

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра економічної і соціальної географії

Затверджено

на засіданні кафедри економічної
і соціальної географії
географічного факультету
Львівського національного університету
імені Івана Франка
(протокол № 7 від "15" лютого 2023 р.)

В. о. завідувача кафедри  доц. Гудзієляк І. І.

СИЛАБУС

з дисципліни вільного вибору студентів

“Кулінарна географія”

Дисципліна вільного вибору студента
(загальноуніверситетський вибір)
на 2023/2024 н. р.

Львів 2023

Назва курсу	Кулінарна географія
Адреса викладання курсу	вул. П. Дорошенка, 41, м. Львів, 79000 Географічний факультет, Львівський національний університет імені Івана Франка
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, Кафедра економічної і соціальної географії
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	Дисципліна вільного вибору студентів
Викладачі курсу	Грицевич Володимир Степанович, кандидат географічних наук, доцент кафедри економічної і соціальної географії
Контактна інформація викладачів	volodymyr.grytsevych@lnu.edu.ua, тел. моб. 067-802-33-56
Консультації з курсу відбуваються	Консультації проводяться в день проведення лекційно-практичних занять, а також через Microsoft Teams
Сторінка курсу	http://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/vybir-navchalnykh-dystsyplin
Інформація про курс	Дисципліна “Кулінарна географія” є дисципліною вільного вибору студентів
Коротка анотація курсу	Навчальна дисципліна “Кулінарна географія” укладена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів. “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 та цілі курсу	Метою є вивчення основ кулінарної географії, географії поширення рослинних, тваринних, рибних та лісових ресурсів для приготування страв, чинників їх поширення та чинників смакових уподобань, особливостей кухні різних регіонів світу, Європи та України. Завдання: 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.
Література для вивчення дисципліни	Базова: 1. Ростовський В. Кухні народів світу. Підручник. – Київ : Кондор, 2016. – 502 с.

2. Островська Г. Кухні народів світу. Курс лекцій. – Тернопіль : ТНТУ, 2018. 162 с.

3. Слащева А. Конспект лекцій з дисципліни кулінарне мистецтво країн світу. – Кривий Ріг, 2017. – 180 с.

4. 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 / В. С. Грицевич // 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. Зелинська-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.

	<p>19. Олівер Дж. Готуємо з Джеймі. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2016. – 448 с.</p> <p>20. Олівер Дж. Супер'їжа на щодень. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. – 312 с.</p> <p>21. Петі Е. Бограч та інші страви від бетяра. – Харків: КСД, 2019. – 80 с.</p> <p>22. Пономарьов П. Х., Донцова І. В., Гірняк Л. І. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів: навч. посіб. – Київ : ЦНЛ, 2006. – 184 с.</p> <p>23. Середа М. Монастирська кухня. Страви на піст і на празник. – Львів : Свічадо, 2013. – 160 с.</p> <p>24. Сірз В., Сірз М. Ваша дитина і ви : Здорове харчування для всієї родини [пер. з англ.]. – Київ : КМ Publishing, 2012. – 512 с.</p> <p>25. Солодке печиво львівських господинь. Кулінарна мандрівка Знесінням / упорядн. Г. Зінько. – Львів : Свічадо, 2019. – 104 с.</p> <p>26. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. Збірник рецептур національних страв та кухонних виробів. – Київ : Вид-во А.С.К., 2003. – 848 с.</p> <p>27. Франко О. 1-ша українська загально-практична кухня з численними ілюстраціями та кольоровими таблицями / О. Франко, М. Душар, Н. Тихолоз. – Харків : Фоліо, 2019. – 540 с.</p> <p>28. Цвек Д. Малятам і батькам. Рецепти, ігри, традиції / Д. Цвек. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2014. – 224 с.</p> <p>29. Чіучі А., Сартор П. Біблійні рецепти [пер. з італ. Т. Курилець]. – Львів : Свічадо, 2013. – 176 с.</p> <p>30. «Пані Стефа» («Pani Stefa») – блог і проєкт Маріанни Душар – дослідниці галицької кухні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://panistefa.com.</p> <p>31. «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.</p> <p>32. https://klopotenko.com. Україномовний сайт із рецептами від Є. Клопотенка.</p>
Тривалість курсу	3 кредити ECST - 90 годин у 6-му семестрі
Обсяг курсу	32 годин аудиторних - 16 лекційні години, 16 год. практичних занять; та 42 год. самостійної роботи
Очікувані результати навчання	<p>Після завершення цього курсу студент буде:</p> <p>знати: зміст кулінарної географії, головні поняття, класи ресурсів для приготування страв, особливості кулінарних уподобань в Україні, Європі та світі, сучасні проблеми харчування та напрямки їхнього вирішення;</p> <p>вміти: аналізувати географічну зумовленість харчових ресурсів та кулінарних уподобань, аналізувати природно-географічні та суспільно-географічні чинники національних кулінарних кухонь.</p>

Ключові слова	Кулінарія, страва, продовольчі ресурси, національна кухня, регіональна кухня.
Формат курсу	Очний, дистанційний. Проведення лекційних і практичних занять.
Теми	Тема 1. Вступ до кулінарної географії. Чинники та географічна зумовленість кулінарії народів. Тема 2. Кулінарна географія України. Тема 3. Кулінарна географія Північної Європи та Середземномор'я. Тема 4. Кулінарна географія Центральної та Східної Європи. Тема 5. Кулінарна географія країн Америки. Тема 6. Кулінарна географія країн Азії. Тема 7. Кулінарна географія країн Африки. Тема 8. Територіальна організація кулінарної сфери.
Підсумковий контроль, форма	Залік
Пререквізити	Базові знання з географії, кулінарії, української мови, традицій
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Використовуються такі методи навчання: а) словесні – лекція, пояснення, бесіда; б) наочні – ілюстрування лекційного матеріалу картосхемами, рисунками, схемами, фотографіями;
Необхідне обладнання	Персональний комп'ютер, гаджет, програми Teams, Moodle, Viber
Критерії оцінювання	Оцінювання проводиться за 100-бальною системою. З них 48% за участь в семінарських заняттях, 40% за участь у тестуванні за двома модулями, 12% за участь в ІНДЗ.
Питання до заліку чи іспиту	Питання формуються відповідно до програми силабусу.
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.