



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КУЛІНАРНА ГЕОГРАФІЯ СВІТУ»

Компонента освітньої програми – **вибіркова** (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Заячук Оксана Григорівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/zaiachuk-oksana-hryhorivna/
Контактний тел.	+380502388066
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: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета вивчення дисципліни – полягає в формуванні 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.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ВСТУП ДО КУРСУ. КУЛІНАРНА ГЕОГРАФІЯ НАРОДІВ ЄВРОПИ	
Тема 1	Вступ до кулінарної географії. Чинники та географічна зумовленість кулінарії різних народів та регіонів.
Тема 2	Кулінарна географія України
Тема 3	Кулінарна географія північної, західної Європи та Середземномор'я
Тема 4	Кулінарна географія Центральної та Східної Європи
МОДУЛЬ 2. КУЛІНАРНА ГЕОГРАФІЯ ІНШИХ НАРОДІВ СВІТУ. ТЕРИТОРІАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ	
Тема 5	Кулінарна географія країн Північної та Південної Америки
Тема 6	Кулінарна географія країн Азії
Тема 7	Кулінарна географія країн Австралії та Океанії
Тема 8	Кулінарна географія країн Африки

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

1. пояснення, створення проблемної ситуації, бесіда, розповідь
2. методи контролю і самоконтролю у навчанні (усний, письмовий, тестовий, графічний, самоконтроль і самооцінка)
3. методи стимулювання навчальної діяльності (навчальна дискусія, створення ситуації інтересу у процесі викладення, створення ситуації новизни, опора на життєвий досвід студента).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методами оцінювання та демонстрування результатів є:

контрольні тестування;

усне опитування;

презентація матеріалів за темами семінарських занять;

доповідь із презентацією з теоретичних питань.

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента по теорії щодо виконання практичних завдань);
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- перевірка практичних завдань.

Форма підсумкового контролю: залік (тестування).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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 >>>](#)

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Поточний та підсумковий контроль передбачає дотримання правил академічної доброчесності відповідно до «Етичного кодексу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>) та «Правил академічної доброчесності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/fdud03f4/pravyla-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).

Порушенням академічної доброчесності з боку здобувача вищої освіти вважається списування. Згідно з частиною 6 статті 42 Закону України «Про освіту»: «За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- ✓ повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);

- ✓ повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- ✓ відрахування із закладу освіти.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

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'янець-Подільський: 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 : ТНТУ, 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

*Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Кулінарна географія світу»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
https://geotour.chnu.edu.ua/media/o2mllwh4/kulinarna_heohrafiia.pdf*