

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

Затверджено
на засіданні кафедри економічної
і соціальної географії
імені професора Олега Шаблія
географічного факультету
Львівського національного університету
імені Івана Франка
(протокол № 6 від "12" січня 2024 р.)
Завідувач кафедри *Г. Гудзеляк* доц. Гудзеляк І. І.

СИЛАБУС

з дисципліни вільного вибору студентів

"Кулінарна географія"

Дисципліна вільного вибору студента
(загальноуніверситетський вибір)
на 2024/2025 н. р.

Львів 2024

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 імені професора Олега Шаблія
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	Дисципліна вільного вибору студентів
Викладачі курсу	Смалійчук Ганна Володимирівна, кандидат географічних наук, асистент кафедри економічної і соціальної географії імені професора Олега Шаблія
Контактна інформація викладачів	Anna.Smaliychuk@lnu.edu.ua
Консультації з курсу відбуваються	Консультації проводяться в день проведення лекційно-практичних занять, а також через корпоративну пошту та 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, набуті 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, набуті практичні

	<p>навики вивчення та картографування територіальних кулінарних особливостей.</p>
<p>Література для вивчення дисципліни</p>	<p>Базова:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В.</i> Україна. Їжа та історія. – Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. – 286 с. URL: https://ui.org.ua/wp-content/uploads/2022/04/ukrayina.-yizha-ta-istoriya-1.pdf. 2. <i>Лильо І., Душар М.</i> Шляхетна кухня Галичини. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2023. – 488 с. 3. <i>Островська Г.</i> Кухні народів світу. Курс лекцій. – Тернопіль : ТНТУ, 2018. – 162 с. 4. <i>Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І.</i> Кухні народів світу: навч. посіб. – Львів : Магнолія. 2006. – 248 с. 5. <i>Ростовський В.</i> Кухні народів світу : підручник. – Київ : Кондор, 2016. – 502 с. 6. <i>Слащева А. В.</i> Етнічні кухні : навч. посіб. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – 159 с. 7. <i>Слащева А.</i> Конспект лекцій з дисципліни кулінарне мистецтво країн світу. – Кривий Ріг, 2017. – 180 с. 8. <i>Франко О.</i> 1-ша українська загально-практична кухня з численними ілюстраціями та кольоровими таблицями / О. Франко, М. Душар, Н. Тихолоз. Харків : Фоліо, 2019. – 540 с. <p>Додаткова:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Альхабаш О. А., Тумко І. М.</i> Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. – Харків: Віват, 2014. – 192 с. 2. <i>Артюх Л.</i> Українська традиційна кухня / Ukrainian Traditional Cuisine. – Київ : Балтія Друк, 2017. – 72 с. 3. <i>Артюх Л. Ф.</i> Традиційна українська кухня в народному календарі. – Київ : Балтія Друк, 2006. – 232 с. 4. <i>Артюх Л.</i> Звичаї українців у народному календарі. – Київ : Балтія Друк, 2012. – 224 с. 5. <i>Баррел Е., Ленцер С.</i> Підкори свою кухню. Рецепти, що додають сил і натхнення. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2018. – 256 с. 6. <i>Брайченко О.</i> Кухарські книги початку ХХ ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців // Українознавство. – 2018. – № 1(66). 7. <i>Брайченко О. Ю.</i> Українське застілля. – Харків : Віват, 2016. – 192 с. 8. <i>Братіцел М. Л.</i> Етнічні екокультурні традиції в сучасних ресторанных закладах // Культура і мистецтво у сучасному світі. – 2019. – Вип. 20. – С. 44–52. DOI: http://dx.doi.org/10.31866/2410-1915.20.2019.172394. 9. <i>Василенко І.</i> Вегетаріанська кухня. Смачно, етично, естетично. – Харків: Віват, 2022. – 256 с. 10. <i>Винничук Ю.</i> Галицька кухня. Історія, рецепти та обличчя. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2014. – 496 с.

11. *Винничук Ю.* Таємниці львівської кави. – Львів: Вид-во Старого Лева, 2013. – 208 с.
12. *Гаврилко П. П.* Збірник рецептур етнічної кухні країн Європи. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 620 с.
13. *Грегори С.* Піст пророка Даниїла. Здорове харчування. – Львів : Свічадо, 2017. – 264 с.
14. *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.
15. *Грубич К.* Смачна країна. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2015. – 304 с.
16. Етнічна кулінарія: навч. посіб. / Гурова К. Д. та ін. – Харків, 2018. – 264 с.
17. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах / за ред. Є. Клопотенко. – Львів: Літопис, 2019. – 284 с.
18. *Зелінська-Джонсон Я.* Спадщина чотирьох господинь. Спогади про те, як готували в українському домі. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. – 256 с.
19. *Ісламкіна О.* Кетодієта. Як жити довго і думати швидко. – Харків : Фоліо, 2020. – 236 с.
20. *Кемпбелл К.* Китайське дослідження. Класична книга про зв'язок здоров'я та їжі. – Харків : КСД, 2019. – 432 с.
21. *Клопотенко Є.* Зваблення їжею. – Київ : Книголав, 2019. – 192 с.
22. *Клопотенко Є.* Зваблення їжею з українським смаком. – Київ : Книголав, 2021. – 176 с.
23. *Кобель І.* Кулінарні секрети їмості Ірини. – Львів : Свічадо, 2016. – 136 с.
24. *Колберт Д.* Біблійні секрети харчування [пер. з англ. О. Гладкий]. – Львів : Свічадо, 2014. – 216 с.
25. *Коршунова Г., Варваріна Н.* Етнічні кухні світу: чинники формування відмінностей та умови сучасного успішного позиціонування // Краєзнавство. Географія. Туризм. Шкільний світ. – 2011. – № 24. – С. 3–5.
26. *Кравецька Л.* Кулінарна алхімія: про всі інгредієнти випічки, їх взаємодію та вплив на тісто. – Харків : КСД, 2021. – 176 с.
27. *Кравецька Л.* Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою. Найкращі страви з душею. – Харків : КСД, 2017. – 192 с.
28. *Кравецька Л.* Святкові страви Західної України. – Харків : КСД, 2018. – 96 с.
29. *Кравецька Л.* Страви Поділля з душею. – Харків : КСД, 2019. – 80 с.
30. *Кравецька Л.* Львівські пляцки і торти. Прості і не дуже. – Харків : КСД, 2017. – 96 с.

31. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / уклад. Г. Островська. – Тернопіль, 2018. – 162 с.
32. *Лильо І.* Львівська кухня. – Харків : Фоліо, 2015. – 256 с.
33. *Марк Гавій Аніцій.* Про кулінарну справу римлян [пер. М. Тимошенко]. – Львів : Априорі, 2021. – 192 с.
34. *Махальська О.* Святкові страви. – Харків : Веста, 2010. – 144 с.
35. *Мельник В.* Чизкейк всередині. Хай кожен відчує себе кондитером. – Київ : BookChef, 2019. – 128 с.
36. *Мицько М., Липчей М.* Закарпатські ласощі та печива [3-те вид., без змін]. – Ужгород : ТДВ «Патент», 2020. – 232 с.
37. *Мустафін М. О.* Цукор. Солодка (може, навіть занадто) історія. – Київ : Сілаєва О. В., 2018. – 64 с.
38. *Олівер Дж.* Смачні страви за 30 хвилин від Джеймі. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2015. – 288 с.
39. *Олівер Дж.* Готуємо з Джеймі. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2016. – 448 с.
40. *Олівер Дж.* Супер'їжа на щодень. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. – 312 с.
41. *Петі Е.* Бограч та інші страви від бетяра. – Харків : КСД, 2019. – 80 с.
42. *Плесконос А., Писаренко Н., Артюх Л.* Національна кулінарна спадщина України. – Київ : Балтія Друк, 2021. 152 с.
43. *Пожар С.* Кухня Карпат. Від простої їжі до делікатесів. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2022. – 336 с.
44. *Польова Л. В.* Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». – Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. – 104 с.
45. *Пономарьов П. Х., Донцова І. В., Гірняк Л. І.* Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів: навч. посіб. – Київ : ЦНЛ, 2006. – 184 с.
46. *Середа М.* Монастирська кухня. Страви на піст і на празник. – Львів : Свічадо, 2013. – 160 с.
47. *Сірз В., Сірз М.* Ваша дитина і ви : Здорове харчування для всієї родини [пер. з англ.]. – Київ : КМ Publishing, 2012. – 512 с.
48. *Смоляр В.* Історія харчування. – Київ: Медицина України, 2006.
49. *Соболева О.* Кримськотатарська кухня. – Київ : Īzhak, 2019.
50. *Сокирко О.* Кулінарна мандрівка в Гетьманщину: секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII–XVIII століть. – Київ : Темпора, 2021. – 272 с.
51. Солодке печиво львівських господинь. Кулінарна

мандрівка Знесінням / упоряд. Г. Зінько. – Львів : Свічадо, 2019. – 104 с.

52. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шаповал та ін. – Київ : ЦУЛ, 2008. – 280 с.

53. *Хіменес-Браво Е.* Новорічна кулінарна книга. – Київ : Самміт-Книга, 2018. – 304 с.

54. *Цвек Д.* У будні і свята. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2016. – 480 с.

55. *Цвек Д.* Малютам і батькам. Рецепти, ігри, традиції. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2014. – 224 с.

56. *Цвек Д.* Солодке печиво. – Львів : Вид-во Старого Лева, 2013. – 192 с.

57. *Чіучі А., Сартор П.* Біблійні рецепти [пер. з італ. Т. Курилець]. – Львів : Свічадо, 2013. – 176 с.

58. *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.

59. *Шарма Н.* Формула смаку. Виклад науки високого куховарства + понад 100 вибраних рецептів [пер. О. Кушнеренко]. – ArtHuss, 2022. – 352 с

60. *Шкрібляк М.* Смаки Буковини. Гастрономічний путівник традиційної кухні. – Чернівці : Вид-во 21, 2022. 416 с.

61. *Шу Л.* Скринька зі спеціями. Добре харчуйтеся й будьте здорові з рецептами овочевих страв із різних країн (Spicebox Kitchen: Eat Well and Be Healthy with Globally Inspired, Vegetable-Forward Recipes). – Київ : ArtHuss, 2021. – 352 с.

62. *Haliva D.* Divine Food: Israeli and Palestinian Food Culture and Recipes. – Gestalten, 2016. – 304 с.

63. *Einarsson M., Lemon H.* The Wild Game Cookbook. – Gestalten, 2022. – 204 p.

64. *Kassis R.* The Palestinian Table [автентична сучасна домашня кухня Близького Сходу]. 2017. 256 с.

65. *Slashcheva A., Popova S.* The national cuisine of the Mariupol Greeks as part of the trend of ethnocultural tourism in the Azov region. Organization of scientific research in modern conditions '2020: Proceeding of the Int. scientific conf. KindleDP. Seattle, Washington, USA. DOI: <http://dx.doi.org/10.30888/979-865-1656-02-8.0>. URL: <https://www.sworld.com.ua/konferus02/sbor-us2.pdf>.

66. *Quinn S.* The World Atlas of Street Food [Всесвітній атлас вуличної їжі]. – Thames and Hudson Ltd, 2017. – 400 с.

67. «Пані Стефа» («Pani Stefa») – блог і проєкт Маріанни Душар – дослідниці галицької кухні. URL: <https://panistefa.com>.

68. «Їжа культура». Науково-просвітницький проєкт Олени Брайченко (засновниця), спрямований на розвиток

	<p>гастрономічної культури. URL: www.yizhakultura.com.</p> <p>69. «Seeds and Roots» – блог і проєкт Маріанни Душар про українців та про процес міграції, збереження, видозмінення та укорінення гастрономічних традицій. URL: https://seedsandroots.net.</p> <p>70. Україномовний сайт із рецептами від Є. Клопотенка. URL: https://klopotenko.com.</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. Проведення лекційних і практичних занять.
Теми	<p>Тема 1. Вступ до кулінарної географії. Чинники та географічна зумовленість кулінарії народів.</p> <p>Тема 2. Кулінарна географія України.</p> <p>Тема 3. Кулінарна географія Північної Європи та Середземномор'я.</p> <p>Тема 4. Кулінарна географія Центральної та Східної Європи.</p> <p>Тема 5. Кулінарна географія країн Америки.</p> <p>Тема 6. Кулінарна географія країн Азії.</p> <p>Тема 7. Кулінарна географія країн Африки.</p> <p>Тема 8. Територіальна організація кулінарної сфери.</p>
Підсумковий контроль, форма	Залік
Пререквізити	Базові знання з географії, кулінарії, української та іноземної мови, історії культури.
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.