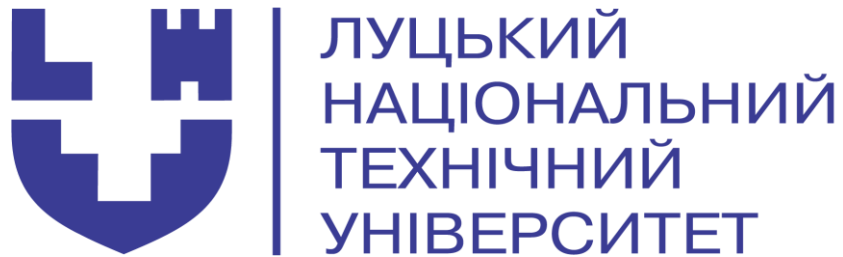


Міністерство освіти і науки України



КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Методичні вказівки до самостійної роботи
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
денної та заочної форми навчання

Луцьк 2025

УДК 641.5:39(07)

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій ЛНТУ

Директор бібліотеки _____ Наталія Поліщук

Рекомендовано до видання вченою радою факультету митної справи, матеріалів та технологій ЛНТУ,

протокол № ____ від « » _____ 2025 року.

Голова вченої ради факультету ММТ _____ Валентина Ткачук

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ, протокол № ____ від « » _____ 2025 року.

Завідувачка кафедри _____ Людмила Матвійчук, д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ

Укладач: _____ Михайло Лепкий, к.г.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.

Рецензент: _____ Оксана Громик, к.г.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ

Відповідальний за випуск: _____ Людмила Матвійчук, д.е.н., проф., завідувачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ

К 38 Кулінарна етнологія: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладач: Лепкий М.І. Луцьк: Луцький НТУ, 2025. 20 с.

Методичне видання складене відповідно до діючої програми курсу «Кулінарна етнологія» з метою допомоги у підготовці до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та надання рекомендацій щодо виконання індивідуальних завдань.

ВСТУП

Актуальність вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія» для майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи зумовлена трансформацією сучасної гастрономії з простої сфери харчування у складну індустрію вражень та культурного обміну. Знання етнічних коренів кулінарії є фундаментом для створення унікальної концепції закладу. У світі, де стандартизація стає надмірною, саме автентичні техніки, «історії на тарілці» та відродження забутих регіональних продуктів стають головним інструментом маркетингу та формування унікальної торговельної пропозиції.

В умовах глобалізації професіонал галузі гостинності повинен володіти високим рівнем міжкультурної компетенції. Кулінарна етнологія вчить розуміти гастрономічні табу, релігійні обмеження та ритуали подачі страв різних народів, що є критично важливим для якісного обслуговування міжнародних туристів у готельних мережах.

Мета дисципліни «Кулінарна етнологія» - 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.

Навчальна дисципліна «Кулінарна етнологія» належить до циклу дисциплін вільного вибору для студентів, що здобувають вищу освіту за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Вивчення дисципліни тісно пов'язано з усіма іншими дисциплінами блоку, а також буде сприяти більш якісному освоєнню студентами спеціальності «Готельно-ресторанна справа» комплексу дисциплін з організації готельно-ресторанного бізнесу.

Самостійна робота – один з основних засобів оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від аудиторних занять. Зміст самостійної роботи здобувача освіти над конкретною дисципліною визначається навчальною програмою дисципліни, методичними матеріалами, завданнями, які видаються студентам.

Комплексні навчально-методичні рекомендації, методичні рекомендації з окремих тем і проблем з навчальних дисциплін передбачають завдання для самостійної роботи, які містять у собі перелік питань до тем, інформаційно-методичне забезпечення (підручники, наукова література, навчальні та методичні матеріали). Під час виконання самостійної роботи здобувач освіти має можливість користуватися літературою бібліотеки університету, електронним репозитарієм ЛНТУ, комплексними методичними рекомендаціями, підручниками та посібниками тощо; періодичною, науковою, монографічною літературою. У випадку, коли в здобувачів освіти виникають питання щодо виконання певного завдання самостійної роботи – вони вирішуються на консультаціях, які проводяться викладачами згідно з затвердженими кафедрами графіками.

Метою організації самостійної роботи здобувачів освіти є закріплення і розширення знань і умінь, отриманих на аудиторних заняттях, читання і освоєння основної та додаткової літератури з дисциплін, що вивчаються, розвиток пізнавальних здібностей, творчої активності та ініціативності студентів. Різні форми самостійної роботи прищеплюють навички організованості, самодисципліни, готовності повсякденно і планомірно працювати з електронними та друкowanими матеріалами, першоджерелами та періодичною літературою.

ЗМІСТ ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. *Кулінарна етнологія: поняття та стадії розвитку.*

Предмет, мета і завдання вивчення дисципліни. 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. *Кухня країн Західної Європи.*

Основні способи й прийоми приготування європейської їжі. Особливості національної кухні Франції. Особливості національної кухні Англії. Особливості національної німецької кухні. Особливості національної кухні Португалії.

Тема 6. *Кухня країн Південно-Східної Європи.*

Особливості національної кухні Італії. Особливості національної кухні Греції. Особливості національної кухні Іспанії. Особливості національної кухні Болгарії

Тема 7. *Особливості національних кухонь Північної Америки.*

Особливості національних кухонь Північної Америки. Особливості культури та традиції харчування в США. Особливості культури та традиції харчування в Канаді.

Тема 8. *Особливості національних кухонь Центральної та Південної Америки.*

Особливості національних кухонь Південної Америки. Особливості культури та традиції харчування в Мексиці. Особливості культури та традиції харчування інших народів Південної Америки.

Тема 9. *Особливості кулінарної етнології народів Азії.*

Азійська кухня та її характеристика. Загальні риси азійської кухні.. Особливості та традиції азійської кухні.

Тема 10. *Особливості кулінарної етнології народів Південно-Східної Азії.*

Особливості національної кухні Китаю. Особливості національної кухні Японії. Особливості національної кухні Кореї.

Тема 11. *Особливості кулінарної етнології Австралії та Нової Зеландії.*

Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу. Австралійський сніданок. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.

Тема 12. *Особливості національних кухонь народів Північної і Західної Африки.*

Кулінарні особливості національної кухні Арабської Республіки Єгипет. Традиції харчування в Марокко та Алжирі. Харчування населення Гвінеї, Гани, Сенегалу, Кот-д'Івуара

Тема 13. *Особливості національних кухонь народів Центрально-Східної і Південної Африки.*

Традиції харчування в країнах Південної Африки. Особливості національних традицій Намібії, Ботсвані, Мозамбіку. Особливості режиму харчування народів Ефіопії.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Тематика самостійної роботи курсу «Кулінарна етнологія» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Планування самостійної роботи студентів

№ п/п	Назва тем курсу	Час, відведений на опрацювання (д/з форми навчання), год.	Форма контролю ІЗ
<i>Модуль 1. Теоретико-методологічні основи вивчення кулінарної етнології</i>			
1	Тема 1. Кулінарна етнологія: поняття та стадії розвитку	6/10	Реферат (усна доповідь)
2	Тема 2. Спеціальні форми та методи обслуговування іноземних туристів	8/10	Реферат (усна доповідь)
3	Тема 3. Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	6/12	Реферат (усна доповідь)
4	Тема 4. Особливості української національної кухні	8/12	Реферат (усна доповідь)
5	Тема 5. Особливості традицій та культури харчування країн Західної Європи	6/10	Реферат (усна доповідь)
6	Тема 6. Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи	8/10	Реферат (усна доповідь)
	Всього по модулю 1	42/64	
<i>Модуль 2. Особливості традицій приготування і споживання страв народів світу</i>			
7	Тема 7. Особливості національних традицій та культури харчування народів Північної Америки	6/10	Реферат (усна доповідь)
8	Тема 8. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Центральної та Південної Америки	8/12	Реферат (усна доповідь)
9	Тема 9. Особливості кулінарної етнології народів Азії	6/10	Реферат (усна доповідь)
10	Тема 10. Особливості традицій та	8/12	Реферат

	культури харчування країн Південно-Східної Азії		(усна доповідь)
11	Тема 11. Особливості кулінарної етнології Австралії та Нової Зеландії	6/10	Реферат (усна доповідь)
12	Тема 12. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Північної і Західної Африки	8/10	Реферат (усна доповідь)
13	Тема 13. Особливості культури, національних традицій та режиму харчування народів Центрально- Східної і Південної Африки	6/10	Реферат (усна доповідь)
	Всього по модулю 2	48/74	
Форма модульного контролю: <i>усне опитування при захисті практичних занять, тестові завдання.</i>			
Форма підсумкового контролю: <i>залік.</i>			
	Всього по дисципліні	90/138	

ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ ПРО САМОСТІЙНУ РОБОТУ

Підсумком самостійної роботи вивчення дисципліни курсу «Кулінарна етнологія» є написання реферату за вище вказаними темами.

Самостійна робота виконується студентом протягом навчального семестру згідно форми звітності чи контролю.

Робота, в якій варіант не відповідає виданому завданню не перевіряється. В цьому випадку студенту видається повторне завдання, а оцінка знижується на бал.

Роботу виконують на стандартному папері (формат А4 розміром 297 × 210) чітким почерком чи в друкованому вигляді відповідно до вимог ДСТУ 3008-95. Загальними вимогами до неї є логічна послідовність викладу матеріалу, лаконічність, чіткість і конкретність викладу результатів дослідження, доказовість висновків. Вона оформляється разом з титульним листом.

Захист реферату відбувається у терміни, обумовлені студентом і викладачем.

Реферат складається з 2 питань (для кожного студенту індивідуально) згідно з запропонованих варіантів тем, які охоплюють матеріал курсу.

Студенту слід уважно проаналізувати назву вибраної теми, план до неї і рекомендовану літературу, список якої знаходиться в кінці даних методичних вказівок. Пошук необхідних джерел і сторінок до них, на яких знаходиться потрібний для вас матеріал, здійснюйте самостійно згідно списку, який опубліковано після плану роботи і слова «література».

Виконання самостійної роботи прищеплює навички самостійної дослідницької роботи: цілеспрямоване вивчення спеціальної літератури, оперування основними поняттями науки.

Самостійна робота виконується в обсязі 6-8 сторінок друкованого тексту 14 шрифтом через 1,5 інтервал (MS Word). Вона повинна бути акуратно оформлена, написана грамотно, літературною мовою і включати в себе: план, виклад змісту, список використаних джерел.

Кожен пункт плану є цілком самостійною частиною цілісної роботи і розкривається в окремому розділі. Кожний розділ слід починати обов'язково вказавши його назву. Завершувати розгляд питання слід висновками, які узагальнюють викладене та дозволяють зробити логічний перехід до наступного питання. У роботі можуть бути використані таблиці, діаграми, схеми. В кінці роботи наводиться список використаних джерел.

Варіант самостійної роботи вибирається відповідно до списку в журналі.

Робота повинна бути представлена на перевірку не пізніше, ніж за два тижні до початку заліково-екзаменаційної сесії. Після чого вона повертається студенту з оцінкою та зауваженнями викладача.

Недотримання зазначених вимог або незадовільне утримання роботи можуть бути підставою для повторного виконання роботи за варіантом, вказаною викладачем.

Оцінка самостійної роботи знижується при виявленні в ній одного або кількох з наведених нижче недоліків:

- відсутність плану роботи;
- відсутність списку використаних джерел;
- занадто коротке або, навпаки, занадто докладне розкриття одного з питань, що порушує логіку розповіді;
- дослівне або майже дослівне переписування цілих розділів, глав або параграфів книги або статті;
- заміна зв'язного викладу конспектом або тезами;
- відсутність чіткої структури та логіки у викладі;
- неточне цитування та / або відсутність посилань на використані джерела.

Перелік варіантів рефератів з дисципліни «Кулінарна етнологія»:

Варіант 1.

1. Етногенез кукурудзи (маїсу): як цивілізації майя та ацтеків змінили світову систему харчування.
2. Традиційна кухня Океанії – використання підземних печей та кокосового молока.

Варіант 2.

1. Етнологія ферментації: порівняльний аналіз (корейське кімчі, ісландський гаукартль, німецька капуста).
2. Еволюція українського борщу: від середньовічного зілля до об'єкта спадщини ЮНЕСКО.

Варіант 3.

1. Вплив Великих географічних відкриттів на трансформацію етнічних кухонь світу (Колумбів обмін).
2. Хліб як сакральний символ: порівняльний аналіз етнокультурних традицій випікання у слов'ян.

Варіант 4.

1. Традиційні способи консервації риби у народів Півночі: від в'ялення на вітрі до соління в бочках.
2. Кулінарні запозичення в українській кухні.

Варіант 5.

1. Кулінарна магія Африки: роль маніоку, ямсу та гострих спецій у традиційних спільнотах.
2. Напої в народній культурі: технологія та обрядове значення узварів, збитнів та настоянок.

Варіант 6.

1. Етнологія сироваріння: як ландшафт Альп сформував різноманіття твердих сирів.

2. Харчові табу в різних етносах: антропологічні причини відмови від свинини, яловичини чи комах.

Варіант 7.

1. Етнологія соусів.
2. Трансформація етнічної їжі в «Глобальному селі»: як автентика стає фаст-фудом і навпаки.

Варіант 8.

1. Етнологічні аспекти «арабського впливу» на кухню Іспанії та Південної Італії.
2. Етнологія прянощів: як «шлях спецій» змінив смакову палітру Європи.

Варіант 9.

1. Трансформація традиційної кухні в умовах урбанізації XXI століття.
2. Символіка овочевих культур (гарбуз, мак, капуста) у фольклорі та кулінарній практиці.

Варіант 10.

1. Культура споживання бобових.
2. Сезонність у харчуванні: етнографічні паралелі між Україною та країнами Скандинавії.

У процесі виконання та здійснення опису самостійного завдання здобувач освіти має опрацювати не менш п'яти літературних джерел з посиланнями на використання певної інформації з них у тексті роботи. При цьому робота має носити творчий характер і бути спрямованою на висловлення особистого погляду автора роботи на питання, яке розглядається в роботі.

Під час виконання самостійного завдання студент може звертатись за отриманням консультації у викладача. Консультативна робота здійснюється викладачем за графіком індивідуально-консультативної роботи у формі консультацій, перевірки виконання самостійних завдань, перевірки та захисту завдань, що винесені на поточний контроль тощо.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ДЕМОНСТРУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

У процесі вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія» використовуються такі методи навчання, як словесний (лекція, дискусія, співбесіда тощо), практичний (лабораторні та практичні заняття), наочний (метод ілюстрацій і метод демонстрацій), робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату), відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо), самостійна робота, індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни «Кулінарна етнологія» визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Для заліку

Поточне тестування та самостійна робота			
Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3 (поточне опитування)	Разом (підсумкова семестрова оцінка)
30%	30%	40 %	100%

Шкала оцінювання:

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	Добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

Загальні критерії оцінювання:

«А» - Здобувач освіти вільно володіє програмним обсягом матеріалу, виявляє і демонструє особисті творчі здібності, вміє самостійно здобувати нові знання, демонструє ґрунтовні знання, вміння та практичні навички; без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, використовує набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних

ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, вміє використовувати методи наукового обґрунтування власних рішень, самостійно розкриває власні обдарування й нахили.

«В» - Здобувач освіти вільно володіє програмним обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна, вміє обґрунтовувати та аргументувати свою думку.

«С» - Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому, самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві; добирати окремі аргументи для підтвердження думок.

«D» - Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, демонструє знання і розуміння основних положень з допомогою викладача; може поверхнево відтворювати і аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих.

«E» - Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну його частину відтворює на репродуктивному рівні.

«FX» - Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

«F» - Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Гаврилко П.П. Збірник рецептур національної кухні Європи. К.: Центр учблвлі літератури, 2024. 620 с.
2. Дишкантюк О., Власюк К. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса, 2021. 136 с.
3. Дишкантюк О., Осипова Л., Жмудь, А. (2024). Кулінарна етнологія в контексті сталого розвитку індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*, (70). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-90>
4. Кулінарна етнологія: підручник. / за заг. редак. д.т.н., проф. Доценка В.Ф. К.: Гельветика, 2021. 756 с.
5. Кулінарна етнологія: конспект лекцій / уклад. Н.П. Шевчук, Л.О. Стріха, О.І. Петрова, А.В. Зюзько. Миколаїв: МНАУ, 2022. 209 с.
6. Кухні країн світу: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / укладачі Шевчук Н.П., Петрова О.І. Миколаїв: МНАУ, 2024. 186 с.
7. Лепкий М.І., Мілашовська О.І., Мезенцева І.В. Розвиток гастрономічного бренду регіону на основі формування конкурентоспроможних туристичних продуктів. *Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія*. Видання шосте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. С.245-262.
8. Лепкий М.І., Подоляк В.М. Інноваційні напрями розвитку гастрономічного туризму в умовах сталого розвитку. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів: тези доповідей VI Всеукраїнської науково-практичної конференції*. Мукачево: РВВ МДУ, 2023. С.67-69.
9. Лепкий М.І. Геопросторові тенденції розвитку гастрономічного туризму в прикордонних з ЄС регіонах України. *Стратегії та політики ЄС: інституційна структура та механізми реалізації: матеріали I науково-практичної конференції (21-22 березня 2024 року)*. Кривий Ріг: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2024. 299 с. С.116-120.
10. Лепкий, М., Левчук, О. (2024). Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, (3 (13)), 62-68. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10)
11. Матвійчук Л.Ю., Лепкий М.І., Подоляк В.М. Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. *Товарознавчий вісник: збірник наукових праць*. Випуск 15, частина 2 / Редкол.: ред. Пахолук О.В., відп. секретар Передрій О.І. Луцьк, 2022. С. 104-113. <http://tovvisnik.lutsk-ntu.com.ua/index.php/tovvisnik/issue/view/11>

12. Matviichuk, L., Lepkyi, M., Dashchuk, Y., Sydoruk, S., & Mezentseva, I. (2023). Approach to formation of enogastronomic tourism based on the geographical indication system. *Journal of Geology, Geography and Geoecology*, 31(4), 689-701. <https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112265>
13. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
14. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х., Філь М.І. Кухні народів світу: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2025. 248 с.
15. Ростовський В.С. Кухні народів світу. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2024. 497 с.
16. Ростовський В.С. Сучасна українська кухня. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2024. 134 с.
17. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі. Київ : Ліра-К, 2020. 280 с.
18. Русавська В.А., Пиптик Н. Українська національна кухня – нематеріальна культурна спадщина та туристичний ресурс регіонів. *Тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.)*. К.: Вид. центр КНУКіМ, 2021. 426 с. С. 255-258.
19. Слащева А.В. Етнічні кухні: навчальний посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
20. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. К.: Грамота, 2020. 280 с.
- Інформаційні ресурси*
21. Гастроспадщина – ресурс розвитку економіки регіонів. URL: <https://uccs.org.ua/novyny/hastrospadshchyna-resurs-rozvytkuekonomiky-rehioniv/>
22. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985>
23. Технологія приготування їжі: українська кухня. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТсnv.BibRecord.151967>
24. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТсnv.BibRecord.157117>

ЗМІСТ

Вступ	3
Зміст виконання самостійної роботи	5
Тематичний план	7
Оформлення звіту про самостійну роботу	9
Методи навчання та демонстрування результатів навчання	12
Список рекомендованої літератури	14

Кулінарна етнологія: методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / укладач: Лепкий М.І. Луцьк: Луцький НТУ, 2025. 20 с.

Комп'ютерний набір

М.І. Лепкий

Редактор:

М.І. Лепкий

Підп. до друку 2025 р.
Формат 60x84/16. Папір офс. Гарнітура Таймс.
Ум. друк. арк. 0,6. Обл.-вид. арк. 0,3
Тираж 50 прим. Зам. 17.

Відділ іміджу та промоції
Луцького національного технічного університету
43018 м. Луцьк, вул. Львівська, 75