



ТЕОРІЯ І МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

УДК 378.147:811.111'276.6:005.336.3

DOI <https://doi.org/10.5281/zenodo.15381102>

**Навчання перекладу лексики з національно-культурним забарвленням
майбутніх менеджерів в індустрії гостинності**

Добровольська Оксана Ярославівна

доктор філологічних наук, професор, кафедра культури і соціально-гуманітарних дисциплін, Закарпатська академія мистецтв, м. Ужгород, Україна,

<https://orcid.org/0000-0001-7412-2244>

Опачко Магдаліна Василівна

доктор педагогічних наук, професор, кафедра загальної педагогіки та педагогіки вищої школи, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»,

м. Ужгород, Україна,

<https://orcid.org/0000-0003-0494-6883>

Гуштан Тетяна Вікторівна

доктор економічних наук, завідувача кафедрою менеджменту, підприємництва

і торгівлі Ужгородського торговельно-економічного інституту Державного

торговельно-економічного університету, м. Ужгород, Україна,

<https://orcid.org/0000-0002-0299-0437>

Прийнято: 17.03.2025 | Опубліковано: 28.03.2025

Анотація. Пошук ефективних засобів стимулювання іншомовної комунікативної мотивації відповідає сучасним викликам підготовки



висококваліфікованих фахівців у галузі управління та адміністрування, зокрема в індустрії гостинності, і дозволяє активізувати засвоєння фахової термінології у процесі вивчення стратегій англомовного перекладу лексики української мови, зокрема лексики з національно-культурним забарвленням, що сприяє формуванню готовності студентів до професійної діяльності в умовах міжнародної конкуренції та культурного різноманіття. **Мета дослідження** – схарактеризувати методику навчання англомовного перекладу студентів спеціальності «Менеджмент» (освітня програма: «Готельний і ресторанний менеджмент») з використанням краєзнавчої літератури як навчального матеріалу і проаналізувати результати її апробації у контексті формування внутрішньої мотивації та мовленнєвої активності в гастрономічному дискурсі. **Методи дослідження.** Застосовано комплекс загальнонаукових та спеціальних методів: аналіз, синтез, узагальнення психолого-педагогічної та методичної літератури, моделювання навчального процесу, а також спостереження, тестування й аналіз результатів навчальних досягнень. Здійснено апробацію методики навчання аспектного перекладу лексики, що має національно-культурне забарвлення, зокрема, впровадження в освітній процес та спостереження за формуванням навичок двостороннього перекладу. **Результати.** Розроблена методика навчання стратегій професійного перекладу фахової лексики, що має національно-культурне забарвлення, і вироблення у студентів належних умінь та навичок на основі краєзнавчої літератури, показала позитивний результат у процесі апробації. Зміст апробації включає роботу з автентичними матеріалами, які знаходяться у фондах наукової бібліотеки Ужгородського торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету. **Висновки.** Схарактеризовано методику навчання англомовного перекладу термінологічної лексики української мови, зокрема лексики гастрономічного дискурсу з національно-культурним забарвленням, адаптовану до потреб професійної



підготовки менеджерів. Перспективи. Вагомим вкладом у методикку навчання перекладу та розвиток компетенцій міжкультурної комунікації стане вивчення впровадження інноваційних технологій для унаочнення понять національної культури та семантизації лексики з культурним компонентом.

***Ключові слова:** готельно-ресторанний бізнес, краєзнавча література, методика викладання перекладу, стратегії перекладу, індустрія гостинності, управління та адміністрування.*

Teaching translation of vocabulary with national and cultural connotations to future hospitality managers

Dobrovolska Oksana Yaroslavivna

Doctor of Philological Sciences, Professor, Department of Culture and Social and Humanitarian Disciplines, Transcarpathian Academy of Arts,
Uzhhorod, Ukraine,

<https://orcid.org/0000-0001-7412-2244>

Opachko Magdalyna Vasylyvna

Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Department of General Pedagogy and Higher School Pedagogy, State Higher Educational Institution "Uzhhorod National University", Uzhhorod, Ukraine,

<https://orcid.org/0000-0003-0494-6883>

Hushtan Tetyana Viktorivna

Doctor of Economics, Head of the Department of Management, Entrepreneurship and Trade, Uzhhorod Trade and Economic Institute, State Trade and Economic University, Uzhhorod, Ukraine,

<https://orcid.org/0000-0002-0299-0437>



Abstract. *The search for effective means of stimulating foreign language communicative motivation meets the modern challenges of training highly qualified hospitality managers and allows to intensify the acquisition of professional terminology in the process of studying strategies for English-language translation of Ukrainian vocabulary, in particular vocabulary with national and cultural colouring, which contributes to the formation of students' readiness for professional activity in conditions of international competition and cultural diversity.* **Objectives.** *The purpose of the study is to characterize the methodology for teaching English-language translation to students of the specialty "Management" (educational program: "Hotel and Restaurant Management") using local history literature as educational material and to analyse the results of its testing in the context of the formation of internal motivation and speech activity in gastronomic discourse.* **Research methods.** *A complex of general scientific and special methods was applied, such as analysis, synthesis, generalization of psychological, pedagogical and methodological literature, modelling of the educational process, as well as observation, testing and analysis of the results of educational achievements. The methodology for teaching aspectual translation of vocabulary with a national and cultural connotation was tested, in particular, the introduction into the educational process and observation of the formation of two-way translation skills.* **Results.** *The developed methodology for teaching strategies for professional translation of specialized vocabulary with a national and cultural connotation and developing appropriate skills and abilities in students based on local history literature has shown positive results in the process of testing. The content of the testing includes work with authentic materials that are in the collections of the scientific library of the Uzhhorod Trade and Economic Institute of the State Trade and Economic University.* **Conclusions.** *A methodology for teaching English translation of Ukrainian terminological vocabulary, in particular the vocabulary of gastronomic discourse with a national and cultural connotation, adapted to the needs of professional*



*training of hospitality managers, has been developed and characterized. **Prospects.** A significant contribution to the methodology for teaching translation and the development of intercultural communication competencies will be the study of the implementation of innovative technologies for visualizing concepts of national culture and revealing the meaning of the vocabulary with a cultural component.*

Keywords: *hotel and restaurant business, local history literature, translation teaching methods, translation strategies, hospitality industry, management and administration.*

Постановка проблеми дослідження. Людині як соціальній істоті властива загальна комунікативна мотивація. Її проявом у мовленнєвих актах професійної діяльності є ситуативна мотивація – визначальний фактор навчання іноземної мови у структурі професійної освіти [1].

Головне завдання викладача іноземних мов – створення в навчальній аудиторії якомога більше різноманітних ситуацій професійного спілкування, максимально наближених до реальності, а також залучення студентів до культурної, професійної та особистої комунікації з іноземцями, ознайомлення з їхніми соціальними традиціями та культурою.

Актуальність дослідження полягає у потребі пошуку ефективних засобів стимулювання ситуативної комунікативної мотивації у процесі навчання англійської мови майбутніх менеджерів.

Компонентами професійної іншомовної компетентності майбутнього фахівця у галузі управління та адміністрування є мотиваційний, когнітивний, діяльнісний та рефлексивний. Вони забезпечують умотивованість і цілеспрямованість, осмисленість і цілісність, ефективність і результативність мовленнєвих дій в досягненні комунікативної мети у професійній галузі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Велика когорта науковців займаються проблемою глобалізації культурних просторів і місця в ньому



перекладу. Серед зарубіжних науковців це Бранчаделл А., Уест Л. М. [2], Дюваль Дж., Гауз Дж., Роуз М. Г., Муллендер Г., Гвідер М., Вільгельм Дж. Е, Галімі С., Вермут М.-К., Петрова А., Браун Ч. [3], Спінзі К. [4], Тіптон Р., Десілла С. [5] та багато ін., серед вітчизняних – Корунець І.В. [6], Карабан В. І. [7], Черноватий Л. М. [8], Панченко О. І. [9], Іваницька Н. Б., Іваницька Н. Л. [10], Павлюк А. [11], Гавриш М. М. [12], Солodka А. [13], Дідик С. [14], Воробйова В. [15], Василенко [16], Доброскок В. [17], Іванова Ю. [18], Савчук О. [19], Ролік А. В., Лепухова Н. І., Блажко М. І. [20], Савка І. [21], Бойченко С. В. [22] та багато ін., що свідчить про актуальність проблеми.

Іншомовну компетентність майбутнього фахівця визначають як належний рівень володіння іноземною мовою, соціокультурними та професійними знаннями, а також вміннями і навичками їх релевантного використання в ситуаціях професійного спілкування [23].

Одностайною є думка сучасних фахівців щодо провідної ролі перекладу і перекладача в міжкультурній комунікації. Здатність до участі в міжкультурному спілкуванні є складовою професійної компетентності перекладача [21].

Взаємодія різних культур, тобто різних світоглядів, традицій і життєустроїв, відбувається в рамках перекладу, що є комплексною і багатогранною діяльністю і вимагає знання мов та «фонові» знання із соціокультури, історії, політики тощо країн і народів, мовами яких володіє перекладач, адже культура в контексті міжкультурної комунікації — це сукупність духовних, історичних, соціальних і психологічних особливостей етносу, як от його цінності, традиції, вірування, звичаї, мистецтво, побут, умови життя, кулінарні смаки, стиль одягу тощо [12].

Роль перекладу є провідною у сучасному процесі глобалізації існуючого розмаїття ментальних просторів [19]. У процесі перекладу поруч із зіставленням різних мовних систем відбувається зіставлення різних культур



[20]. Переклад як центральний механізм міжкультурного спілкування є ментальною інтерпретативною діяльністю, адже процес перекладу – це прагнення порозуміти іншу культуру [13].

Перекладач визнається медіатором між різними мовами та культурами, він створює мости для подолання мовних і культурних бар'єрів. Для цього важливо мати навички перекладу, інтерпретації, організації роботи та управління процесами міжкультурного спілкування [22], володіти необхідними лінгвістичними знаннями і відповідними вміннями, а також бути знайомим з теоріями і стратегіями здійснення перекладу [19].

В аспекті міжкультурної комунікації при зіставленні мов і культур ситуативний контекст комунікації є частиною культурного світу, тому перекладач є бікультурним білінгвом [14]. Він вступає у духовні відносини зі співрозмовником або читачем, тобто у відносини з приводу духовних цінностей [15]. Ними є ідеї, наукові теорії, традиції, звичаї, релігійні вірування, витвори мистецтва, моральні норми тощо [24].

Проте, фахівці також відзначають низку проблем, що призводять до неефективного засвоєння студентами знань, умінь та навичок перекладу – це, зокрема, відсутність системної роботи зі словником для пошуку відповідної фахової термінології, нерозуміння структури англійського речення, хибне сприйняття інформації, закладеної у фаховий текст, недостатнє акцентування на значущості міжкультурної комунікації як сфери застосування фахових компетентностей [16].

Труднощі процесу перекладу фахового тексту зумовлені тим, що галузевий переклад вимагає знання фахової термінології, зафіксованої в галузевих словниках, а також виключає вживання емоційно забарвленої лексики та образності висловлювання [17]. Інтелектуально та фізично комплікований процес перекладу може стати причиною послаблення інтересу до такого виду діяльності на заняттях з іноземної мови. Фахівці відзначають,



що завдяки особливій складності для перекладу, яку становлять реалії, тобто національно-забарвлена лексика, забезпечується інтерес до самого процесу перекладу [18].

Виділення невіршених раніше частин загальної проблеми.

Маловивченою є методика навчання перекладу лексики з національно-культурним забарвленням у студентів нефілологічних вузів.

Не досліджено технологію навчання теорії і практики перекладу цієї лексики у ракурсі стимулювання внутрішньої мотивації та мовленнєвої активності для підвищення професійної іншомовної компетентності галузевих фахівців з метою вирішення завдань міжкультурної комунікації.

Розробка методики навчання стратегій двостороннього перекладу майбутніх фахівців у сфері управління та адміністрування, зокрема менеджерів індустрії гостинності, з фокусом на лексиці з національно-культурним забарвленням, уміщеній у фахових краєзнавчих матеріалах, долучиться до вирішення багатоаспектної проблеми розвитку цілого комплексу компетентностей майбутніх менеджерів гостинності і відкриє перспективу використання інноваційних технологій у її впровадженні.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Мета

дослідження – схарактеризувати методику навчання англомовного перекладу студентів спеціальності «Менеджмент» (освітня програма: «Готельний і ресторанний менеджмент») з використанням краєзнавчої літератури як навчального матеріалу і проаналізувати результати її апробації у контексті формування внутрішньої мотивації та мовленнєвої активності в гастрономічному дискурсі.

Методи дослідження. Застосовано комплекс загальнонаукових та спеціальних методів: аналіз, синтез, узагальнення психолого-педагогічної та методичної літератури, моделювання навчального процесу, а також спостереження, тестування й аналіз результатів навчальних досягнень.



Здійснено апробацію методики навчання аспектного перекладу лексики, що має національно-культурне забарвлення, зокрема, впровадження в освітній процес та спостереження за формуванням навичок двостороннього перекладу у студентів спеціальності «Менеджмент» (освітня програма: «Готельний і ресторанний менеджмент»). Зміст апробації включає роботу з автентичними матеріалами, які знаходяться у фондах наукової бібліотеки Ужгородського торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету.

Виклад основного матеріалу дослідження. Переклад – це процес міжмовної й міжкультурної комунікації, під час якого на основі перекладацького аналізу створюється вторинний текст, який замінює вихідний у новому мовному та культурному середовищі.

Процес перекладу складається з трьох етапів: перекладознавчий аналіз тексту, власне переклад і редагування. На першому етапі перекладу до структури аналізу тексту необхідно включати лінгвокультурологічну складову [11]. Лінгвокультурологічна компонента охоплює виявлення в тексті лінгвокультури та їх класифікацію.

Лінгвокультурема – комплексна міжрівнева одиниця, яка становить діалектичну єдність лінгвістичного та екстралінгвістичного змісту. Встановлення лінгвістичного змісту лінгвокультуреми, тобто єдності знаку і мовного значення як її форми, здійснюється студентами на основі тлумачних словників.

Установлення екстралінгвістичного змісту лінгвокультуреми, тобто єдності мовного значення та культурного сенсу як її змісту, здійснюється на основі тлумачних та енциклопедичних словників. У цьому випадку лінгвокультурема може бути представлена не тільки словом, а й текстом.

Джерелами лінгвокультури є народна поетична творчість, надбання історії та громадської думки, судження й думки іноземців про певний народ та



його культуру, видатних особистості як моделей національної свідомості, літературні твори, де зображується особистість, публіцистика, краєзнавча література тощо.

Навчальний матеріал на заняттях з англomовного перекладу лексики, що має національно-культурне забарвлення, ми обираємо з галузі кулінарії [25–28].

На першому етапі перед студентами ставиться завдання: здійснити перекладознавчий аналіз українськомовного тексту з метою виявлення одиниць із національно-культурною семантикою:

1) безеквівалентну лексику, тобто слова, які відрізняються повністю або частково від лексичних понять слів англійської мови;

2) назви реалій, об'єктів і явищ, які характерні для української культури і відсутні в культурі, традиції та звичаях англійського народу;

3) конотативну лексику, а саме слова, які збігаються у денотативному значенні, але різняться в конотативному значенні;

4) фонову лексику, тобто назви явищ і об'єктів, які в цілому збігаються, але мають національні особливості функціонування;

5) ономастичну лексику, а саме власні назви, що мають культурно-історичні асоціації;

б) діалектну лексику, яка надає місцевого колориту до змісту.

На наступному кроці студенти здійснюють класифікацію реалій за такими ознаками:

а) предметний поділ (за денотативним значенням);

б) територіальна дистрибуція (мовно-національна приналежність);

в) хронологічна дистрибуція (синхронія / діахронія побутування реалії).

Так, зокрема, студенти розподіляють реалії за денотативним значенням в межах лексико-семантичної групи «Етнографічні реалії» і таких підгруп:

1) побут: а) їжа, страви і напої; б) побутові заклади (громадського харчування та ін.); в) посуд;



2) праця: а) назви осіб за професійною діяльністю; б) знаряддя праці; в) приготування страв;

3) мистецтво й культура: а) звичаї й ритуали; б) міфологія;

4) міри: а) одиниці мір; б) процес вимірювання.

Класифікацію реалій за їх територіальною дистрибуцією студенти здійснюють таким чином: у площині однієї мови: поділяють реалії на власномовні (національні, локальні та мікролокальні) й запозичені (інтернаціональні й регіональні); у площині двох мов (української та англійської) реалії поділяють на питомі (які належать одній мові) і чужі (які належать іншій мові) або зовнішні (однаково чужі обом мовам).

Класифікацію реалій за їх хронологічною дистрибуцією студенти здійснюють установлюючи часові рамки їх побутування (у залежності від часу перекладу, тобто відносно сьогодення).

Виявлення у тексті діалектизмів та встановлення їх значення здійснюється студентами за допомогою словників діалектної лексики.

Другий етап – власне переклад – здійснюється студентами на основі використання друкованих та електронних лексикографічних джерел.

Студенти використовують такі способи розкриття значення лексичних одиниць української мови, що мають національно-культурне забарвлення: транскрипцію або транслітерацію; транскрипцію або транслітерацію з тлумаченням питомого національно-специфічного значення; описове пояснення (коментар) або тлумачення; переклад складових частин висловлювання і додаткове тлумачення національно-забарвленої лексики; дослівний переклад або калькування; семантичні аналогії [6].

Фахівці також радять класифікувати реалії на добре відомі широкому колу реципієнтів перекладу (їх слід перекладати за допомогою транскрипції, транслітерації або калькування) і на такі, що невідомі реципієнтам перекладу (їх можна перекласти за допомогою транскрипції або транслітерації з



перекладацьким коментарем або описовим супроводом). Якщо реалія не має важливої смислового навантаження, вона передається функціональним аналогом для відображення національного колориту, або можна її зовсім випустити [18].

Важливою причиною некоректного перекладу в міжкультурній комунікації називають буквальний переклад [22]. Тому слід наголошувати студентам на ідіоматичності мови і на неприпустимості механічного відтворення сукупності семантичних компонентів, що дає в результаті інший сенс [20].

Діалектизми перекладаються студентами за допомогою нейтральної літературної лексики англійської мови, але для надання місцевого колориту при перекладі можуть транскодуватися із поясненнями в дужках або у примітках [7].

Ставимо перед студентами завдання визначити найпоширеніший та найбільш вдалий прийом перекладу, який вони застосовували у процесі своєї роботи (до прикладу, серед найпоширеніших прийомів передачі реалій у перекладі визначають транскрипцію, уведення неологізмів, заміну реалій реаліями, приблизний переклад та контекстуальний переклад [11]).

На другому етапі перекладу студенти розвивають навички роботи з друкованими та електронними тлумачними, енциклопедичними та двомовними словниками. При перекладі назв закарпатських страв (див. добірку назв, що мають національно-культурний колорит, у Додатку А) рекомендуємо студентам використовувати опис їх приготування (рецепт) як коментар. Слід наголошувати, що реаліями є як самі об'єкти, тобто страви закарпатської кухні, так і їхні назви. У єдності лінгвістичного й екстралінгвістичного змісту вони становлять лінгвокультуреми.

Особистий досвід студентів, здобутий на заняттях з фаху, стимулює їх інтерес та мотивацію до вивчення власномовної та іншомовної галузевої



термінології, зокрема лексики з національно-культурним забарвленням, що значно сприяє її засвоєнню.

Третій етап перекладу – редагування – відбувається з використанням друкованих та електронних лексикографічних джерел англійської мови. На цьому етапі студенти розвивають граматичні, лексичні та лінгвостилістичні компетентності, здобувають навички письма та роботи зі словниками.

Висновки. На сучасному етапі професійної діяльності у галузі управління та адміністрування, зокрема в індустрії гостинності, вирішального значення набуває той факт, що фахівці повинні володіти іноземними мовами як засобами міжкультурної комунікації. Це передбачає необхідність формування у них краєзнавчої та лінгвокраїнознавчої компетенції як складової комунікативної компетенції.

Міжкультурна комунікація – це здатність ефективно спілкуватися у міжкультурних ситуаціях і відповідати належним чином у різних культурних контекстах. Недостатнє знання культурних особливостей мовних спільнот стає причиною неправильного тлумачення контексту або значення слів, тому важливо забезпечити майбутнім менеджерам в індустрії гостинності належну підготовку, що включає рідномовну та іншомовну компетенцію, а також глибоке розуміння культурних контекстів.

Важливу роль відіграє краєзнавча література, за допомогою якої студенти знайомляться з культурою народу, мову якого вони використовують у процесі комунікації. Використання цього матеріалу надає додаткові можливості для мотивації вивчення іноземної мови, сприяючи розширенню кругозору студентів. Відбувається засвоєння лексики з національно-культурною семантикою, ознайомлення з фактами, цінностями національної культури, етичними та естетичними нормами.

Розроблена методика навчання стратегій професійного перекладу фахової лексики, що має національно-культурне забарвлення, і вироблення у студентів



належних умінь та навичок на основі краєзнавчої літератури, показала позитивний результат у процесі апробації.

Акцентування на засвоєнні фахової лексики з національно-культурним колоритом та опануванні стратегіями їх перекладу, що відбувається на основі гастрономічного дискурсу, уміщеного у краєзнавчій літературі, є ефективним в аспекті поживлення навчального процесу, підвищуючи мотивацію та інтерес до вивчення іноземної мови.

Перспективи. Методика навчання перекладу лексики з національно-культурним забарвленням повинна бути удосконалена впровадженням інноваційних технологій, зокрема інструментів штучного інтелекту, для унаочнення понять та семантизації слів.

Список використаних джерел

1. Антонова В. Лінгвокраїнознавчий аспект у вивченні іноземних мов. *Філологічні науки*. 2012. № 12. С. 107–112.
2. Less Translated Languages. Branchadell A., West L. M. (eds.) John Benjamins Publishing, 2005.
3. Globalization and Aspects of Translation. Shiyab S.M., Rose M. G., House J., Duval J. (eds.). Cambridge Scholars Publishing, 2010.
4. Spinzi C. Translation or Transcreation? Discourses, Texts and Visuals. Cambridge Scholars Publishing, 2018.
5. Tipton R., Desilla S. The Routledge Handbook of Translation and Pragmatics. London and New York: Routledge, 2019
6. Корунець І. В. Теорія і практика перекладу (аспектний переклад): Підручник. Вінниця: Нова книга, 2003. 448 с.
7. Карабан В. І. Теорія і практика перекладу з української мови на англійську мову. Навчальний посібник-довідник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: НОВА КНИГА, 2003. 608 с.



8. Черноватий Л. М. Методика викладання перекладу як спеціальності: підручн. для студ. вищих закладів освіти за спеціальністю «Переклад». Вінниця: Нова Книга, 2013. 376 с.
9. Панченко О.І. Сучасні англiцизми в мовленнi українцiв та їхнi українські відповідники. *Теорія і практика викладання української мови як іноземної*. 2023. Вип. 17. С. 208-215.
10. Ivanytska, N. B., Ivanytska, N. L. Ukrainian and English verbs: bilateral contrastive cross-linguistic perspective. *Advanced Education*, 2018. №9, P. 213-218.
11. Павлюк А. Лінгвокраїнознавчий аспект перекладу: до постановки питання. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. 2013. №19. С. 104–109.
12. Гавриш М. М. *Лінгвокультурний дискурс у парадигмі професійної освіти*: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. Київ, 5 берез. 2015 р. Київ: КНЕУ, 2015. С. 36-41.
13. Солодка А. Дослідження впливу культурно-детермінованих факторів на перекладацький процес. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. Серія: Лінгвістика. 2018. Вип. 31. С. 231-236.
14. Дідик С. Переклад як спосіб і форма міжкультурної комунікації. *Міжкультурна комунікація і перекладознавство: точки дотику та перспективи розвитку*: тези III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Переяслав, 16 березня 2020 року) / Гол. ред. К. І. Мізін; ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав, 2020. С. 26-28.
15. Воробйова В. Особливості перекладу на слух. *Міжкультурна комунікація і перекладознавство: точки дотику та перспективи розвитку*: тези III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Переяслав, 16 березня 2020 року) / Гол. ред. К. І. Мізін; ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький



державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав, 2020. С.23-25.

16. Василенко І. Питання актуальності фахового перекладу в сучасних умовах. *Міжкультурна комунікація і перекладознавство: точки дотику та перспективи розвитку*: тези III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Переяслав, 16 березня 2020 року) / Гол. ред. К. І. Мізін; ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав, 2020. С. 77-79.

17. Доброскок В. Переклад як одна з важливих форм міжкультурних взаємин. *Міжкультурна комунікація і перекладознавство: точки дотику та перспективи розвитку*: тези III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Переяслав, 16 березня 2020 року) / Гол. ред. К. І. Мізін; ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав, 2020. С. 28-30.

18. Іванова Ю. Мовні реалії як вербальне вираження специфічних рис культур. *Міжкультурна комунікація і перекладознавство: точки дотику та перспективи розвитку*: тези III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Переяслав, 16 березня 2020 року) / Гол. ред. К. І. Мізін; ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав, 2020. С. 50-52.

19. Савчук О. Стратегії експонування лінгвокультурних домінант у перекладацьких практиках. *Міжкультурна комунікація і перекладознавство: точки дотику та перспективи розвитку*: тези III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Переяслав, 16 березня 2020 року) / Гол. ред. К. І. Мізін; ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Переяслав, 2020. С. 182-185.



20. Ролік А. В., Лепухова Н. І., Блажко М. І. Буквалізми та інші перекладацькі помилки. *Література та культура Полісся*. Сер.: Філологічні науки. 2021. № 104(19). С. 153–164.
21. Савка І. Структура підготовки майбутніх перекладачів у закладах вищої освіти на засадах інтеграції. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*, 2021. № 4(108). С. 220–231.
22. Бойченко С. В. Особливості перекладацької діяльності в контексті міжкультурної комунікації. *Philology and philological education in the digital transformation era: European dimensions, national context, intercultural communication: Scientific monograph*. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2024. DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-456-6-22>. С.485-498.
23. Дроздова В. В., Рудніцька К. В. Структура професійної іншомовної компетентності майбутнього фахівця. *Науковий вісник Ужгородського університету*. 2021. №2 (49). С. 51–57.
24. Дротянко Л. Г., Матюхіна О. А., Онопрієнко В. І. Філософія: підручник. Київ: НАУ, 2012. 348 с.
25. Гаврилко П. П. Закарпатські страви: традиційні та сучасні. Ужгород: Ліра, 2004. 576 с.: іл.
26. Гаврилко П. П. Національна кухня країн Європи. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 620 с.
27. Гаврилко П. П., Каганець-Гаврилко Л. П., Гуштан Т. В. Страви до посту. Київ: СКІФ, 2023. 184 с.
28. Гаврилко П., Гуштан Т., Каганець-Гаврилко Л., Талапа С. Дари природи в дієтичному харчуванні. Київ: Центр учбової літератури, 2025. 308 с.



Кулінарна термінологія (назви страв закарпатської кухні) з національно-культурним забарвленням (складено за матеріалами [25])

Салати

Салати з варених, маринованих, солоних та консервованих овочів

Салат закарпатський

Салат по-мукачівськи

Салат з овочів по-хустськи

Вінегрет закарпатський

Салат верховинський

Салати із свіжих овочів та фруктів

Салат по-полонинськи

Салат по-ужгородськи

Закуси

Закуси з овочів

Закуска з баклажанів по-домашньому

Перець, фарширований бринзою

Закуси з грибів

Грибна мачанка

Закуси з яєць

Яйця по-мукачівськи

Яйця з бринзою

Закуси з сиру

Закуска – сиру по -ужгородськи

Закуска з сиру по-хустськи

Помазанка з плавленого сиру

Закуска з сиру по-верховинськи

Мачанка з сиру

Закуси з м'яса

М'ясні закуски зі свинини

Рулет по-закарпатськи

Грудинка, фарширована по-верховинськи

Закуска верховинська

Закуска «вогник»

М'ясні закуски з яловичини

Рулет по-сіготськи

Завиванець по ужгородськи

Закуси з м'яса птиці та субпродуктів

Закуска закарпатська

Гурка домашня

Гурка гуцульська

Гурка кров'яна закарпатська

Гурка циганська

Кляганець

Закуси з риби

Перкельт із коропа

Паштети

Крезет



Перші страви

Супи

Супи та супи-пюре з овочів

Чорба овочева

Супи з грибами

Поливка різдв'яна

Супи з м'ясом

Поливка зі свинини з «легками»

Угорський суп-гуляш

Суп-гуляш

Суп левеш

Мисливський суп з грибами

Квасолевий суп «йокаш»

Суп косарів

Суп корчмаря

Супи з м'яса свійської птиці

Курячий бульйон «уйхазі»

Супи з риби

Юшка бетярська

Юшка риболовецька

Юшка рибна жовта

Протерті супи-пюре з м'яса, птиці, риби і субпродуктів

Суп-пюре з печінки по-угорськи

Суп-пюре з м'ясними гомбовцями

Молочні супи

Суп молочний з картопляними кльоцками

Фруктові супи

Суп винний

Борщі

Борщ зелений закарпатський

Розсольник по-домашньому

Дзяма

Другі страви

Страви з м'яса

Страви зі свинини тушковані

Перкельт

Крученики закарпатські

М'ясо по-ужгородськи

Тушковані відбивні котлети по-німецьки

Мачанка тересвянська

М'ясо по-мисливськи

Гуляш по-берегівськи

Гуляш сейкельський

Бігос

«Перкельт» свинячий (ребра)

Тушений окорок з вином

Свинина по-шопронськи

Страви зі свинини смажені

Шніцель мукачівський

М'ясо по-хустськи

Биточки по-хустськи

Свинина по-міжгірськи

Ковбаски ужгородські



Котлети закарпатські

Котлети по-рахівські

Лоці-печене

Свинячі ребра по-циганські

Свинячі ребра по-удвархельські

Ребра свинячі по-селянські

Крученики по-хустські

Свинина по-виноградівські

Смажена ясінянська

***Страви зі свинини, тушковані та
смажені в духовці***

Тушковане м'ясо по мисливські

Свинина, тушкована по-
монастирські

Буженина по-верховинські

Закарпатський делікатес

Піджарка (гратар)

Страви з телятини варені

«Бетяр левеш»

Страви з телятини смажені

Шніцель по-віденські

Котлети по-буштинські

Котлети по-віденські

Страви з тушованої телятини

Тушковані відбивні котлети з
телятини по-мисливські

***Страви з телятини, тушковані та
смажені у духовці***

Телятина «Пікнік на природі»

«Фальшивий заєць»

Страви з яловичини тушковані

М'ясо по-гуцульські

Гуляш домашній

М'ясо полонинське

Яловичина по-швабські

Антрекот закарпатський

Тушковані відбивні котлети по-
угорські

Тушковані відбивні котлети по
варгедські

Крученики по-мукачівські

Завиванець закарпатський

Яловичина по-тячівські

Яловичина по-ужгородські

Яловичина, тушкована по-угорські

Печеня по-домашньому

Битки селянські

Страви з яловичини смажені

Вирізка по-закарпатські

Шніцель по-ужгородські

Філе по-гуцульські

Сосиски по-домашньому

***Страви з яловичини, тушковані та
смажені у духовці***

Печеня по-закарпатські

Човлент



Страви з баранини варені

«Палоц» левеш

Страви з баранини тушковані

Баранина по-верховинськи

Баранина по-швабськи

Баранина під білим соусом по-селянськи

Бараняче жиго

Баранина, тушкова невеликими шматочками по-мисливськи

Страви з баранини, тушковані та смажені у духовці

Баранина, запечена в горщику по-мукачівськи

Страви з баранини, смажені на решітці, рожні та грилі

Шашлик по-синеvirськи

Страви з дичини

Попрікаш із зайця

Страви з птиці тушковані

Курчата по-верховинськи

Тушковане курча по-мисливськи

Тушкова курка по-селянськи

Курятина у соусі по-закарпатськи

Курка на білому вині

Страви з птиці смажені

Курчата «табака» по-закарпатськи

Чирке поприкаш

Котлети з курячого м'яса під винним соусом

Котлети з м'яса курчати, панірованого по-віденськи

Страви із субпродуктів та ковбаси

Страви із субпродуктів тушковані

Тушкова печінка по-угорськи

Печінка по-єврейськи

Гуляш з рубця

Гуляш із субпродуктів

Страви із субпродуктів смажені

Смажена печінка по-селянськи

Смажена печінка з винним соусом

Кров'янка гусяча

Нирки телячі з винним соусом

Страви із субпродуктів, тушкованих та смажених у духовці

Печінка по-домашньому

Страви зі смаженої ковбаси

Тушковані обрізки ковбаси та шинки по-угорськи

Страви з риби

Страви з риби варені

Рибне філе під винним соусом

Страви з риби смажені

Риба, панірована по-селянськи

Короп по-берегівськи



Риба по-верховинськи

Риба по-домашньому

Крученики рибні

Страви з риби тушковані

Короп, запечений по-ужгородськи

Рибний попрікаш

Рибні крученики з грибами по-
верховинськи

Риба, запечена по-верховинськи

Страви з яєць

Варені яйця з бринзою

Яйця з перцем червоним солодким
меленим

Яйця з кисли молоком, запечені

Яєчня гуцульська

Збита яєчня по-селянськи

Омлет закарпатський

Омлет із бринзою

Омлет із бринзою по-гуцульськи

Страви з сиру

Страви з сиру варені

Галушки

Гомбовці

Кнедлики

Страви з сиру, запечені в духовці

Пудинг із сиру та повидла

Грудка

Бабка

Страви з твердого сиру

Кльоцки з сиром

Страви зі смаженої бринзи

Бринза смажена

Бринза смажена по-лужанськи

Смажена бринза, натерта на терці

Страви з картоплі та овочів

Страви з картоплі

Страви з вареної картоплі

Картопля по-турянськи

Шкубаки

Кулеша-ріплянка

Страви з тушованої та смаженої картоплі

Попрікаш із картоплі

Картопля по-селянськи

Кремзлики закарпатські

Кремзлики дуклянські

Кремзлики по-гуцульськи

Страви із запеченої картоплі

Картопля з грибами, запечена по-
рахівськи

Картопля з бринзою у горщику

Картопля, запечена з бринзою

Рокот-крумплі

Рокот-крумплі з вершками

Баньки

Кугл картопляний по-єврейськи



Картопля по-новоселицькі

Картопля по-бойківськи з
котлетками

Страви з картопляного тіста

Кльоцки картопляні з грибами та
бринзою

Галушки з горіхами

Галушки картопляні з сухарями

Галушки картопляні з салом

Страпачки з сиром

Страпачки з капустою

Страпачки з цибулею

Гомбовці картопляні

Гомбовці картопляні із сливами

Картопляники по-виноградівськи

Кульки картопляні

Битки картопляні

Пончики картопляні

Крученики картопляні зі шкварками

Карбонатки картопляні

Джадки

Пастуші лепчанки

Локша картопляна

Завиванці картопляні

Піца закарпатська

«Циполіно»

Страви з овочів та бобових

Страви з капусти

Капуста по-верховинськи

Капуста «торош»

Капуста по-гуцульськи

Капуста по-апшинськи (варзе де
апша)

Голубці по-закарпатськи

Голубці з кукурудзяною крупкою та
грибами

Голубці газдівські

Голубці по-дебреценськи

***Страви з перцю стручкового
солодкого***

Лечо

Перець, фарширований бринзою

Страви з помідорів

Помідори, фаршировані бринзою і
яйцями

Помідори, фаршировані стручковим
перцем і бринзою (запіканка)

«Міш-маш» з помідорів з грибами

Суфле з помідорів і бринзи

Страви з баклажанів

«Попрікаш» з баклажанів

Фаршировані баклажани по-
солотвинськи (вінете де слатіна)

Страви з кабачків

Кремзлики з кабачків



Кабачки фаршировані по дібровські

(довляк де діброва)

Відбивні з кабачків

Гівеч

Гарбуз (кабачки) по-угорські

Гарбуз, запечений у сметані

Страви з бобових

Квасоля по-гуцульськи

Квасоля по-селянськи

Квасоля колочена

«Ричет»

Квасоля пісна по-рахівськи

Квасоля з «легками»

Квасоля неквасно

Попрікаш із лопаток

Лечо з лопаток

Бобові кльоцки

Горохлянка

Страви з грибів

Страви з грибів тушковані

Гриби під винним соусом

Страви з грибів смажені

Сироїжки смажені

Страви з круп та борошна

Страви з круп

Крупник

Мамалига закарпатська

Мамалига з сиром та сметаною

Мамалига з яєчною

Мамалига з сиром та шкварками

Банош

Банош по-рахівськи

Токан із капустою

Токана ку бринза

Кулеша гуцульська

Кукурудзяні галушки з бринзою

Мачанка

Галамбець

Бабка гуцульська

Книш гуцульський

Полента з сиром

Кукурудзяні варениці з салом і
цибулею

Ощипок

Запіканка верховинська

Кукурудзянка з яйцями

Страви з борошна

Лазанки

Торгоня

Стеранка

Легки

Різанки

Чипетки

Макарони по-угорські

Галушки закарпатські

Галушки з маком



Галушки з горіхами	Вітамінний соус
Кльоцки з бринзою	Соус сухарний
Гомбовці з повидлом	Соус із щавлю
Гомбовці зі сливами	Яблучно-сметанний соус
Кнедлики дріжджові	Приготування страв у
Вареники закарпатські	мікрохвильовій печі
Вареники гуцульські	Літній овочевий суп
Вареники кукурудзяні з сиром	Тушковані сосиски з цибулею
Пельмені закарпатські	Курча на хересі
Млинчики закарпатські	Недільне курча
«Лангош»	Рибні тюфтельки у гніздечках з
Млинчики мукачівські	лапші
Соуси	Риба на червоному вині
Мисливський соус	Риба у білому маринаді
Соус із кагором	Ставрида у горщику
Соус із вином і кістковим мозком	Рибний пудинг
Соус із вином і часником	Камбала у буряковому соусі
Горіховий соус	Двічі печена картопля
Томатний соус із вином	Тушковака капуста з яблуками
Сметанний соус із червоним	Кабачки з помідорами по-сербськи
меленим перцем	Помідори, фаршировані хлібом
Паровий соус	Міш-маш
Соус із білим вином	Гриби, фаршировані сиром та
Соус із розсолем	горіхами
Томатний соус із вином	