

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>ІЗ Туризм та рекреація</u> Рік навчання: <u>1-й, семестр 2-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Бізнесу та сфери</u> <u>обслуговування</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.е.н., ст. викладач Табенська Оксана Ігорівна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p>tabenska@vsau.vin.ua, oksana.tabenska.68@gmail.com</p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Кулінарна етнологія» є обов'язковою компонентою ОПІ Туризм.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.
Підсумковий контроль – екзамен.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Українська мова та етнокulturологія», «Філософія», «Туристичне краєзнавство», «Основи туризмознавства», «Географія туризму», «Екологія».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Спеціалізований туризм (Організація сільського зеленого туризму)», «Світова культура та мистецтво», «Організація ресторанного господарства», «Організація екскурсійної діяльності».

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Кулінарна етнологія» спрямована на дослідження номенклатури існуючих послуг і обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства різних типів та форм власності; принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах

готельно-ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, а також методів обслуговування; принципів організації та здійснення виставкової і фестивальної діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія» є надання студентам теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

Завдання вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія»

Завданнями вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія» є отримання студентами знань щодо основних принципів, процесів, що застосовуються у приготуванні кулінарних страв етнічних кухонь.

Перелік компетентностей, яких набуває здобувач набуває при вивченні дисципліни до освітньої програми

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральні компетентності.

Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму та рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

- ЗК05. Прагнення до збереження навколишнього середовища
- ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
- ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті
- ЗК11. Здатність спілкуватися іноземною мовою
- ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
- ЗК13. Здатність планувати та управляти часом
- ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

- СК01. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
- СК02. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК03. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій
- СК04. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління

СК05. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів

СК06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

Програмні результати навчання відповідно до освітньої програми

ПР1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів

ПР2. 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

ПР3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ

ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів

ПР7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт

ПР8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися

ПР9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод само презентації).

Використані: модель навчання «Перевернутий клас» (Flipped Class);

«Лекція удвох» - обговорення певної теми відбувається з двох різних позицій у діалогічному спілкуванні двох викладачів; семінар-диспут; дистанційне навчання; брейнстормінг («мозковий штурм»); дискусія із запрошенням фахівців; групова дискусія; груповий (співпраця в малих групах); колективний; колективно-груповий; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; майстер-класи; метод аналізу і діагностики ситуації; метод інтерв'ю (інтерв'ювання); метод проєктів; проблемний (проблемно-пошуковий) метод.

План вивчення навчальної дисципліни

№ пор.	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Зміст, структура, мета вивчення дисципліни Кулінарна етнологія	2	2	7
2	Характерні особливості Середземноморської кухні	2	2	7
3	Особливості харчування та кулінарія народів Північної Європи	2	2	7
4	Особливості харчування та кулінарія народів Західної Європи	2	2	7
5	Особливості харчування та кулінарія народів Центральної Європи та Східної Європи	2	2	7
6	Національні кухні Японії, Китаю	2	2	7
7	Індійська кухня (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш)	2	-	8
8	Особливості технології приготування їжі в країнах Північної, Центральної, Південної Америки	2	2	9
9	Особливості технології приготування їжі в Африці	2	2	8
10	Особливості технології приготування їжі в Австралії та Океанії	2	2	8
11	Особливості технології приготування їжі в Україні	2	2	8
12	Особливості технології приготування їжі в агросадибах в Україні	2	2	8
13	Сучасні тренди розвитку кулінарної продукції на Поділлі	2	2	9
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та

оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення.	44	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, віртуальні екскурсії, проведення екскурсій), створення та використання папки туриста	34	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, використання туристичних карт для опитування студентів
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	12	2 рази на семестр	Тестування у системі
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
2. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм: навч. посіб. Київ: Каравела, 2021. 304 с.
3. Цесьців Д. С. Геопросторова організація туристичних ресурсів Вінницької області: дис. ... канд. геогр. наук: 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів. Луцьк, 2021. 212 с.
4. 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. 232с.

Додаткова література

1. Голод А. П., Никига О. В. Гастрономічні фестивалі як чинник туристичної привабливості Львівської області. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 356–358.
2. Голод А., Никига О. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення. Матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів)*. Львів, 2020. С. 279–282.
3. Голод А. П., Никига О. В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 49. Одеса, 2020. С. 174–178.
4. Гончаренко М. Ф., Голод А. П., Никига О. В., Євдощенко О. В. Інноваційні засади сталого розвитку етногастрономічного туризму в регіоні. *Менеджер. Вісник ДонДУУ*. 2020. № 4 (89). С. 40–47.
5. Графська О. І., Головчук Ю. О., Никига О. В. Роль маркетингових інновацій у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. *Економіка та суспільство*. 2022. № 39. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-39-9>.
6. Гринюк В. І. Гастротуризм як метод популяризації нематеріальної культурної спадщини. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації. Тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю*. Київ: КНУКіМ, 2021. С. 222–224.
7. Голод А. П., Никига О. В. Гастрономічні фестивалі як чинник туристичної привабливості Львівської області. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 356–358.
8. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний*

простір. 2020. № 155. С. 40–43.

9. Литвин Т. П., Лебецько А. А. Гастрономічний туризм в Україні. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф.* Черкаси: ЧДТУ, 2020. С. 67–69.

10. Мірзодаєва Т. В., Батиченко С. П., Батун В. Є. Вітчизняна практика розвитку гастрономічного туризму. *Часопис картографії*. 2019. № 1. С. 100–110.

11. Нестерчук І. К. Методи та інструменти оцінки потенціалу гастрономічного туризму. *Географія та туризм*. 2021. Вип. 66. С. 18–28. <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2021.66.18-28>.

12. Паска М. З., Радзімовська О. В. Ресторанний туризм як новий напрям на туристичному ринку Львівщини. *Наукові записки Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка. Географічні науки*. 2022. № 2 (3). С. 65–70.

13. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf.

14. Табенська О.І., Прилуцький А.М. Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2023. № 51. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2494> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-51-37

15. Табенська О.І. Меморіальний туризм як елемент збереження національної ідентичності. *Бізнес-навігатор*. 2024. № 1 (74). С. 227-232. DOI: <https://doi.org/10.32782/business-navigator.74-38>. URL: <http://www.business-navigator.ks.ua/2024/74-2024>

16. Табенська О.І. Гастрономічна спадщина як механізм збереження національної ідентичності українців. *Інтелект XXI*. 2024. № 1. С. 18-28. DOI: <https://doi.org/10.32782/2415-8801/2024-1.3> URL: <http://intellect21.nuft.org.ua/index.php/1-2024>

17. Табенська О.І. Меморіальний туризм як перспективний напрям післявоєнного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2024. № 59. С. 1 7. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-91> URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/issue/view/59>

18. Табенська О.І. Стойка В.О. Використання внутрішніх туристичних ресурсів України в сучасних умовах. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2024. № 11(29). С. 199-209. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-11\(29\)-199-209](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-11(29)-199-209) URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/sn/issue/archive>

19. Табенська О.І. Розвиток туризму у місті Вінниці: сучасність та перспективи. *Бізнес-навігатор*. 2025. № 2 (79). С. 20-26. DOI: <https://doi.org/10.32782/business-navigator.79-4> URL: <http://business-navigator>.

ks.ua/journals/2025/79_2025/6.pdf

20. Табенська О.І. Тенденції розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2024. № 70. С. 1-7. URL:

<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5405> DOI:

<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-149>

21. Табенська О.І. Кулінарні особливості Подільської кухні: історія та сучасність. *Успіх і досягнення в науці*. 2025. № 6 (15). С. 939-952. URL:

<http://perspectives.pp.ua/index.php/sas/issue/view/368> DOI:

[https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-6\(16\)-939-952](https://doi.org/10.52058/3041-1254-2025-6(16)-939-952)

22. Табенська О.І. Застосування механізмів синергії в індустрії туризму та гостинності. Наукові інновації та передові технології. 2025. № 6 (46). С. 718-

730. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/issue/view/363>

Інформаційні ресурси:

1. На ярмарку крафтових виробів у Вінниці презентували дві нові поштові марки: «пікантну» і «солодку». URL: <https://vinnytsia.city/na-yarmarku-kraftovyh-vyrobiv-u-vinnytsi-prezentuvaly-dvi-novi-poshtovi-marky-pikantnu-i-solodku/>

2. У Вінниці відбувся «Пироговський пікнік», який об'єднав містян та гостей міста заради благодійної мети – підтримки захисників. URL: <https://www.vmr.gov.ua/u-vinnytsi-vidbuvsia-pyrohovskiy-piknik-iakyi-ob-iednav-mistian-ta-hostei-mista-zarady-blahodiinoi-mety-pidtrymky-zakhysnykiv>

3. У Вінниці відбувся тиждень Подільської кухні. URL: <https://vinnytsia.city/podiyi/>

4. Вінницький борщ на вишні представили на Міжнародному фестивалі гастрономії у Туреччині. URL: <https://vmr.gov.ua/vinnytskyi-borshch-na-vyshni-predstavlyu-na-mizhnarodnomu-festyvali-hastronomii-u-turechchini>

5. Вінницю вдруге представили на міжнародному фестивалі гастрономії в Туреччині. URL: <https://vmr.gov.ua/vinnytsiu-vdruhe-predstavlyu-na-mizhnarodnomu-festyvali-hastronomii-v-turechchini> (дата звернення: 3.10.2025).

6. Самозбір і зелений туризм: як працює екоферма «Щедрі Лани» під Вінницею. URL: <https://vinnytsia.city/samozbir-i-zelenyj-turyzm-yak-pratsyuye-ekoferma-shhedri-lany-pid-vinnytseyu/>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	4
2	Участь у роботі на практичних заняттях	9
3	Виконання контрольних робіт, тестування	9
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	8
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
5	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	4
6	Участь у роботі на практичних заняттях	9
7	Виконання контрольних робіт, тестування	9
8	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	8
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та активності здобувача		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до екзамену.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів, як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни