

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**  
навчальної дисципліни  
**«Кулінарна етнологія української кухні»**  
на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Суткович Тетяна Юліанівна**  
к.т.н., доцент  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-93-99-679
Електронна адреса	tu.sutkovich@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у здобувачів теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення особливостей використання сировини в українській кулінарії, технології приготування національних напоїв, стародавніх українських та обрядових страв, страв для зміцнення імунітету, ознайомлення з особливостями страв полтавської кухні та гастрономії, культури гостинності та етикету в українських звичаях
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год, лабораторні заняття 40 год, самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: навчальна робота на лабораторних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – ПМК (залік)
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з хімії, біохімії, основ класичної кулінарії
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	
(ЗК 2). Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	(РН 1). Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН 2). Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
(ЗК4). Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	(РН 3). Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру
(ЗК 5). Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел	(РН 4). Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
(ЗК 7). Здатність працювати в команді	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (РН 19).
(ЗК 14). Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя	(РН 27). Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

**Тематичний план навчальної дисципліни**

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Витоки української кухні</b>		
Тема 1. Історія використання сировини в стравах української кухні	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Етапи розвитку української кухні 2. Загальні особливості страв стародавньої української кулінарії 3. Історія виникнення українського борщу 4. Значення сала в житті українця 5. Стародавні напої, які вживали українці.
Тема 2. Особливості приготування стародавніх українських страв	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Затірка як одна з найдавніших українських страв 2. Особливості приготування коцоби. 3. Технологія приготування токану 4. Особливості приготування межива. 5. Завиванці, як одна із святкових страв української кухні. 6. Рецепт та особливості приготування росівниці. 7. Гастрономічні особливості приготування баношу. 8. Рокоткрумплі, як українська страва, з витоками угорського походження

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 3. Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p><i>Питання для самопідготовки:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Користь глиняного посуду</li> <li>2. Види глиняного посуду</li> <li>3. Глиняний посуд для зберігання овочів і продуктів</li> <li>4. Глиняний посуд для запікання в печі і духовці</li> <li>5. Глиняний посуд для чаю</li> <li>6. Глиняний посуд у мікрохвильовій печі</li> <li>7. Експлуатація глиняного посуду</li> <li>8. Догляд за керамічною посудом</li> </ol>
<b>Модуль 2. Характерні особливості української кухні</b>		
Тема 4. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p><i>Питання для самопідготовки:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості приготування козацьких перших страв</li> <li>2. Технологія приготування напоїв, які полюбили козаки.</li> <li>3. Спотикач, квас, медовуха та волоське вино - алкогольні напої, якими козацтво частувало в побуті.</li> <li>4. Коржі, шулики, калачі, пундики, бабки, пампушки, вертути, хомки, мантули, мандрики, книші з житнього, вівсяного, пшеничного, кукурудзяного, горохового борошна – основні смаколики козацтва.</li> <li>5. Приправи та пряно-ароматичні рослини, які використовували козаки в приготуванні страв.</li> <li>6. Основні технології, якими користувались козаки для приготування страв та збільшення терміну придатності страв та продуктів харчування.</li> <li>7. Рецептури та технології приготування таких страв, як потапці, вергуни, галушки, тетері, щерби.</li> <li>8. Особливості приготування страв з використанням риби, грибів та ягід в стравах козацької кухні.</li> </ol>
Тема 5. Цілюща українська кухня	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p><i>Питання для самопідготовки:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вітамінні напої для підвищення імунітету</li> <li>2. Особливості рецептури та технологічних прийомів приготування варення з використання цілющих рослинних інгредієнтів.</li> <li>3. Застосування кульбаби, кропиви, черемші, щавлю та інших весняних лікарських рослин в приготуванні перших страв.</li> <li>4. Рецептура та особливості технологічних прийомів приготування холодних закусок із застосуванням першоцвітих рослинних культур лікувального характеру.</li> </ol>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		5. Особливості приготування рідкого меду з квітів бузини, соснових шишок та кульбаби. 6. Застосування першоцвітих рослинних культур лікувального характеру в технології приготування борошняних кондитерських виробів.
Тема 6. Напої в українській культурі	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Рецепти та особливості приготування варенухи. 2. Технологічні особливості приготування медовухи. 3. Наливки, як символ стародавніх українських напоїв. 4. Рецепти та особливості приготування настоянки. 5. Рецепти та особливості приготування хреноухи. 6. Особливості приготування збитню.
<b>Модуль 3. Обрядовість та гастрокультура української кухні</b>		
Тема 7. Традиції гостинності в Україні	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Особливості запрошення на різні види свят. 2. Формування сусідства за столом (розсадка) 3. Дикоручання столу і подача страв. 4. Тематичне оформлення залу, проведення культурної програми 5. Культура вживання алкоголю та їжі 6. Культура спілкування за столом
Тема 8. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Особливості проведення літніх свят – Івана Купали, Трійці, Маковея та Спаса. 2. Страви та напої, які готували для проведення літнього циклу свят. 3. Українська сімейна обрядовість. Порядок та характерні особливості їх проведення. Страви, які при цьому готували. 4. Трудова обрядовість: свято першої борозни, проводи на полонину, свято першого снопа, обжинки. 5. Свят-вечір. Його святкування в обрядах та стравах. 6. Святкування Масляної з обрядами та стравами. 7. Святкування Великодню: обряди, страви та напої. 8. Андріївські вечорниці: святкування, страви та напої

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 9. Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Проводи на полонину 2. Гуцульське весілля 3. Різдво на Гуцульщині 4. Різдвяні свята на Гуцульщині 5. Особливості технології, рецептури та сервіровки столу в етносі гуцулів
Тема 10. Особливості полтавської гастрономії	Виконання практичних завдань на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Особливості приготування полтавського вина 2. Особливості приготування котелевського пряника 3. Особливості приготування кнедлів з вишнями 4. Технологія приготування качаної каші 5. Технологічні особливості приготування полтавських галушок 6. Технологія приготування шуликів з маком. 7. Особливості приготування лемішки

### Інформаційні джерела

#### Основна

1. Доценка В. Ф., Гавриш А. В., Пушка О. С. та ін. Кулінарна етнологія : підручник / за заг. ред. В. Ф. Доценка. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
2. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навчальний посібник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
3. Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Україна. Їжа та історія. Київ : izhak, 2021. 288 с.
4. Пожар С. Кухня Карпат. Від простої їжі до делікатесів. Львів : Видавництво Старого Лева, 2022. 336 с.
5. Плєсконос А. А., Писаренко Н. Л., Артюх Л. Ф. Національна кулінарна спадщина України. Київ : Балтія Друк, 2021. 149 с.

#### Додаткова

1. Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.
2. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком. Київ : #книголав, 2020. 176 с.
3. Клопотенко Є. Святкові страви. Київ : #книголав, 2021. 168 с.
4. Паньків Н. М., Мельник В. І. Організація подієвого гастрономічного туризму: світовий досвід та Україна. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2025. 246 с.
5. Бурнос Є. Традиційна народна їжа в етнографічних і лінгвістичних дослідженнях // Актуальні питання гуманітарних наук. 2021. Вип. 38, т. 1. С. 110–115. doi:10.24919/2308-4863/38-1-16.
6. Борисенко В. К. Дефініція народної їжі у традиційно-побутовій культурі українців // Народна творчість та етнологія. 2021. № 5. С. 57–71.
7. Кузнєцова А. О., Купач Т. Г. Регіональні аспекти гастрономічної спадщини України (розробка факультативу з географії) // Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів. 2022. Вип. 2 (2). С. 65–68. doi:10.17721/2786-4561.2022.2.2-13/13.
8. Слащева А. В. Етнічні кухні : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

## Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office, зокрема викладання лекцій та проведення практичних занять забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми POWER POINT.

Дистанційний курс з дисципліни: <https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3555>

### Система оцінювання знань студентів

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. Витоки української кухні</b>		
Тема 1. Історія використання сировини в стравах української кухні	Робота на лабораторному занятті: 3 шт x 2,5 бали = 7,5 балів Тестування за темами 3 шт x 2,5 бали = 7,5 балів	7,5
Тема 2. Особливості приготування стародавніх українських страв		
Тема 3. Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв		
Поточна модульна контрольна робота 1 (ДК)		10
<b>Разом за модулем 1</b>		<b>25,0</b>
<b>Модуль 2. Характерні особливості української кухні</b>		
Тема 4. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування	Робота на лабораторному занятті: 3 шт x 2,5 бали = 7,5 балів Тестування за темами 3 шт x 2,5 бали = 7,5 балів	7,5
Тема 5. Цілюща українська кухня		
Тема 6. Напої в українській культурі		
Поточна модульна контрольна робота 2 (ДК)		10
<b>Разом за модулем 2</b>		<b>25,0</b>
<b>Модуль 3. Обрядовість та гастрокультура української кухні</b>		
Тема 7. Традиції гостинності в Україні	Робота на лабораторному занятті: 4 шт x 2,5 бали = 10 балів Тестування за темами 4 шт x 2,5 бали = 10 балів	10,0
Тема 8. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні		
Тема 9. Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини		
Тема 10. Особливості полтавської гастрономії		
Поточна модульна контрольна робота 3 (ДК)		10
<b>Разом за модулем 3</b>		<b>30,0</b>
Підсумкова модульна контрольна робота		20
<b>Разом з дисципліни:</b>		<b>100,0</b>

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали

додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні»**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни