кухні. Регіональні відмінності	13
Тема 5. Кулінарні традиції країн Азії та Африки	12
Тема 6. Особливості технологій приготування страв та харчування в країнах Північної, Центральної та Латинської Америки	13
Тема 7. Особливості харчування в Австралії та Новій Зеландії	12
Тема 8. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах. Організація харчування на транспорті	13
Разом	100 балів

Підсумкова оцінка з освітнього компонента “Кулінарна етнологія” виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ЄКТС відповідно до **Положення про критерії оцінювання знань та вмінь студентів Львівського національного університету природокористування.**

Порядок переведення оцінок у систему ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 - 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
64-74	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно	не зараховано

Методи контролю та оцінювання

1. Усне опитування (фронтальне, індивідуальне, детальний аналіз відповідей студентів).

2. Письмова аудиторна та позааудиторна перевірка (письмове опитування, підготовка різних відповідей, рефератів, підготовка презентацій; написання та опублікування тез конференцій, доповідей круглих столів, семінарів, контрольні роботи (з конкретних питань тощо).

3. Практична перевірка (проведення опитування, здійснення моделювання ситуацій, складання моделей, виконання практичного завдання, аналіз виробничої інформації і т. д.).

4. Стандартизований контроль (тести).

5. Самоконтроль (самооцінка здобувача вищої освіти якості засвоєного навчального матеріалу з дисципліни в цілому, змістовного модуля чи окремої теми на основі передбачених у методичних рекомендаціях питань для самоконтролю).

6. Самооцінка (передбачає критичне ставлення студента до своїх здібностей і можливостей, об'єктивне оцінювання досягнутих результатів).

Види контролю: поточний контроль, проміжний контроль та залік.

Академічна політика освітнього компонента.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням із деканом і лектором. Усі види робіт з навчальної дисципліни необхідно виконати і захистити у вказані терміни. Організація та проведення навчального процесу в університеті регулюється **Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті природокористування.**

Здобувачі, які пропустили заняття з поважної причини, відпрацьовують їх у додатковий час згідно графіка консультацій викладача. Роботи, які здаються і захищаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів). Перескладання проміжних модулів відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Процедура відпрацювання пропущених занять регулюється **Положенням про порядок відпрацювання студентами Львівського національного університету природокористування пропущених лекційних, практичних, лабораторних та семінарських занять.**

Жодні форми порушення академічної доброчесності не допускаються. Здобувачам варто бути толерантними, поважати чужу думку. Заперечення необхідно формулювати в коректній формі. Не допускаються підказування і списування під час здачі самостійних робіт і проміжного контролю, копіювання вирішених завдань іншими особами. Мобільні пристрої під час проведення аудиторних занять дозволяється використовувати лише з дозволу викладача. Політика щодо академічної доброчесності побудована на основі **Положення про академічну доброчесність у Львівському національному університеті природокористування.**

Плагіат та інші форми нечесної роботи неприпустимі. В університеті діє чітка процедура антиплагіатної перевірки, що регулюється **Положення про систему виявлення та запобігання академічному плагіату у Львівському національному університеті природокористування за допомогою антиплагіатної інтернет системи (програмно-обчислювального комплексу) StrikePlagiarism.**

Епідемія коронавірусу та російсько-українська війна стали випробуванням для освіти, тому під час навчання можливе проведення дистанційного навчання з використанням різноманітних платформ для виготовлення цифрового навчального контенту та онлайн взаємодії. Зокрема: Платформа Moodle, Платформа Google Classroom, Zoom, Google Hangout Meet, Skype, Viber. Політика щодо умов організації освітнього процесу в умовах пандемії регулюється **Тимчасовим положенням про організацію освітнього процесу в умовах пандемії, зумовленої COVID-19 у Львівському національному університеті природокористування.**

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 : К.: «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. Серeda 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 ЛНУП, державних органів науково-технічної інформації, наукових, науково-технічних бібліотек та інших наукових бібліотек України:

- Наукова бібліотека Львівського національного університету природокористування, 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;
www.ukrstat.gov.ua – Державна служба статистики України;
<https://www.wttc.org/> – Всесвітня рада з туризму та подорожей;
<https://moodle.lnup.edu.ua/> – Віртуальне навчальне середовище ЛНУП;
<http://lart.lviv.ua/> – Львівська асоціація розвитку туризму;
<http://rada.gov.ua/> – Законодавство України;
<https://www.tau.org.ua/> – Туристична асоціація України;
<https://etc-corporate.org/> – Європейська туристична комісія;
<https://uata.com.ua/> – Українська Асоціація туристичних агенцій;
<https://www.greentour.com.ua/history> – Спілка сільського зеленого туризму України.