МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС
дисципліни «Кулінарна етнологія»

1. Загальна інформація

Назва факультету	факультет туризму та міжнародних комунікацій
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Навчальний рік	2026/2027
Назва дисципліни	Кулінарна етнологія
Кафедра	кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, м. Ужгород, вул. Українська 19, kaf-tourservice@uzhnu.edu.ua
Рік навчання	4
Семестр	7 (осінній)
Тип дисципліни	обов'язкова
Викладач	Коваль О. Д., старший викладач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства. E-mail: Oleksandr.koval@uzhnu.edu.ua
Кількість кредитів ECTS	3,5
Кількість годин	усього 105: лекції 36, практичні заняття 24, самостійна робота 45
Мова навчання	українська
Інформація про консультації	2 години щотижня

2. Анотація до курсу

Дисципліна розглядає кухню як культурне явище, що формується під впливом природних умов, історії, релігійних настанов і етнічної ідентичності народів. Студенти опановують систематизацію харчових традицій країн і регіонів світу та України і вчаться аналізувати їх з позицій туристичної та ресторанної практики.

3. Мета і цілі курсу

Мета дисципліни: сформувати в студентів цілісне уявлення про кухню як результат взаємодії природних умов, історії, релігії та етнічної ідентичності народів; навчити аналізувати харчові

традиції країн і регіонів та використовувати це знання в організації туристичного і ресторанного обслуговування.

Завдання дисципліни:

- розкрити поняття етносу, нації, регіону та кухні як їх складової, пояснити роль харчування в етнічній ідентичності (ЗК09, ПР05);
- охарактеризувати природні, історичні та релігійні фактори формування кухонь світу (ПР05, ЗК07);
- проаналізувати традиції харчування народів Європи, Азії, Африки, Америк, Океанії та України і визначити їх значення для туристичного продукту (ЗК07, ПР07, СК01);
- критично оцінити нетрадиційні системи харчування з позицій наукових даних (ЗК12, ПР06);
- сформувати навички створення туристичних і ресторанних продуктів на основі етнокулінарних традицій (ПР09, ПР15, СК07);
- виховати толерантне ставлення до харчових звичаїв різних народів та вміння працювати з ними в команді (ЗК09, ЗК10, ЗК11).

4. Компетентності та результати навчання

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в процесі навчання і в господарській діяльності індустрії гостинності, що передбачає застосування теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

Код	Опис
ЗК07	Здатність працювати в міжнародному контексті.
ЗК09	Толерантність та ціннісне ставлення до мультикультурності.
ЗК10	Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії.
ЗК11	Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях.
ЗК12	Навички здійснення безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

Код	Опис
СК01	Розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.
СК05	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК07	Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку.
СК11	Здатність використовувати інформаційні технології у процесі реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та застосовувати маркетингові технології.

Програмні результати навчання (ПР):

Код	Опис
ПР04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПР05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів ресторанного та готельного бізнесу.
ПР06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси ресторанного бізнесу.
ПР07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інноваційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПР09	Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПР15	Просувати та реалізовувати послуги ресторанних підприємств.
ПР21	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Очікувані результати навчання з дисципліни: Після завершення курсу студент пояснює, як природні, історичні, релігійні та етнічні чинники формують кухню; класифікує та характеризує кухні країн і регіонів світу та України; критично оцінює нетрадиційні системи харчування; визначає, які харчові традиції варто враховувати в меню, сервісі та туристичних пропозиціях; розробляє міні-меню та презентує його з обґрунтуванням; працює з гостями різних культур без порушення їхніх харчових настанов.

5. Пререквізити курсу

Передумовами вивчення освітнього компонента «Кулінарна етнологія» є опанування таких освітніх компонентів освітньої програми:

- ОК 1.1 Історія та культура України
- ОК 1.2 Географія країн світу та туристичні регіони світу
- ОК 1.11 Основи гостинності
- ОК 1.12 Гастрономічний туризм

6. Формат і обсяг курсу

Денна форма навчання

Кредити ECTS	Загальна кількість годин	Аудиторні (лекції + практичні)	Самостійна робота	Тижневих годин	Вид підсумкового контролю
3,5	105	60	45	[уточнити]	залік

Вид навчальної діяльності	Загальна кількість годин
Лекції	36
Практичні заняття	24
Самостійна робота	45

Заочна форма навчання

Для заочної форми навчання освітній компонент не передбачено робочою програмою.

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Тип дисципліни
7	241 «Готельно-ресторанна справа»	4	обов’язкова

7. Тематика та зміст курсу

Тема (лекції / практичні, год.)	Зміст	Очікувані результати
Тема 1. Вступ до дисципліни. Етнос, нація, регіон (Л 2)	Предмет і методологія кулінарної етнології, її місце серед етнологічних і культурологічних дисциплін. Визначення етносу, нації та регіону. Шлях від племінних спільнот до сучасних націй. Харчування як ознака етнічної самоідентифікації.	пояснює відмінності між етносом, нацією і регіоном та показує, як харчові практики виконують функцію ідентичності.
Тема 2. Кухня та її складові. Стилі та типи кухонь (Л 2 / П 2, Заняття № 1)	Поняття кухні та її складові: продукти, способи приготування, режим харчування, етикет подачі. Типи кухонь: національні, регіональні, етнічні, релігійні. Стилі кухонь: класичний, нова кухня, фьюжн, «комфортна їжа». Роль інгредієнтів у формуванні харчової карти світу.	класифікує кухні за визначеними ознаками, характеризує стилі й наводить приклади.
Тема 3. Історія формування кухонь світу. Фактори формування (Л 2 / П 2, Заняття № 2)	Перехід до землеробства і скотарства як початок систематичного харчування. Роль вогню, посуду, консервування. Природні фактори: клімат, ґрунти, водні ресурси, рельєф. Географічне положення та історичні контакти, зокрема Колумбів обмін (картопля, томати, кукурудза, какао). Релігійні настанови: православний піст, іслам (халяль), іудаїзм (кошер), християнські пости.	пояснює, як природні, історичні та релігійні чинники вплинули на формування конкретної кухні.
Тема 4. Основи раціонального харчування. Нетрадиційні системи харчування (Л 4)	Енергетичний баланс. Основні харчові речовини: білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, вода. Принципи адекватності та збалансованості. Вимоги до режиму харчування та умов прийому їжі. Нетрадиційні системи: роздільне харчування, вегетаріанство і веганство, сироїдіння, харчування за групою крові. Критичний аналіз їх наукової обґрунтованості.	аналізує нетрадиційні системи харчування з позицій наукових даних і пояснює, як вони впливають на вимоги до меню закладу.
Тема 5. Кухні Центральної Європи та	Режим харчування, традиційні страви, кулінарні уподобання. Центральна	характеризує страви та режим харчування

Тема (лекції / практичні, год.)	**Зміст**	**Очікувані результати**
Скандинавії (Л 2 / П 2, Заняття № 3)	Європа: Німеччина, Австрія, Швейцарія, Чехія, Словаччина, Угорщина. Скандинавія: Данія, Швеція, Норвегія, Фінляндія. Холодні закуски, супи, другі страви, десерти, напої; рибні та ягідні традиції півночі.	країн регіону і пояснює їх використання в туристичному меню.
Тема 6. Кухні Західної та Східної Європи (Л 2 / П 2, Заняття № 4)	Західна Європа: Франція, Бельгія, Нідерланди, Велика Британія. Класична французька кухня та її соуси, вплив французької традиції на європейську гастрономію. Східна Європа: Польща. Домашня кухня, консервування, хлібні та борошняні вироби.	порівнює кухні Західної та Східної Європи за продуктами, технологіями, режимом харчування та подачею.
Тема 7. Кухні Південної Європи та Балканського півострова (Л 2)	Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Болгарія. Роль оливкової олії, хліба, вина, сирів, морепродуктів і сезонних овочів. Традиції закусок: антипаста (Італія), тапас (Іспанія). Балканські традиції: кисломолочні продукти, рагу, пряні трави.	характеризує режим харчування та основні продукти регіону і визначає їх роль у створенні туристичного продукту.
Тема 8. Кухні Близького Сходу (Л 2 / П 2, Заняття № 5)	Турецька кухня; кухні арабських країн Левант (Ліван, Сирія, Ізраїль) та Ірак; Іран з персидською кухнею, яка не є арабською. Рис, бобові, баранина, пряні трави, ферментовані молочні продукти. Дотримання релігійних настанов (халяль) у ресторанному обслуговуванні.	пояснює вплив релігійних настанов на меню та сервіс і розрізняє арабські та неарабські кухні регіону.
Модульна контрольна робота № 1 (Теми 1–8) (П 2, Заняття № 6)	—	перевірка результатів модуля 1.
Тема 9. Кухні Північної Африки (Л 2 / П 2, Заняття № 7)	Єгипет, Туніс, Алжир, Марокко. Традиційні страви (тажин, кускус, фул медамес, кушарі). Вплив арабської, берберської, середземноморської та османської традицій. Харчові табу і обмеження в мусульманських країнах.	аналізує вплив історичних контактів і релігії на кухню Північної Африки та пояснює правила обслуговування гостей з урахуванням табу.
Тема 10. Кухні Південної та Південно-Східної Азії (Л 2)	Індія (вегетаріанські традиції, спеції, регіональні кухні), Шрі-Ланка, Таїланд, В’єтнам, Малайзія. Рис як основа раціону. Принцип балансу смаків у таїландській кухні: солодке, кисле, солоне, гостре.	пояснює принципи побудови смаку в кухнях регіону та враховує вегетаріанські вимоги гостей.

Тема (лекції / практичні, год.)	**Зміст**	**Очікувані результати**
Тема 11. Кухні Східної Азії: Китай, Корея, Японія (Л 2 / П 2, Заняття № 8)	Регіональна кухня Китаю. Ферментація та кімчі в Кореї. Японська кухня washoku, внесена до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО (2013). Рис, соєві продукти, даші, суші. Етикет подачі та споживання.	характеризує технологічні та культурні особливості трьох кухонь і пояснює вимоги до їх сервісу.
Тема 12. Кухні Північної Америки: Канада, США (Л 2)	Регіональна різноманітність США: південне барбекю, креольська кухня Нового Орлеана, кухня Нової Англії. Канадська кухня Квебеку (поутін, кленовий сироп). Вплив міграції на формування кухонь.	пояснює роль міграції та регіональних традицій у формуванні північноамериканських кухонь.
Тема 13. Кухні Південної Америки: Бразилія, Аргентина, Чилі, Болівія (Л 2 / П 2, Заняття № 9)	Бразилія, Аргентина (асадо, чимічурі), Чилі (морепродукти, пебре), Болівія (андська кухня: картопля, кіноа). Вплив португальської і іспанської традицій та корінних народів.	характеризує кухні Південної Америки і пояснює роль колоніальних та корінних традицій.
Тема 14. Кухні Центральної Америки та Карибського регіону (Л 2)	Мексика: кукурудза, мол, тортильї; традиційна мексиканська кухня внесена до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО (2010). Карибський регіон (Куба, Ямайка, Домініканська Республіка, Барбадос): африканські, європейські та корінні впливи.	визначає роль кукурудзи, креольних впливів і міграційних процесів у кухнях регіону.
Тема 15. Австралія та Океанія (Л 2 / П 2, Заняття № 10)	Австралія: традиції барбекю, м’ясні пироги. Нова Зеландія: традиційний спосіб приготування хангі у маорі. Острови Тихого океану: Гавайські острови, традиція лу’ау, острів Пасхи. Вплив природних умов островів і колоніальних контактів на харчування.	пояснює, як природні умови і контакти з іншими культурами вплинули на харчування островів.
Тема 16. Традиції та особливості української кухні (Л 2 / П 2, Заняття № 11)	Основні продукти українського харчування: зерно, борошно, овочі, сало, сир, риба. Календарна обрядовість (Різдвяний Святвечір, Великдень). Сезонність харчування. Регіональні відмінності: Полісся, Лісостеп, Степ, Карпати.	характеризує українську кухню як систему традицій і пояснює її регіональні відмінності.
Тема 17. Закарпатська кухня як приклад мультикультурності (Л 2)	Етнічна мозаїка Закарпаття (українці, угорці, румуни, словаки, німці, русини, роми) та її відображення в кухні: бограч, лангош, мамалига, голубці та інші страви. Взаємовплив сусідніх	аналізує, як етнічне розмаїття регіону формує кухню, і пропонує способи використання цих страв

Тема (лекції / практичні, год.)	Зміст	Очікувані результати
	кухонь. Автентична кухня як ресурс гастрономічного туризму регіону.	у туристичному продукті.
Модульна контрольна робота № 2 (Теми 9–17) (П 2, Заняття № 12)	—	перевірка результатів модуля 2.

8. Оцінювання навчальних досягнень студента

Оцінювання навчальних досягнень здобувача здійснюється відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему оцінювання навчання студентів» (затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 250/01-17 від 03.03.2014 р.).

Розподіл балів за модуль (максимум 100 балів):

Складова оцінювання	Максимум, балів	Частка
Модульна контрольна робота	50	50%
Відповіді на практичних заняттях (5 занять у модулі)	30	30%
Самостійна та індивідуальна робота (реферат або презентація)	20	20%
Разом за модуль	100	100%

Семестрова оцінка є середнім арифметичним результатів двох модулів. Здобувач, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0–34 бали), до підсумкового контролю не допускається. Якщо здобувач отримав за результатами модульних контролів не менше 60 балів, він може погодитися з цією оцінкою без складання заліку; у разі незгоди або недостатньої кількості балів (менше 60) складає залік у формі усної відповіді (максимум 100 балів).

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (залік)
90–100	A	зараховано
82–89	B	зараховано
74–81	C	зараховано
64–73	D	зараховано
60–63	E	зараховано
35–59	FX	не зараховано
0–34	F	не зараховано

9. Політика курсу

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; бути присутнім на всіх навчальних заняттях, окрім випадків, викликаних поважними причинами;

- використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та грамотне посилання на них.

Не допускається: використання під час контрольних заходів заборонених допоміжних матеріалів або технічних засобів (шпаргалки, мікронавушники, телефони, планшети тощо); складання всіх форм семестрового контролю (іспит, залік тощо) підставними особами; списування; повторне використання раніше виконаної іншою особою письмової роботи (лабораторної, контрольної, індивідуальної, курсової, дипломної тощо).

10. Література

Основна література

1. Абрамова А. Г., Мирошник Ю. А. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти. Ефективна економіка. 2020. № 5. URL:http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7904 DOI: https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.5.82.
2. Баженова С. Е. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки : навч.-метод. посіб. / С. Е. Баженова, К. О. Белінська, Т. Є. Веселовська ; Кам'янець-Поділ. нац. ун-т ім. Івана Огієнка ; наук. ред. С. Е. Баженова. – Одеса : Видавничий дім "Гельветика", 2020. – 431
3. Доценко В.Ф., «Кулінарна етнологія», Видавництво: Олді+, 2020, – 756 с.
4. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М., Холодок В.Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2021. № 14. С. 132-141. DOI: 10.26565/2310-9513-2021-14-13.
5. Русавська В., Неіленко С., «Кулінарна етнологія», Ліра-К, 2020, 612 с.
6. Counihan, C., Van Esterik, P. (eds.). *Food and Culture: A Reader*. 3rd ed. New York : Routledge, 2013. https://attachments.are.na/9738860/0887d9d9988e67a04750f662c00701bf.pdf?1606918505
7. Montanari M. Food Is Culture. New York: Columbia University Press, 2006.
8. Kittler, P. G., Sucher, K. P., Nahikian-Nelms, M. *Food and Culture*. 7th ed. Boston, MA : Cengage Learning, 2017. https://studentebookhub.com/wp-content/uploads/2024/preview/9781337247498.pdf
9. McWilliams M., Helner H. Food Around the World: A Cultural Perspective. 2003. https://archive.org/details/foodaroundworldc0000mcwi
10. Civitello L. Cuisine and Culture: A History of Food and People. 3rd ed. Hoboken, NJ: Wiley, 2011. https://repository.ottimmo.ac.id/36/1/CUISINE%20AND%20CULTURE.pdf

11. Цоккі Д. та ін. Ковчег смаку. Україна. Їжа, знання та історії гастрономічної спадщини. Італія: Університет гастрономічних наук, 2022. 218 с.

12. Щука Г. П., Безрученков Ю. В., Венгерська Н. С. Автентична кухня як основа розвитку ринку гастрономічного туризму Закарпаття. Економіка і регіон. 2023. № 4 (91). С. 59–67. DOI: 10.26906/EiR.2023.4(91).3195.

Допоміжна література

13. Poulin, J.-P. The Sociology of Food Eating and The Place of Food in Society, Bloomsbury Academic. (Original work published in French in 2002). https://www.scribd.com/document/570579886/The-Sociology-of-Food-Eating-and-the-Place-of-Food-in-Society-compressed

14. Коваль, О. (2025). Кулінарна етнологія та гастрономічна спадщина ,як чинник розвитку інклюзивного туризму у секторі HoReCA. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка, (26), 278-288. https://doi.org/10.32782/2708-0366/2025.26.30

15. Матвійчук Л. Ю., Дащук Ю. Є. Європейський вектор сталого розвитку індустрії гостинності України. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 45.

Офіційні джерела

16. Список нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО: японська кухня washoku (2013); традиційна мексиканська кухня (2010).

17. Нематеріальна культурна спадщина України, Реєстр об’єктів https://ich.mcsc.gov.ua/

Завідувач кафедри _____ Роман КОРСАК

Розробник _____ Коваль О. Д.

«____» _____ 2026 р.