ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан факультету туризму
та міжнародних комунікацій
_____ доц.,к.геог.н. Наталія ГАБЧАК
«_01_» _вересня_ 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ

Рівень вищої освіти	**Перший (бакалаврський)**
Галузь знань	**241 Сфера обслуговування**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Спеціалізація	**Готельно-ресторанна справа Hotel and restaurant business**
Освітня програма	**Готельно-ресторанна справа**
Статус дисципліни	**Обов'язкова**
Мова навчання	**Українська**

Ужгород 2026

Робоча програма освітнього компонента **«Кулінарна етнлогія»** для здобувачів вищої освіти галузі знань **241 Сфера обслуговування** спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа** освітньої програми **«Готельно-ресторанна справа »**.

Розробник: Розробник: Коваль О. Д., старший викладач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри _____ проф.Роман КОРСАК

Схвалено на засіданні науково-методичної комісії факультету туризму та міжнародних комунікацій

протокол № 1 від «28» серпня 2026 р.

Голова науково-методичної комісії _____ проф., д.геог.н. Ганна МАШІКА

© Коваль О.Д., 2026 р.
© ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2026 р.

1. ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

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.

Показник	**Значення**
Кількість кредитів ECTS	3,5
Загальна кількість годин	105
Лекції	36 год. (18 лекцій по 2 год.)
Практичні заняття	24 год. (12 занять по 2 год.)
Самостійна робота	45 год.
Кількість модулів / змістових модулів	2 / 2
Рік навчання, семестр	4 рік, 7 семестр (осінній)
Вид підсумкового контролю	залік
Пререквізити	Основи гостинності; Гастрономічний туризм

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОЇ ДИСИПЛІНИ

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).

3. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

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 Організація ресторанної справи

4. ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ ТА КОМПЕТЕНТНОСТІ

4.1. 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.

4.2. Загальні компетентності (ЗК)

Код	Опис (за освітньою програмою)
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.

4.3. Спеціальні (фахові) компетентності (СК)

Код	Опис (за освітньою програмою)
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.

4.4. Програмні результати навчання (ПР)

Код	Опис (за освітньою програмою)
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.

4.5. 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. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання результатів навчання та методами демонстрування з освітнього компонента є:

- поточне оцінювання – здійснюється для всіх видів аудиторних занять під час їх проведення. Метою поточного оцінювання є визначення рівня досягнень дисциплінарних результатів навчання здобувача за певним розділом (темою) робочої програми , практичними заняттями, самостійною роботою;
- модульне оцінювання має на меті оцінювання знань, умінь та практичних навичок здобувача, набутих під час засвоєння теоретичного і практичного матеріалу після вивчення логічно завершеної частини освітнього компонента;
- підсумкове оцінювання передбачає комплексне оцінювання рівня сформованості результатів навчання з освітнього компонента.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю: самостійна робота, реферат, есе, доповідь, презентація.

Знання, вміння та навички здобувачів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку може отримати здобувач за результатами поточного контрою протягом одного модуля – 50.

***Форма модульного контролю*:** контрольна робота. Передбачає розкриття теоретичних питань. Кожне завдання модульної контрольної роботи (2

теоретичні) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок: по 25 балів кожне теоретичне питання, (разом за контрольну – 50 балів). Підсумкова оцінка за кожний модуль складається із суми балів за поточне оцінювання і результату модульної контрольної роботи (максимальна оцінка – 100 балів).

Знання, вміння та навички здобувачів оцінюються через визначення якості виконання конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна кількість балів, яку маже отримати здобувач за результатами поточного контрою протягом одного модуля – 50.

Форма підсумкового семестрового контролю: іспит в усній формі .
Якщо здобувач погоджується з набраною кількістю балів, ця оцінка може бути виставлена в залікову відомість. Якщо здобувач не отримав достатньої кількості балів (менше 60) або не погоджується з підсумковою оцінкою, то він складає іспит (залік) у формі усної відповіді. Максимальна оцінка за усну відповідь на екзамені (заліку) – 100 балів.

Здобувач, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали) до підсумкового контролю не допускається.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)

Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Модульна контрольна робота	Сума
10	8	8	8	8	8	50	100

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)

Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Модульна контрольна робота	Сума
8	6	6	6	6	6	6	6	50	100

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з освітнього компонента

Вид діяльності здобувача вищої освіти	**Модуль 1**		**Модуль 2**	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	9	50	10	50
Модульна контрольна робота	1	50	1	50
Разом		100		100

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Критерії оцінювання теоретичних завдань на модульній контрольній роботі (максимальна кількість за 1 завдання – 25 балів):

0 – здобувач не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити;

1 – 6 балів – здобувач не володіє навчальним матеріалом у достатньому обсязі, проте фрагментарно, поверхово викладає окремі питання освітнього компонента, не розкриває зміст теоретичних питань;

7 – 16 балів – здобувач відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні статистичні показники, але здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою;

17 – 24 балів – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань, використовуючи при цьому обов’язкову літературу, застосовує наукову

термінологію, але при висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації;

25 балів – здобувач у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань , використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно володіє науковою термінологією.

Критерії оцінювання підсумкового семестрового контролю

Підсумковий семестровий контроль з освітнього компонента здійснюється в усній формі за екзаменаційними білетами.

Екзаменаційний білет складається з 3 завдань, що носять теоретичний характер (2 завдання по 35 балів ,1 завдання 30 балів).

Критерії оцінки теоретичного завдання (максимальна кількість за 1 завдання – 35 балів):

0 балів – не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань ;

1 – 15 балів - частково володіє навчальним матеріалом ,не в змозі викласти зміст питання , допускає суттєві помилки;

16 – 25 балів – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його , недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускає суттєві неточності;

26 – 35 балів – в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст , але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки;

36-49 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає , в основному розкриває зміст теоретичних питань , але при

викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускає окремі неточності та незначні помилки;

50 балів – в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає , глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань.

Підсумкова оцінка з освітнього компонента здійснюється згідно з Методикою переведення показників успішності знань здобувачів Університету в систему оцінювання за шкалою ECTS.

Лекційні заняття. проблемна лекція з постановкою питань, які студенти розв'язують разом із викладачем; лекція-візуалізація з картами, таблицями харчових продуктів і ілюстративними матеріалами; евристична бесіда на прикладах реальних меню.

Практичні заняття. круглий стіл і семінар-дискусія для обговорення традицій і сучасних вподобань; групова робота з картами світу; кейс-метод на матеріалах реальних ресторанних меню; майстер-клас з приготування страв; проєктний метод (створення міні-меню для туристичної групи); мультимедійні презентації студентів.

Самостійна робота. опрацювання рекомендованої літератури, підготовка термінологічного словника, пошук інформації для практичних занять, написання реферату і підготовка презентації.

Організація навчання. студентоцентроване навчання з опорою на активне обговорення.

Матеріали, завдання і терміни подаються через університетське віртуальне навчальне середовище Moodle.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	**A**	відмінно	зараховано
82-89	**B**	добре	
74-81	**C**		
64-73	**D**	задовільно	
60-63	**E**		
35-59	**FX**	незадовільно	не зараховано
0-34	**F**	незадовільно	не зараховано

6. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

6.1. Тематичний план навчальної дисципліни

№	Тема	Лекції, год	Практичні заняття (№, год)	Модуль
1	Вступ до дисципліни. Етнос, нація, регіон	2	—	1
2	Кухня та її складові. Стилі та типи кухонь	2	П1, 2	1
3	Історія формування кухонь світу. Фактори формування	2	П2, 2	1
4	Основи раціонального харчування. Нетрадиційні системи харчування	4	—	1
5	Кухні Центральної Європи та Скандинавії	2	П3, 2	1
6	Кухні Західної та Східної Європи	2	П4, 2	1
7	Кухні Південної Європи та Балканського півострова	2	—	1
8	Кухні Близького Сходу	2	П5, 2	1
	Модульна контрольна робота № 1	—	П6, 2	1
9	Кухні Північної Африки	2	П7, 2	2
10	Кухні Південної та Південно-Східної Азії	2	—	2
11	Кухні Східної Азії: Китай, Корея, Японія	2	П8, 2	2
12	Кухні Північної Америки: Канада, США	2	—	2
13	Кухні Південної Америки: Бразилія, Аргентина, Чилі, Болівія	2	П9, 2	2
14	Кухні Центральної Америки та Карибського регіону	2	—	2
15	Австралія та Океанія	2	П10, 2	2

№	Тема	Лекції, год	Практичні заняття (№, год)	Модуль
16	Традиції та особливості української кухні	2	П11, 2	2
17	Закарпатська кухня як приклад мультикультурності	2	—	2
	Модульна контрольна робота № 2	—	П12, 2	2
	Разом	36	24	

Самостійна робота становить 45 год.

6.2. Зміст навчальної дисципліни та очікувані результати по темах

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи кулінарної етнології та кухні Європи і Близького Сходу

Тема 1. Вступ до дисципліни. Етнос, нація, регіон

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент 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

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент класифікує кухні за визначеними ознаками, характеризує стилі й наводить прикладів.

Тема 3. Історія формування кухонь світу. Фактори формування

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент пояснює, як природні, історичні та релігійні чинники вплинули на формування конкретної кухні.

Тема 4. Основи раціонального харчування. Нетрадиційні системи харчування

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент аналізує нетрадиційні системи харчування з позицій наукових даних і пояснює, як вони впливають на вимоги до меню закладу.

Тема 5. Кухні Центральної Європи та Скандинавії

Зміст. Режим харчування, традиційні страви, кулінарні уподобання. Центральна Європа: Німеччина, Австрія, Швейцарія, Чехія, Словаччина, Угорщина. Скандинавія: Данія, Швеція, Норвегія, Фінляндія. Холодні закуски, супи, другі страви, десерти, напої; рибні та ягідні традиції півночі.

Очікувані результати. студент характеризує страви та режим харчування країн регіону і пояснює їх використання в туристичному меню.

Тема 6. Кухні Західної та Східної Європи

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент порівнює кухні Західної та Східної Європи за продуктами, технологіями, режимом харчування та подачею.

Тема 7. Кухні Південної Європи та Балканського півострова

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент характеризує режим харчування та основні продукти регіону і визначає їх роль у створенні туристичного продукту.

Тема 8. Кухні Близького Сходу

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент пояснює вплив релігійних настанов на меню та сервіс і розрізняє арабські та неарабські кухні регіону.

Змістовий модуль 2. Кухні Африки, Азії, Америк, Океанії та України

Тема 9. Кухні Північної Африки

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент 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

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент пояснює принципи побудови смаку в кухнях регіону та враховує вегетаріанські вимоги гостей.

Тема 11. Кухні Східної Азії: Китай, Корея, Японія

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент характеризує технологічні та культурні особливості трьох кухонь і пояснює вимоги до їх сервісу.

Тема 12. Кухні Північної Америки: Канада, США

Зміст. Регіональна різноманітність США: південне барбекю, креольська кухня Нового Орлеана, кухня Нової Англії. Канадська кухня Квебеку (поутін, кленовий сироп). Вплив міграції на формування кухонь.

Очікувані результати. студент пояснює роль міграції та регіональних традицій у формуванні північноамериканських кухонь .

Тема 13. Кухні Південної Америки: Бразилія, Аргентина, Чилі, Болівія

Зміст. Бразилія, Аргентина (асадо, чимічурі), Чилі (морепродукти, пебре), Болівія (андська кухня: картопля, кіноа). Вплив португальської і іспанської традицій та корінних народів.

Очікувані результати. студент характеризує кухні Південної Америки і пояснює роль колоніальних та корінних традицій.

Тема 14. Кухні Центральної Америки та Карибського регіону

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент визначає роль кукурудзи, креольних впливів і міграційних процесів у кухнях регіону.

Тема 15. Австралія та Океанія

Зміст. 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.

Очікувані результати. студент пояснює, як природні умови і контакти з іншими культурами вплинули на харчування островів.

Тема 16. Традиції та особливості української кухні

Зміст. Основні продукти українського харчування: зерно, борошно, овочі, сало, сир, риба. Календарна обрядовість (Різдвяний Святвечір, Великдень). Сезонність харчування. Регіональні відмінності: Полісся, Лісостеп, Степ, Карпати.

Очікувані результати. студент характеризує українську кухню як систему традицій і пояснює її регіональні відмінності.

Тема 17. Закарпатська кухня як приклад мультикультурності

Зміст. Етнічна мозаїка Закарпаття (українці, угорці, румуни, словаки, німці, русини, роми) та її відображення в кухні: богрaч, лангош, мамалига, голубці та інші страви. Взаємовплив сусідніх кухонь. Автентична кухня як ресурс гастрономічного туризму регіону.

Очікувані результати. студент аналізує, як етнічне розмаїття регіону формує кухню, і пропонує способи використання цих страв у туристичному продукті.

6.2. Структура освітнього компонента «Кулінарна етнологія»

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	сс.р.
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи кулінарної етнології та кухні Європи і Близького Сходу												
Тема 1. Вступ до дисципліни. Етнос, нація, регіон	5	2	–	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 2. Кухня та її складові. Стилі та типи кухонь	7	2	2	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 3. Історія формування кухонь світу. Фактори формування	7	2	2	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 4. Основи раціонального харчування. Нетрадиційні системи харчування	7	4	–	–	–	3	–	–	–	–	–	–

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	сс.р.
Тема 5. Кухні Центральної Європи та Скандинавії	7	2	2	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 6. Кухні Західної та Східної Європи	7	2	2	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 7. Кухні Південної Європи та Балканського півострова	4	2	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8. Кухні Близького Сходу	6	2	2	–	–	2	–	–	–	–	–	–
Модульна контрольна робота №1	2	–	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Разом за модуль 1	**52**	**18**	**12**	–	**–**	**22**	**–**	–	–	–	–	–
Змістовий модуль 2. Кухні Африки, Азії, Америк, Океанії та України												
Тема 9. Кухні Північної Африки	7	2	2	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 10. Кухні Південної та Південно-Східної Азії	5	2	–	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 11. Кухні Східної Азії: Китай, Корея, Японія	7	2	2	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 12. Кухні Північної Америки: Канада, США	5	2	–	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 13. Кухні Південної Америки: Бразилія, Аргентина, Чилі, Болівія	7	2	2	–	–	3	–	–	–	–	–	–
Тема 14. Кухні Центральної Америки та Карибського регіону	4	2	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–
Тема 15. Австралія та Океанія	6	2	2	–	–	2	–	–	–	–	–	–
Тема 16. Традиції та особливості української кухні	6	2	2	–	–	2	–	–	–	–	–	–
Тема 17. Закарпатська кухня як приклад мультикультурності	4	2	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–
Модульна контрольна робота №2	2	–	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Разом за модуль 2	**53**	**18**	**12**	**–**	**–**	**23**	**–**	–	–	–	–	–
Усього годин	**105**	**36**	**24**	**–**	**–**	**45**	**–**	–	–	–	–	–

7. ПЛАНИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

І модуль

Заняття № 1. Харчування як соціокультурний феномен. Кухня та її складові (Теми 1–2) (2 год.)

План. 1) роль харчування в житті людини; 2) структура кухні та її складові; 3) харчова піраміда як модель раціону; 4) значення їжі для ідентичності групи.

Завдання. групова дискусія «Чи є кухня частиною ідентичності?» з фіксацією аргументів; заповнення таблиці «Складові кухні» на прикладах двох країн.

Результати (ПР, ЗК). ПР05, ЗК09.

Заняття № 2. Історія та фактори формування кухонь світу (Тема 3) (2 год.)

План. 1) етапи історії харчування; 2) природні та історичні фактори; 3) релігійні настанови; 4) харчові меседжі страв.

Завдання. групова робота з картою світу: визначити п’ять кухонь, їхні природні й історичні передумови, позначити релігійні обмеження.

Результати (ПР, ЗК). ПР05, ЗК07.

Заняття № 3. Кухні Центральної Європи та Скандинавії (Тема 5) (2 год.)

План. 1) режим харчування; 2) традиційні страви; 3) сучасні харчові вподобання.

Завдання. круглий стіл «Що сьогодні є традицією?»; опитування однокурсників про вподобання; узагальнення результатів у таблиці.

Результати (ПР, ЗК). ПР07, ЗК10.

Заняття № 4. Кухні Західної та Східної Європи (Тема 6) (2 год.)

План. 1) класична французька кухня; 2) традиції Польщі та Франції 3) порівняльний аналіз подачі та режиму харчування.

Завдання. семінар-дискусія: порівняти дві кухні і визначити елементи, які можна використати в туристичному меню.

Результати (ПР, ЗК). ПР05, ЗК07.

Заняття № 5. Кухні Південної Європи та Близького Сходу (Теми 7–8) (2 год.)

План. 1) продукти і режим харчування Середземномор’я; 2) Балкани; 3) Туреччина та арабські країни; 4) релігійні обмеження.

Завдання. мультимедійна презентація; групове створення міні-меню (6–8 позицій) для туристичної групи з однієї країни регіону з урахуванням обмежень.

Результати (ПР, ЗК). ПР09, ЗК11.

Заняття № 6. Модульна контрольна робота № 1 (Теми 1–8), 2 год.

ІІ модуль

Заняття № 7. Кухні Північної Африки (Тема 9) (2 год.)

План. 1) історичні впливи; 2) традиційні страви; 3) харчові табу.

Завдання. перегляд документального фрагмента; дискусія про харчові табу; складання для персоналу ресторану короткої інструкції з обслуговування гостей-мусульман (3–5 пунктів).

Результати (ПР, ЗК). ПР07, ЗК09.

Заняття № 8. Кухні Азії (Теми 10–11) (2 год.)

План. 1) принципи смаку в кухнях Індії та Таїланду; 2) Китай, Корея, Японія; 3) етикет подачі.

Завдання. практичний майстер-клас з приготування суші та роллів (за наявності кухонного обладнання) або демонстрація технологічних етапів з розбором термінології.

Результати (ПР, ЗК). ПР07, ЗК11.

Заняття № 9. Кухні Америк (Теми 12–14) (2 год.)

План. 1) Північна Америка; 2) Південна Америка; 3) Центральна Америка та Карибський регіон.

Завдання. семінар-дискусія: порівняти роль кукурудзи та м’яса в кухнях Мексики і Бразилії; визначити, як міграція змінює меню.

Результати (ПР, ЗК). ПР05, ЗК07.

Заняття № 10. Австралія та Океанія (Тема 15) (2 год.)

План. 1) Австралія; 2) Нова Зеландія і хангі; 3) острови Тихого океану.

Завдання. короткі студентські презентації (3–5 хв.) про одну країну або острів з описом однієї типової страви.

Результати (ПР, ЗК). ПР21, ЗК10.

Заняття № 11. Українська та закарпатська кухня (Теми 16–17) (2 год.)

План. 1) традиції українського харчування; 2) регіональні відмінності; 3) мультикультурна кухня Закарпаття.

Завдання. розробка міні-меню (6–8 позицій) для іноземної туристичної групи з коротким описом кожної страви та її етнічного походження.

Результати (ПР, ЗК). ПР09, ЗК09, СК07.

Заняття № 12. Модульна контрольна робота № 2 (Теми 9–17), 2 год.

8. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота є основним засобом засвоєння матеріалу поза аудиторними заняттями. Її зміст визначається цією програмою та методичними рекомендаціями викладача.

Вид роботи	Зміст	Год.
Опрацювання літератури	Конспектування рекомендованих джерел до кожного модуля	14
Термінологічний словник	Близько 40 базових понять	6
Підготовка до практичних занять	Пошук і опрацювання інформації, підготовка відповідей і завдань	10
Реферат (модуль 1)	Обсяг 8–10 сторінок, оформлення за вимогами кафедри	8
Презентація (модуль 2)	8–10 слайдів, виступ до 5 хв.	7
Разом		45

Теми рефератів (модуль 1). Кухня-фьюжн як інноваційний підхід до гастрономії; кухні народів Сходу; кухні народів Балканського півострова; історія розвитку європейської кухні; історія розвитку єврейської кухні; вплив релігій на формування кухонь світу; роль традицій у культурі споживання їжі; вегетаріанство і веганство як нетрадиційні форми харчування; сироїдіння як нетрадиційна форма харчування; Закарпаття як приклад мультикультурності у споживчій культурі; фактори формування традиційної кухні; французька кухня як основа європейської; роль алкогольних напоїв у культурі споживання; роль

трав і спецій у формуванні харчової карти світу; дари моря та їх вплив на формування харчової карти світу.

Теми презентацій (модуль 2). Особливості харчування та незвичайні харчові вподобання народу або країни (на вибір студента).

9. ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль включає усні відповіді, бліц-опитування, письмові завдання після кожного змістового модуля та підсумковий контроль у формі заліку.

9.1. Розподіл 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.

9.2. Структура модульної контрольної роботи

Кожен варіант складається з двох теоретичних питань (по 20 балів) і десяти тестових завдань (по 1 балу). Максимальна сума становить 50 балів. Варіант формується викладачем вибірково з переліків нижче.

Питання для МКР № 1 (Теми 1–8)

- Дайте визначення етносу, назвіть його основні ознаки.
- Розкрийте відмінність між етносом і нацією та роль харчування в етнічній ідентичності.
- Дайте визначення кухні та назвіть її складові.
- Охарактеризуйте типи кухонь: національні, регіональні, етнічні, релігійні.

- Розкрийте стилі кухонь: класичний, нова кухня (nouvelle cuisine), фьюжн, «комфортна їжа».
- Назвіть природні та історичні фактори формування кухонь світу і наведіть приклади.
- Розкрийте роль Колумбового обміну у формуванні кухонь Європи та Азії.
- Розкрийте вплив харчових настанов православ'я, ісламу та іудаїзму на харчування.
- Поясніть принципи раціонального харчування: адекватність і збалансованість.
- Охарактеризуйте нетрадиційні системи харчування (вегетаріанство, сироїдіння, роздільне харчування) з позицій наукової обґрунтованості.
- Охарактеризуйте особливості кухонь Центральної Європи та Скандинавії.
- Розкрийте особливості французької кухні та кухонь Південної Європи.
- Розкрийте особливості харчування в країнах Близького Сходу.

Питання для МКР № 2 (Теми 9–17)

- Розкрийте харчові табу та обмеження в мусульманських країнах Північної Африки.
- Поясніть принципи смаку в кухнях Індії та Таїланду.
- Розкрийте особливості японської кухні washoku та кухні Кореї.
- Охарактеризуйте особливості кухні Північної Америки: США та Канади.
- Охарактеризуйте кухні Південної Америки: Бразилія, Аргентина, Чилі, Болівія.
- Розкрийте роль кукурудзи та креольних впливів у кухнях Мексики і Карибського регіону.
- Охарактеризуйте традиції харчування Австралії, Нової Зеландії та островів Тихого океану.
- Розкрийте традиції харчування українського народу.
- Охарактеризуйте регіональні відмінності української кухні.

– Розкрийте особливості закарпатської кухні як приклад мультикультурності.
– Назвіть основні фактори формування кухонь світу та поясніть їх взаємодію.
– Поясніть, чому кухні Північної Африки мають набір харчових обмежень, відмінний від європейського.

9.3. ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

Кожне тестове завдання оцінюється в 1 бал. Правильна відповідь подана в дужках.

1. Які з перелічених страв належать до традиційної кухні Кореї? а) кімчі; б) суші; в) паелья; г) тажин. (а)

2. Основою японської кухні washoku є: а) пшениця; б) рис; в) кукурудза; г) картопля. (б)

3. Тажин є традиційною стравою: а) Марокко; б) Греції; в) Мексики; г) Іраку. (а)

4. Поутін пов’язаний із кухнею: а) Канади; б) Бразилії; в) Чилі; г) Японії. (а)

5. Вегетаріанство передбачає відмову від: а) молочних продуктів; б) м’яса і риби; в) усіх продуктів тваринного походження; г) лише свинини. (б)

6. Продукт, що походить з Америки і став основою багатьох європейських кухонь: а) картопля; б) оливки; в) рис; г) гречка. (а)

7. Слово «халяль» позначає: а) продукти, дозволені за ісламськими настановами; б) пости в православ’ї; в) страви з морепродуктів; г) спосіб ферментації. (а)

8. Основним зерновим продуктом для традиційних мексиканських тортилій є: а) пшениця; б) кукурудза; в) рис; г) жито. (б)

9. Ключовою жировою основою середземноморської кухні є: а) соняшникова олія; б) оливкова олія; в) вершкове масло; г) свинне сало. (б)

10. Традиційна мексиканська кухня внесена до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО у: а) 2010 році; б) 2013 році; в) 1995 році; г) 2001 році. (а)

9.4. ПЕРЕЛІК ЗАПИАТНЬ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ

Залік ставиться за результатами модульного оцінювання. Студенти, які отримали з обох модулів не менше 60 балів, отримують залік без складання.

Для підвищення результату проводиться залікова співбесіда за такими питаннями:

1. Дайте визначення етносу та назвіть його основні ознаки. Як вони пов’язані з харчовими традиціями?
2. Розкрийте відмінності між етносом, нацією і регіоном. Яку роль відіграє харчування в етнічній ідентичності?
3. Дайте визначення поняття «кухня» та назвіть її складові.
4. Охарактеризуйте типи кухонь: національні, регіональні, етнічні, релігійні. Наведіть приклади.
5. Розкрийте стилі кухонь: класичний, нова кухня, фьюжн, «комфортна їжа».
6. Яку роль відіграють інгредієнти у формуванні харчової карти світу?
7. Які природні фактори (клімат, ґрунти, водні ресурси, рельєф) впливають на формування кухні? Наведіть приклади.
8. Які історичні фактори формування кухонь ви знаєте? Розкрийте роль торгівлі, міграцій і Колумбового обміну.
9. Як релігійні настанови православ’я, ісламу, іудаїзму та християнських постів впливають на харчування?
10. Розкрийте етапи історії виникнення кулінарії від первісного харчування до землеробства.
11. Назвіть основні харчові речовини та поясніть поняття енергетичного балансу.

12. Розкрийте принципи раціонального харчування: адекватність і збалансованість.
13. Охарактеризуйте нетрадиційні системи харчування (роздільне харчування, вегетаріанство, сироїдіння) з позицій наукової обґрунтованості.
14. Розкрийте зміст концепції харчування за групою крові та оцініть її наукову обґрунтованість.
15. Охарактеризуйте традиції харчування та режим харчування Центральної Європи (Німеччина, Австрія, Чехія).
16. Розкрийте особливості кухонь Скандинавії: Швеції, Норвегії, Данії, Фінляндії.
17. Розкрийте особливості французької кухні та її класифікацію.
18. Охарактеризуйте кухні Західної Європи: Бельгії, Нідерландів, Великої Британії.
19. Розкрийте традиції домашньої кухні Східної Європи на прикладах Польщі, Молдови і Румунії.
20. Розкрийте особливості італійської кухні та роль пасти, оливкової олії і сирів.
21. Охарактеризуйте іспанську та португальську кухні: тапас, морепродукти, основні продукти.
22. Розкрийте особливості балканських кухонь на прикладах Болгарії і Греції.
23. Охарактеризуйте кухні Туреччини та арабських країн Лівану, Сирії, Іраку, Ізраїлю.
24. Чим кухня Ірану відрізняється від арабських кухонь Близького Сходу?Які харчові настанови ісламу (халяль) і як вони враховуються у ресторанному обслуговуванні?
25. Які історичні впливи сформували кухню Північної Африки (Єгипет, Туніс, Алжир, Марокко)?

26. Охарактеризуйте традиційні страви Єгипту та Марокко (фул медамес, кушарі, тажин, кускус).
27. Які харчові табу існують у мусульманських країнах Африки і які правила обслуговування гостей з них випливають?
28. Розкрийте принцип вегетаріанства в кухні Індії та регіональні відмінності індійської кухні.
29. Розкрийте принцип балансу смаків у таїландській кухні.
30. Охарактеризуйте основні продукти і страви в'єтнамської та малайзійської кухонь.
31. Розкрийте регіональні школи китайської кухні та її основні принципи.
32. Розкрийте роль ферментації та кімчі в корейській кухні.
33. Охарактеризуйте японську кухню washoku: основні принципи, етикет і внесення до Списку ЮНЕСКО (2013).
34. Охарактеризуйте регіональні кухні США: південне барбекю, креольську кухню Нового Орлеана, кухню Нової Англії.
35. Розкрийте особливості канадської кухні, зокрема квебекські традиції, поутін і кленовий сироп.
36. Охарактеризуйте бразильську кухню: фейжоаду, churrasco, вплив португальської традиції.
37. Розкрийте особливості аргентинської та чилійської кухонь: асадо, чимічурі, морепродукти.
38. Охарактеризуйте андську кухню Болівії: роль картоплі, кіноа та корінних традицій.
39. Розкрийте особливості мексиканської кухні: кукурудза, мол, тортильї та внесення до Списку ЮНЕСКО (2010).
40. Які впливи (африканські, європейські, корінні) сформували кухні Карибського регіону?

41. Охарактеризуйте австралійську кухню: традицію барбекю і м’ясні пироги.
42. Розкрийте традиції харчування Нової Зеландії (хангі маорі) і Гавайських островів (лу’ау).
43. Назвіть основні продукти та особливості українського харчування.
44. Розкрийте роль календарної обрядовості у харчуванні українців (Різдво, Великдень).
45. Охарактеризуйте регіональні відмінності української кухні: Полісся, Лісостеп, Степ, Карпати.
46. Розкрийте етнічну мозаїку Закарпаття та її відображення в кухні регіону.
47. Розкрийте походження та місце в меню закарпатських страв: богрaч, лангош, мамалига.
48. Розкрийте роль алкогольних напоїв, трав і спецій у культурі споживання та формуванні харчової карти світу.
49. Розкрийте значення автентичної кухні як ресурсу гастрономічного туризму на прикладі Закарпаття.
50. Роль страв з реєстру Нематеріальної культурної спадини України у гастрономічному туризмі.

10. Рекомендована 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/10.327 02/2307-2105-2020.5.82.
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/