

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Факультет харчових наук,  
нутриціології та управління якістю  
“04” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ**

Галузь знань 18 «Виробництво і технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Харчові технології»

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю  
Розробник: доцент,  
к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Анастасія  
ІВАНЮТА

**Опис навчальної дисципліни** Навчальна компонента «Кухні народів світу» розкриває базові знання традицій харчування, ресторанного господарства, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн, вивчення асортименту національних страв та ознайомлення з сучасними технологічними концепціями виробництва страв у закладах ресторанного господарства, правил їх подачі. У межах курсу вивчаються особливості традицій та культури харчування народів світу; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу; способи кулінарно-технологічної обробки, асортименту продукції національної кухні, асортименту традиційних національних страв народів світу.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>181 «Харчові технології»</i>	
Освітня програма	<i>Харчові технології</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	4	
Семестр	8	
Лекційні заняття	20 год.	
Практичні, семінарські заняття		
Лабораторні заняття	30 год.	
Самостійна робота	70 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	5 год.	

## 1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

**Мета дисципліни** – формування у студентів теоретичних знань традицій харчування, ресторанного господарства, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн, вивчення асортименту національних страв та ознайомлення з сучасними технологічними концепціями виробництва страв у закладах ресторанного господарства, правил їх подачі.

*Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню курсу «Кухні народів світу»: загальні технології харчової промисловості; теоретичні основи харчових технологій.*

### **Набуття компетентностей:**

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 11.3 розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці,

нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.  
СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Тижні	Кількість годин											
		денна форма						заочна форма					
		Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р		го	л	п	лаб	Інд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Модуль 1. Системи і типи харчування народів світу</b>													
Тема 1. Системи і типи харчування народів світу	1	14	2		4		10						
Тема 2. Особливості формування народної слов'янської кухні та регіональні традиції	2	16	3		4		10						
Тема 3. Традиції харчування народів Східної, Південно-Східної Європи та країн Закавказзя	3	15	2		4		10						
Тема 4. Традиції харчування народів Західної Європи	4	15	3		4		5						
Разом за модулем 1		<b>60</b>	<b>10</b>		<b>16</b>		<b>35</b>						
<b>Модуль 2. Особливості кухонь різних народів світу</b>													
Тема 5. Кухня народів Африки. Особливості Єврейської кухні	5	16	3		4		10						
Тема 6. Кухня народів Азії	6	15	3		3		10						
Тема 7. Особливості культури та традиції харчування народів Америки	7	15	2		3		10						
Тема 8. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	8	14	2		4		5						
Разом за модулем 2		<b>60</b>	<b>10</b>		<b>14</b>		<b>35</b>						
Усього годин		120	20		30		70						

### 3. Теми лекцій

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Системи і типи харчування народів світу	2
2.	Особливості формування народної слов'янської кухні та регіональні традиції	3
3.	Традиції харчування народів Східної, Південно-Східної Європи та країн Закавказзя	2
4.	Традиції харчування народів Західної Європи	3
5.	Кухня народів Африки. Особливості Єврейської кухні	3
6.	Кухня народів Азії	3
7.	Особливості культури та традиції харчування народів Америки	2
8.	Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	2
Всього		20

### 4. Теми лабораторних (практичних, семінарських) занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України: розвиток культури та традицій харчування кримських татар, молдаван, караїмів; традицій харчування гагаузів.	4
2.	Особливості традицій та культури харчування в регіонах України	4
3.	Особливості приготування їжі народів Східної Європи: Болгарії, Румунії, Греції, Сербії, Хорватії, Словенії, Боснії, Чорногорії Етнічні кухні Чехії, Словаччини та Угорщини.	4
4.	Особливості приготування їжі народів Західної Європи: Франції, Італії, Німеччини, Англії. Характерні особливості технології приготування їжі в Австрії, Угорщині. Скандинавська кухня (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії).	4
5.	Особливості національної кухні країн Азії: Китайська, Корейська, Японська, Індійська; В'єтнам Індонезія Філіпіни Центральної Азії (асортимент і технологія страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні).	4
6.	Кухня народів Америки: особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки; умови життя, режим і структуру харчування народів Америки; особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини та Чилі.	3
7.	Національна кухня народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії: асортимент і технологія страв, звичаї та традиції.	3

8.	Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	4
Всього		30

## 5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Характеристики національних кухонь народів світу.	10
2	Характеристики національних кухонь народів світу. Традиції харчування народів Східної, Південно-Східної Європи	10
3	Історія розвитку традицій харчування народів світу	10
4	Підготовка он-лайн майстер класу :«Приготування страв національних кухонь народів світу»	5
5	Розробка рекомендацій щодо режиму харчування для туристів країн Європи	10
6	Меню для туристів	10
7	Способи кулінарно-технологічної обробки сировини	10
8	Вивчення асортименту страв з можливими варіантами начинок, сировини, термічної обробки	5
Всього		70

## 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- виконання самостійних робіт.

## 7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія);
- практичні заняття
- демонстрація презентацій
- метод навчання через дослідження;
- метод командної роботи;
- виконання завдань самостійної роботи.

## 8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ затверджено 27 лютого 2025 р. протокол №8)

## 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Системи і типи харчування народів світу</b>		
Лекція 1. Системи і типи харчування народів світу	<b>Знати:</b> мету та завдання дисципліни, історія розвитку традицій харчування народів світу та особливості національних кухонь, типи та асортимент страв, Види кулінарної обробки продуктів	-
Лабораторна робота 1. Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України: розвиток культури та традицій харчування кримських татар, молдаван, караїмів; традицій харчування гагаузів.	<b>Знати:</b> історію розвитку кулінарії, вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення, особливості формування народної слов'янської кухні, національну кухню як джерело творчості для кулінарного мистецтва	<b>10</b>
Самостійна робота 1. Характеристики національних кухонь народів світу.	<b>Знати:</b> як проводити порівняльну оцінку кухонь різних народів світу за встановленими критеріями	<b>10</b>
Лекція 2. Особливості формування народної слов'янської кухні та регіональні традиції	<b>Знати:</b> особливості формування народної слов'янської кухні, особливості традицій та культури харчування народів України	-
Лабораторна робота 2. Особливості традицій та культури харчування в регіонах України	Особливості регіональних кухонь України: Житомир, Миколаїв, Полтава, Київ, Вінниця, Херсон, Львів, Одеса, Івано-Франківськ, Львів, Чернігів, Чернівці, Черкаси, Хмельницьк, Рівне, Тернопіль, Харків ті інші.	<b>10</b>
Самостійна робота 2. Характеристики національних кухонь народів світу. Традиції харчування народів Східної, Південно-Східної Європи	<b>Знати:</b> особливості традиційних страв, способів обробки сировини, режиму харчування обраних країн	<b>10</b>
Лекція 3. Традиції харчування народів Східної, Південно-Східної Європи та країн Закавказзя	<b>Знати:</b> особливості Болгарської, Грецької, Вірменської, Грузинської, Азербайджану кухні	-
Лабораторна робота 3. Особливості приготування їжі народів Східної Європи: Болгарії, Румунії, Греції, Сербії, Хорватії, Словенії, Боснії, Чорногорії Етнічні кухні Чехії, Словаччини та Угорщини.	<b>Знати:</b> особливості національної кухні Румунії, Хорватії, Чорногорії, Чехії, Угорщини, Словаччини.	<b>10</b>
Самостійна робота 3. Історія розвитку традицій харчування народів світу	<b>Знати:</b> витоки харчових традицій у первісному суспільстві, природні ресурси як основа раціону, роль полювання, збирання, перших форм обробки їжі, формування кулінарної культури в античних цивілізаціях	<b>10</b>
Лекція 4. Традиції харчування народів Західної Європи	<b>Знати:</b> Національну кухню Англії, Франції та Німеччини	-

Лабораторна робота 4. Особливості приготування їжі народів Західної Європи: Франції, Італії, Німеччини, Англії. Характерні особливості технології приготування їжі в Австрії, Угорщині. Скандинавська кухня (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії).	<b>Знати:</b> розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування народів країн Західної Європи (Італія, Норвегія, Австрія, Швеція, Данія, Фінляндія).	<b>5</b>
Самостійна робота 4. Підготовка он-лайн майстер класу «Приготування страв національних кухонь народів світу»	<b>Знати:</b> як підібрати автентичні страви з різних національних кухонь, врахувати географічну різноманітність (Європа, Азія, Латинська Америка, Близький Схід тощо); як розробити технологічні карти обраних страв, інгредієнти, етапи приготування, час і температура теплової обробки; правила подачі та оформлення	<b>5</b>
Модульна контрольна робота 1		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Особливості кухонь різних народів світу</b>		
Лекція 5. Кухня народів Африки. Особливості Єврейської кухні	<b>Знати:</b> загальну характеристику африканських кухонь, способи кулінарно-технологічної обробки та асортимент, особливості Єврейської кухні	-
Лабораторна робота 5. Особливості національної кухні країн Азії: Китайська, Корейська, Японська, Індійська; В'єтнам Індонезія Філіпіни Центральної Азії (асортимент і технологія страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні).	<b>Знати:</b> розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування народів країн Західної (Кіпр, Ірак), Південної (Пакистан, Індія) та Центральної Азії (Узбекистан, Туркменістан, Киргизстан, Таджикистан, Казахстан).	<b>10</b>
Самостійна робота 5. Розробка рекомендацій щодо режиму харчування для туристів країн Європи	<b>Знати:</b> харчові звички та традиції різних європейських країн, типові продукти, розклад прийомів їжі, національні особливості, сезонні, релігійні та культурні впливи, особливості харчування в різних типах туризму (активний, оздоровчий, екскурсійний), рекомендації щодо оптимального режиму харчування для туристів, кількість прийомів їжі, калорійність, збалансованість раціону;	<b>10</b>
Лекція 6. Кухня народів Азії	<b>Знати:</b> особливості формування Китайської, Корейської, Японської кухонь	-
Лабораторна робота 6. Кухня народів Америки: особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки; умови життя, режим і структуру харчування народів Америки; особливості технології	<b>Знати:</b> розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування народів країн Південної (Аргентина, Бразилія, Венесуела, Колумбія, Чилі) Америки	<b>10</b>

приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини та Чилі.		
Самостійна робота 6. Меню для туристів	Знати: як розробити 1-денне меню для туристичної групи, врахувати тип туру (екскурсійний, активний, відпочинковий); як скласти меню: сніданок, обід, вечеря + легкий перекус, як скласти варіант меню для туристів з особливими потребами	10
Лекція 7. Особливості культури та традиції харчування народів Америки	<b>Знати:</b> особливості формування кухонь США, Канади, Латинської Америки	-
Лабораторна робота 7. Національна кухня народів народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії: асортимент і технологія страв, звичаї та традиції.	<b>Знати:</b> розвиток кулінарних традицій і культури харчування народів Океанії (Нова Гвінея), Мелазійської кухні (Соломонові Острови, Вануату, Фіджі, Нова Каледонія)	10
Самостійна робота 7. Способи кулінарно-технологічної обробки сировини	Знати: класифікацію основних способів кулінарної обробки сировини, класифікацію за принципом: механічна, теплова, фізико-хімічна; технологічні особливості 3-х способів теплової обробки (варіння, смаження, тушкування), переваги та недоліки кожного методу, підібрати спосіб обробки для різних видів сировини (м'ясо, риба, овочі), як пояснити вибір технології відповідно до структури, вологості чи кулінарного призначення	10
Лекція 8. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	<b>Знати:</b> загальну характеристику кухон Австралії та Нової Зеландії.	-
Лабораторна робота 8. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	<b>Знати:</b> Особливості, асортимент і технологія страв, звичаї та традиції етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	5
Самостійна робота 8. Вивчення асортименту страв з можливими варіантами начинок, сировини, термічної обробки	<b>Знати:</b> як скласти таблицю з прикладами страв, які можуть мати різні начинки, вплив виду начинки на вибір способу теплової обробки страви	5
Модульна контрольна робота 2		30
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>		<b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>
<b>Екзамен</b>		<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>		<b>(Навчальна робота + екзамен) <math>\leq 100</math></b>

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

### 8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перекладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- Електронний навчальний курс навчальної дисципліни - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3438>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- лабораторні та самостійні роботи (в електронному вигляді).

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Клапчук, В. М. (2022). *Готельно-ресторанна справа: навчально-методичний посібник*. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, факультет туризму.
2. Капліна, Т., Білоусько, О., Шаповал, Н., Куш, Л., Слимак, Н., Іванова, О., Шкарупа, В., Дорохіна, М., Карпенко, В., & Положишнікова, О. (2023). *Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня*. 377 с.
3. Гаврилко, П., Андрушків, Б. М., Малюта, Л. Я., Островська, Г. Й., та ін. (2018). *Готельно-ресторанна справа: навчально-методичне видання. Книга 1*. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А.
4. Гаврилко, П. (2023). *Збірник рецептур національної кухні країн Європи*. 345 с.
5. Мазаракі, А. А., та ін. (2018). *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник (2-ге вид., перероб. та допов.)*. Київ: Центр навчальної літератури.
6. Іванюта, А. О. (2021). *Опорний конспект лекцій «Кухні народів світу»*. Київ. 160 с.
7. Мальська, М. П., Гаталяк, О. М., & Ганич, Н. М. (2013). *Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика)*. Київ: Центр учбової літератури.
8. Ростовський, В. (2018). *Кухні народів світу: підручник*. Київ: Кондор.
9. Радченко, Л. О., Пивоваров, П. П., Новікова, О. В., Льовшина, Л. Д., & Ніколаєнко-Ломакіна, А. М. (2012). *Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник*. Харків: Світ книг.
10. Русавська, В. А. (2016). *Гостинність в українській традиційній культурі: навчальний посібник*. Київ: Видавництво Ліра-К.

11. ДСТУ 4269:2003. (2003). *Послуги туристичні. Класифікація готелів* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>
12. ДСТУ 3862-99. (1999). *Ресторанне господарство. Терміни та визначення* [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/-getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>