

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування закладу вищої освіти)
Географічний факультет
(назва інституту/факультету)
Кафедра географії та менеджменту туризму
(назва кафедри)



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
КУЛІНАРНА ГЕОГРАФІЯ

(вказіть назву навчальної дисципліни
(іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова

(вказати: обов'язкова/вибіркова)

Освітньо-професійна програма Міжнародний туризм; Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг

Спеціальність 242 "Туризм"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробник: Зачук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача

[http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data\[6678\]\[caf_pers_id\]=1088&commands\[6678\]=item](http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data[6678][caf_pers_id]=1088&commands[6678]=item)

Контактний тел. 050 2388066

E-mail: o.zayachuk@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=6954>

Консультації

за графіком консультацій викладачів на сайті:

<http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/07navchproc>

1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Навчальна дисципліна “Кулінарна географія” дає змогу вивчити основи кулінарної географії, географії поширення рослинних, тваринних, рибних та лісових ресурсів для приготування страв, чинників їх поширення та чинників смакових уподобань, особливостей кухні України, Європи, різних регіонів світу, навчити студентів орієнтуватися в поняттях кулінарної географії, аналізувати чинники територіальних особливостей харчових ресурсів та кухні, проводити власні кулінарно-географічні дослідження, набути практичні навички вивчення та картографування територіальних кулінарних особливостей.

Мета навчальної дисципліни “Кулінарна географія” є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо географії поширення рослин та тварин, як сировини для формування кулінарних особливостей регіонів світу, історичного розвитку кулінарії, формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу.

Пререквізити: «Історія туризму», «Історія туризму і рекреації», «Актуальні питання історії та культури України», «Рекреаційна географія», базові знання з географії.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має поглибити такі **компетентності:**

- СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
- СК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів
- СК21. Здатність аналізувати територіальне поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфраструктури за формами та видами туризму.

Програмні результати навчання:

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук

ПРН3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ

ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття

ПРН27. Пояснювати спеціалізацію туризму на основі аналізу територіального поєднання рекреаційно-туристичних ресурсів, господарства та інфра-структури

Студенти також мають:

знати: головні поняття кулінарної географії; класи ресурсів для приготування страв, особливості кулінарних уподобань у світі загалом та в окремих регіонах та в Україні; сучасні проблеми харчування та напрямки їхнього вирішення.

вміти: аналізувати чинники та географічну зумовленість харчових ресурсів та кулінарних уподобань, аналізувати суспільно-географічні ланцюжки створення харчових продуктів, проводити власні кулінарно-географічні дослідження.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни												
<i>Кулінарна географія</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумково-ого контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	3	4,0	120	2	30		15	-	75	-	залік

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		л	п	лаб	інд
Змістовий модуль 1					
<i>Вступ до курсу. Кулінарна географія народів Європи.</i>					
Тема 1. Вступ до кулінарної географії. Чинники та географічна зумовленість кулінарії різних народів та регіонів.	9	4			5
Тема 2. Кулінарна географія України	16	4	2		10
Тема 3. Кулінарна географія північної, західної Європи та Середземномор'я	23	4	4		15
Тема 4. Кулінарна географія Центральної та Східної Європи	15	3	2		10
Усього за модуль 1	63	15	8		40
Змістовий модуль 2					
<i>Кулінарна географія інших народів світу. Територіальна організація</i>					
Тема 5. Кулінарна географія країн Північної та Південної Америки	16	4	2		10
Тема 6. Кулінарна географія країн Азії	16	4	2		10
Тема 7. Кулінарна географія країн Австралії та Океанії	15	3	2		10
Тема 8. Кулінарна географія країн Африки	10	4	1		5
Усього за модуль 2	57	15	7		35
Усього за модуль 1 та модуль 2	120	30	15		75

3.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1	Територіальні особливості української національної кухні	2	5
2	Територіальні особливості французької національної кухні.	2	5

3	Територіальні особливості іспанської національної кухні.	2	5
4	Територіальні особливості німецької національної кухні.	2	5
5	Територіальні особливості латиноамериканської національної кухні.	2	5
6	Територіальні особливості національної кухні Китаю.	2	5
7	Територіальні особливості тайської та індонезійської національної кухні.	2	5
8	Територіальні особливості єгипетської національної кухні.	1	
Всього		15	35

3.4. Самостійна робота*

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні фактори які формують підгрунтя національної кухні. Центри походження культурних рослин	5
2	Полтавська автентична кухня як вектор регіонального гастрономічного туризму. Кулінарні особливості кримсько-татарської кухні	10
3	Характерні особливості розвитку культури та традицій харчування українського народу та вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення	10
4	Національна кухня народів нордичних країн. Кулінарні шедеври італійської національної кухні	10
5	Унікальні риси сучасних кулінарних традицій Англії, Шотландії та Ірландії. Національні страви населення Великої Британії. Національні гастрономічні традиції Канади	10
7	Національна кухня Туреччини: традицій і неповторна суміш смаків	10
8	Національні гастрономічні традиції Індії та В'єтнаму	10
	Всього	75

*Оцінка самостійної роботи входить до тематичного і підсумкового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, аналіз, пояснення, проблемна ситуація, консультація;
- презентації, відеоматеріали;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle, Google Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D	задовільно	
50-59	E		
35-49	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

6. Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрація результатів є:

- стандартизовані тести;
- усне опитування;
- доповідь із презентацією з теоретичних питань.

7. Форми поточного і підсумкового контролю та оцінювання

Форми поточного контролю:

- усна;
- захист і презентації результатів виконаних семінарських завдань;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: залік (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час семінарських занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретної роботи. Кількість передбачених балів, за різні види робіт зазначені у робочій програмі та оголошуються під час занять. Оцінка самостійної роботи студента відбувається під час проведення модульних контролів 1 та 2 шляхом включення запитань з тематики тем для самостійного опрацювання до загального переліку завдань.

Модульна контрольна робота (тестові завдання різних форм), має на меті перевірку рівня засвоєння лекційного матеріалу та матеріалу семінарських занять. Модульна контрольна №1 - 10 балів, модульна контрольна №2 - 10 балів (максимально).

Семестровий (підсумковий) контроль проводиться у формі заліку з врахуванням балів отриманих за два поточні модулі. Залік (підсумковий модуль) проводиться в тестовій формі на базі системи дистанційного навчання moodle і передбачає відповіді на питання теоретичного змісту (40 балів).

Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі та в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти можуть завантажувати роботи, і де здійснюється тестовий контроль. Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle.

Тестові завдання розроблені до змістового модуля. Підсумкові тести покликані перевірити рівень засвоєння програмного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теоретичний	Практичний	Теоретичний	Практичний		
10	20	10	20	40	100

8. Література

Основна література

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128-132.
3. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янецьПодільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
4. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. 334 с.
5. Ростовський В. Кухні народів світу. Підручник. Київ : Кондор, 2016. 502 с.
6. Островська Г. Кухні народів світу. Курс лекцій. Тернопіль : ТНГУ, 2018. 162 с.
7. Слащева А. Конспект лекцій з дисципліни «Кулінарне мистецтво країн світу». Кривий Ріг, 2017. 180 с.
8. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навчальний посібник. Львів : Магнолія. 2006. 248 с.

Додаткова:

1. Грицевич В. С. Кулінарна географія, як науково-методична база для різних видів туризму // Географія, туризм, краєзнавство: актуальні проблеми теорії і практики. Тернопіль, 2019. С. 33–36.

2. Баррел Е., Ленцер С. Підкори свою кухню. Рецепти, що додають сил і натхнення. Львів : Вид-во Старого Лева, 2018. 256 с.
3. Брайченко О. Ю. Українське застілля. Харків : Віват, 2016. 192 с.
4. Винничук Ю. Галицька кухня. Історія, рецепти та обличчя. Львів : Вид-во Старого Лева, 2014. 496 с.
5. Грегори С. Піст пророка Даниїла. Здорове харчування. Львів : Свічадо, 2017. 264 с.
6. Грубич К. Смачна країна. Львів : Вид-во Старого Лева, 2015. 304 с.
7. Зелінська-Джонсон Я. Спадщина чотирьох господинь. Спогади про те, як готували в українському домі. Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. 256 с.
8. Колберт Д. Біблійні секрети харчування [пер. з англ. О. Гладкий]. Львів : Свічадо, 2014. 216 с.
9. Кемпбелл К. Китайське дослідження. Класична книга про зв'язок здоров'я та їжі. Харків : КСД, 2019. 432 с.
10. Клопотенко Є. Зваблення їжею. Київ : Книголав, 2019. 192 с.
11. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком. Київ : Книголав, 2021. 176 с.
12. Кравецька Л. Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою. Найкращі страви з душею. Харків: КСД, 2017. 192 с.
13. Кравецька Л. Святкові страви Західної України. Харків: КСД, 2018. 96 с.
14. Кравецька Л. Страви Поділля з душею. Харків: КСД, 2019. 80 с.
15. Лильо І. Львівська кухня. Харків : Фоліо, 2015. 256 с.
16. Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів : Вид-во Старого Лева, 2023. 488 с.
17. Міцко М., Липчей М. Закарпатські ласощі та печива [3-тє вид., без змін]. Ужгород : ТДВ "Патент", 2020. 232 с.
18. Олівер Дж. Смачні страви за 30 хвилин від Джеймі. Львів : Вид-во Старого Лева, 2015. 288 с.
19. Олівер Дж. Готуємо з Джеймі. Львів : Вид-во Старого Лева, 2016. 448 с.
20. Олівер Дж. Супер'їжа на щодень. Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. 312 с.
21. Петі Е. Бограч та інші страви від бетяра. Харків: КСД, 2019. 80 с.
22. Чіучі А., Сартор П. Біблійні рецепти [пер. з італ. Т. Курилець]. Львів : Свічадо, 2013. 176 с.
23. «Пані Стефа» («Pani Stefa») – блог і проєкт Маріанни Душар – дослідниці галицької кухні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://panistefa.com>.
24. «Seeds and Roots» – блог і проєкт Маріанни Душар про українців та про процес міграції, збереження, видозмінення та укорінення гастрономічних традицій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://seedsandroots.net>.
25. <https://klopotenko.com>. Україномовний сайт із рецептами від Є. Клопотенка