МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«29» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Кулінарна етнологія»
ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 24 Сфера обслуговування
спеціальність – 242 Туризм і рекреація
освітня програма – Туризм

Кафедра туризму та гостинності

Силабус склав(ла) доцент кафедри туризму та гостинності, к.г.н., доцент Михайло ЛЕПКИЙ

Силабус затверджений на засіданні кафедри туризму та гостинності, протокол № 2 від «29» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.е.н., професор Людмила МАТВІЙЧУК

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Туризм», протокол № 2 від «29» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Туризм» к.е.н., доцент Юлія ДАЩУК

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2245

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Кулінарна етнологія»

Освітня програма	Туризм
Галузь знань / Спеціальність	24 Сфера обслуговування / 242 Туризм і рекреація
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	вибіркова
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин
Форма контролю	залік
Викладач(і)	к.г.н., доцент Михайло ЛЕПКИЙ

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Метою дисципліни «Кулінарна етнологія» є формування професійних знань в області кулінарних особливостей етнічних кухонь народів різних країн світу у зв’язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні

Завдання: Основними завданнями вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія» є здобуття теоретичних знань і формування практичних навичок щодо особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічних кухонь країн світу; етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу; оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарства із урахуванням етнічних традицій; складання спеціальних меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних вподобань туристів з різних країн

Пререквізити: організація туризму, туристичне країнознавство, міжнародний туризм та кроскультурні комунікації, підприємництво в туризмі та рекреації

2. Компетентності

СК14 — Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	Лекції	Практ./ Семін./ лаб	Самост. робота	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	СК
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи вивчення кулінарної етнології								
1	Тема 1. Кулінарна етнологія: поняття та стадії розвитку	4	4	12	20	МН1, МН2	МО2, МО9	СК14
2	Тема 2. Спеціальні форми та методи обслуговування іноземних туристів	4	4	12	20	МН4, МН5	МО5, МО7, МО9	СК14

№	Назва теми	Лекції	Практ./ Семін./ лаб	Самост. робота	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	СК
3	Тема 3. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	4	4	12	20	МН4, МН6	МО2, МО5, МО9	СК14
4	Тема 4. Особливості української національної кухні	4	4	12	20	МН1, МН6	МО4, МО5, МО9	СК14
Змістовий модуль 2. Особливості традицій приготування і споживання страв народів світу								
5	Тема 5. Особливості традицій та культури харчування народів Європи	4	4	11	19	МН1, МН2	МО2, МО5, МО9	СК14
6	Тема 6. Особливості кулінарної етнології народів Азії	4	4	11	19	МН4, МН5	МО2, МО7, МО9	СК14
7	Тема 7. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Америки	4	4	11	19	МН2, МН4	МО2, МО7, МО9	СК14
8	Тема 8. Особливості кулінарної етнології країн Африки	2	2	9	13	МН2, МН6	МО4, МО7, МО9	СК14
	Разом	**30**	**30**	**90**	**150**			

Легенда: СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО5 — командні проєкти; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень; МО9 — залік.

4. Цілі сталого розвитку

ЦСР 2 – Подолання голоду, розвиток сільського господарства

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 5 – Гендерна рівність

ЦСР 17 – Партнерство заради сталого розвитку

5. Неформальна освіта

Рекомендовані курси: Кулінарні та кондитерські онлайн-курси з кураторами Le Cordon Bleu (https://culinaryacademy.com.ua/), Кулінарні майстер класи Академія кулінарного мистецтва Євгена Чернухи (https://cookeryschool.com.ua/product-category/ochni-navchannya/kulinarnyj-majster-klas/) та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

6. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (50 %) + модульний контроль (50 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

7. Зміст тем

Тема 1. Кулінарна етнологія: поняття та стадії розвитку

Предмет, мета і завдання вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія». Національна кухня як джерело творчості кулінарного мистецтва. Види національних кухонь світу. Стадії розвитку етнічних кухонь

Тема 2. Спеціальні форми та методи обслуговування іноземних туристів

Класифікація методів і форм обслуговування іноземних туристів. Основні системи харчування в готелях, що діють за принципом шведського столу. Види сніданків.

Тема 3. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу

Об'єктивні ознаки, що відрізняють прянощі від приправ і ароматичних речовин. Класифікація прянощів. Використання смако-ароматичних речовин в національних кухнях

Тема 4. Особливості української національної кухні

Сезонність української кухні. Особливості та традиції української кухні. Українські національні страви

Тема 5. Особливості традицій та культури харчування народів Європи

Основні способи й прийоми приготування європейської їжі. Особливості традицій та культури харчування країн Західної Європи. Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи

Тема 6. Особливості кулінарної етнології народів Азії

Азійська кухня та її характеристика. Загальні риси азійської кухні.. Особливості та традиції азійської кухні.
Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Азії. Особливості кулінарної етнології Австралії та Нової Зеландії.

Тема 7. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Америки

Традиції та культура харчування у народів Америки. Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Центральної та Південної Америки

Тема 8. Особливості кулінарної етнології країн Африки

Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Північної і Західної Африки
Кулінарні особливості національної кухні Арабської Республіки Єгипет. Традиції харчування в Марокко та Алжирі. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Центрально-Східної і Південної Африки
Традиції харчування в країнах Південної Африки.

8. Опис ІЗ/КПІЗ

Не передбачено навчальним планом.

9. Самостійна робота

Самостійна робота

№ п/п	Тематика	К-сть годин
		денна
1	Стадії розвитку кулінарної етнології	6
2	Спеціальні форми та методи обслуговування іноземних туристів	8
3	Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	6
4	Особливості української національної кухні	8
5	Особливості традицій та культури харчування країн Західної Європи	6
6	Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи	8
7	Національні традиції та культура харчування народів Північної Америки	6
8	Культура, національні традиції та режим харчування Центральної та Південної Америки	8
9	Особливості кулінарної етнології народів Азії	6
10	Традиції та культури харчування країн Південно-Східної Азії	8
11	Кулінарна етнологія Австралії та Нової Зеландії	6
12	Культура та режиму харчування Північної і Західної Африки	8
13	Культура та режим харчування народів Центрально-Східної і Південної Африки	6
Разом:		90

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання

результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Традиції і культура харчування народів світу: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форм навч. / уклад. М. І. Лепкий. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 48 с.

2. Традиції і культура харчування народів світу: метод. вказівки до самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 24 21 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форми навч. / уклад. М. І. Лепкий. Луцьк: ЛНТУ, 2024. 20 с.

Праці інших авторів:

3. Кулінарна етнологія: конспект лекцій / уклад. Н.П. Шевчук, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв: МНАУ, 2022. 209 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

4. Лепкий М. І. Менеджмент іміджу гастрономічного туристичного продукту України: економічний аналіз та ринковий потенціал. Бізнес-навігатор. Вип. 1 (84) 2026. С.365-370. DOI: https://doi.org/10.32782/business-navigator.84-56

5. Лепкий М., Левчук О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2024. 3 (13). 62-68. https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10

6. Liudmyla Matviichuk, Olena Liutak, Yuliia Dashchuk, Mykhailo Lepkiy, Svitlana Sidoruk Information system for diagnostic competitivenessof the hospitality industry of the region of Ukraine. Informatyka, Automatyka, Pomiary w Gospodarce i Ochronie Środowiska. Wydanie pod redakcją naukowąprof. dr hab. inż. Waldemara Wójcika. Vol. 13 № 4. 2023. P. 132-138. DOI: https://doi.org/10.35784/iapgos.5394

7. Matviichuk, L., Lepkyi, M., Dashchuk, Y., Sydoruk, S., & Mezentseva, I. Approach to formation of enogastronomic tourism based on the geographical indication system. Journal of Geology, Geography and Geoecology/ 2023/ 31(4). P. 689-701. DOI: https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112265

8. Матвійчук Л. Ю., Лепкий М. І., Подоляк В. М. Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. Товарознавчий вісник. 2022. Вип. 15, ч. 2. С. 104–113. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/4423

Праці інших авторів:

9. Баженова С.Е., Белінська К.О., Веселовська Т.Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навчально-методичний посібник. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. 432 с.

10. Безлепкін Ю. В. Кухня народів світу. Харків: Прапор, 2020. 356 с.

11. Волощук Г.А. Нечепоренко А.В. Особливості кухонь народів світу. К.: Техніка, 2021. 195 с.

12. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст]: навч. посіб. / О.В. Аверчев, О.В. Дзюндзя, Н.В. Новікова, С.М. Коб`яков. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60с.

13. Кулінарна етнологія: підручник / за заг. ред. проф. Доценка В.Ф. К.: Гельветика, 2021. 756 с.

III. Інформаційні ресурси

14. Академія кулінарного мистецтва Євгена Чернухи https://cookeryschool.com.ua/
15. Ukrainian Culinary Academy ://culinaryacademy.com.ua/