

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Українські страви у фольклорі і на кухні»

на 2026-2027 навчальний рік

| | |
|----------------------------------|--|
| Курс та семестр вивчення | 3 курс, 2 семестр |
| Освітня програма / спеціалізація | Дисципліна загально університетського вибору |
| Спеціальність | - |
| Ступінь вищої освіти | бакалавр |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада - доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Бородай Анжела Борисівна

к.в.н., доцент

| | |
|------------------------------|--|
| Контактний телефон | +38-095-577-17-31 |
| Електронна адреса | boroday_angelina@ukr.net |
| Розклад навчальних занять | http://schedule.puet.edu.ua/ |
| Консультації | очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | https://el.puet.edu.ua/ |

Опис навчальної дисципліни

| | |
|---|--|
| Мета вивчення навчальної дисципліни | Метою дисципліни є надання студентам теоретичних, знань про кулінарні традиції України, уявлення щодо української кухні як частини духовної та соціально-побутової культури українського народу. Отримання практичних навичок з використання локальних продуктів для приготування традиційних українських страв. |
| Тривалість | 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.) |
| Форми та методи навчання | Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом |
| Система поточного та підсумкового контролю | Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 1 – залік. |
| Мова викладання | Українська |

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

| Програмні результати навчання | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач |
|--|---|
| <p>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p> | <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>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.</p> |

Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем |
|--|---|---|
| Модуль 1. Харчування як елемент культури нації | | |
| Тема 1. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування. | Питання для самопідготовки: 1. Співвідношення понять «гастрономічна культура» і «національна кухня». 2. Властивості української гастрономічної культури. 3. Кухня країни як частина її культурного багажу. 4. Гастрономічні символи української національної кухні. |
| Тема 2. Науково-етнографічні особливості української національної кухні. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування. | Підготувати презентацію згідно із завданням викладача: 1. Основні етапи і чинники формування національної кухні в контексті української історії. 2. Співвідношення етнічної карти України і української кухні. Спільне і відмінне в традиціях харчування. Регіональні елементи кулінарної культури. 3. Особливості технології приготування страв української національної кухні. |
| Тема 3. Українська національна кухня у фольклорній та літературній спадщині. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист | Питання для самопідготовки: 1. Страви української кухні у пісенному фольклорі. 2. Відображення національної кухні в українській пареміографії |

| | | |
|---|---|--|
| | виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування. | (прислів'я, приказки, частівки.) 3. Страви української кухні в художній літературі. 4. Унікальність української кухні в роботах П. Алепського, Гійома де Боплана, Ф. Вовка, М. Грушевського. М. Маркевича, І. Котляревського, П. Чубинського, Т. Шевченка. |
| Тема 4. Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі. | Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; поточна модульна контрольна робота. | Питання для самопідготовки: 1. Традиції харчування на ранніх етапах історії людства. 2. Вплив харчування на здоров'я, тривалість та якість життя. 3. Залежність раціону людини від культурно-етнічних та релігійних факторів. 4. Поява технологій обробки продуктів. Традиції харчування трипільців, скіфів, сарматів, кочовиків. 5. Історія походження найбільш вживаних сьогодні продуктів. |
| Тема 5. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування. | Питання для самопідготовки: 1. Козацька кухня як елемент здорового способу життя. 2. Раціон козаків і традиційні страви за запорозькими рецептами. 3. Соціальний аспект козацької кухні. 4. Національна кухня козацької доби як відображення соціокультурних змін. |
| Модуль 2. Етнічні особливості української кухні | | |
| Тема 6. Традиції гостинності в Україні. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування | Питання для самопідготовки: 1. Приготування і вживання їжі і напоїв як один із найважливіших чинників життєдіяльності людини. 2. Їжа як спосіб задоволення біологічної потреби і як феномен культури. 3. Культурні аспекти побутування їжі. 4. Кухня країни (нації) як частина її культурного багажу, відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально- |

| | | |
|---|---|---|
| | | економічного стану. 5. Гастрономічні символи. |
| Тема 7. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування. | Питання для самопідготовки: 1. Національна кухня на рубежі XVII ст. – XVIII ст. 2. Формування української кухні у XIX – на початку XX ст. 3. Традиції харчування у християнстві. 4. Вплив християнства на становлення національних традицій харчування українців. 5. Постові страви українців. Медико-гігієнічні аспекти посту. 6. Ритуальні страви православних свят та обрядів. |
| Тема 8. Традиції харчування у християнстві. Кухня сезонів. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота. | Питання для самопідготовки: 1. Смаки української кухні. 2. Локальні продукти. Підготувати презентацію згідно із завданням викладача: «Найпоширеніші гастро-туристичні місця областей України» (на вибір). |
| Тема 9. Етнічні особливості української кухні. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування. | Питання для самопідготовки: 1. Етнічна карта України: традиції харчування витоки і сучасність. 2. Особливості кухонь національних меншин, які проживають на території України та їх вплив на українську кухню. 3. Родзинки сучасного українського гастротуризму. Гастрономічні фестивалі України. |
| Тема 10. Сучасний аспект традицій української національної кухні. | Створення мультимедійних і відеопрезентацій, підготовка наукових повідомлень, майстер-класи з приготування страв, розробка меню, реконструкція обрядів і свят, модульна контрольна робота. | Питання для самопідготовки: 1. Національний аспект сучасної ресторанної кухні. 2. Національні страви: відродження і відтворення сучасними кулінарами. 3. Вплив української національної кухні на кухні народів світу. 4. Кулінарна дипломатія. |

Інформаційні джерела

Основні

1. Большакова В. А., Янчева М. О., Желева Т. С. Технологія оздоровчих харчових продуктів (у схемах і таблицях): навч. посібник. Харків: ДБТУ, 2021. 97 с. : Режим доступу: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/53239>
2. Брайченко Олена, Гримич Марина, Лильо Ігор, Резніченко Віталій. Україна. Їжа та Історія. Вид. «Їzhak». 2021. 288 с.
3. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Артеменко В.С. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Підручник. Суми: ВТД «Університетська книга», 2020. 558 с.
4. Решта С.П., Пилипенко Л.М., Данилова О.І. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів: навчальний посібник/за ред. Л. М. Пилипенко. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 334 с.
5. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. пос. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280с.

Додаткові

6. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі: [укр. нар. кухня]. Київ: Балтія-Друк, 2012. 223 с.
7. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко. К.: А.С.К., 2008. 848 с.
8. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Клопотенко Є., © Видавництво «Літопис», 2019. 144 с.
9. Українська етнологія: Навчальний посібник / за ред. В. Борисенко. Київ: Либідь, 2007. 400 с.
10. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / ред. кол. Пономарьов А., Артюх Л., Косміна Т.В. та ін. Київ: Либідь, 1993. 256 с.
11. Ніколенко В.В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен / *Вісник Харківського університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи»*. 2016. Випуск 36. С. 75–81.
12. Банько М. Українські страви: спогади про майбутнє. URL: <http://thedevochki.com/2017/04/25/ukrayinski-stravi-spogadi-pro-majbutnye>
13. Виховний проект Українські народні страви. URL: <https://vseosvita.ua/library/vihovnij-proekt-ukrainski-narodni-stravi>
14. Глоба Тетяна, Як козаки харчувалися: кулінарні традиції Придніпров'я. URL: https://www.dnipro.lib.dp.ua/ukrainska_kuhnya
15. Їсти дай! 12 найкращих українських жартівливих пісень про їжу. URL: <https://jisty.com.ua/yisti-daj-12-najkrashhih-ukrayinskih-zhartivlivih-pisen-pro-yizhu/>
16. Кравцов С.С. Формування гастрономічного бренду регіонів України як чинник розвитку внутрішнього туризму. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/22412/1/12>
17. Новий ТОП-5 Україномовних пісень про їжу. URL: <https://www.youtube.com/watch>
18. Поплавська А.В. Традиції кухарського мистецтва Київської Русі у контексті національної культури України // Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. 5. Випуск 21 (1,2). С.13-17. URL: http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/
19. Що готують українці і чому ми втрачаємо національну кухню // Блог кулінара Євгена Клопотенка. URL: <https://nv.ua/ukr/style/blogs/shcho-gotujut-ukrajintsi-i-chomu-mi-vtrachajemo-natsionalnu-kuhnyu-blog-kulinar-315213.html>
20. Яценко С.А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. URL: <http://eprints.zu.edu.ua>
21. Хомич, Г. П., Бородай, А.Б., Горобець, О. М., Наконечна, Ю.Г., Мацук Ю.А.

Використання різних видів смородини в якості складової структуроутворювачів. Journal of Chemistry and Technologies. Том 32 № 2 (2024).P.320-332. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2>

22. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Наконечна, Ю. Г., Олійник, Л. Б., & Бородай, А. Б. (2023). Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (2), 24-30. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-2-4>

23. Use of different types of currants as an ingredient structure creators // Galina P. Khomych, Angela B. Borodai, Oleksandra M. Horobets, Yuliya H. Nakonechna, Yuliia A. Matsuk. Journal of Chemistry and Technologies. 2024. 32 (2). P. 320-332. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2> SCOPUS. <http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/302520>

Інформаційні ресурси:

24. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського [Electronic resource]. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>

25. Журнал «Ukrainian Journal of Food Science» <https://ukrfoodscience.nuft.edu.ua/>

26. Журнал «Ukrainian Food Journal» <https://ufj.nuft.edu.ua/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavyypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_apel_pidskontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Вид діяльності | Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи |
|--|--|
| Модуль 1. Харчування як елемент культури нації | |
| Тема 1. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. | |
| Тести для самоконтролю знань до теми 1 | 5 |
| Тема 2. Науково-етнографічні особливості української національної кухні. | |
| Тести для самоконтролю знань до теми 2 | 5 |
| Тема 3. Українська національна кухня у фольклорній та літературній спадщині. | |
| Тести для самоконтролю знань до теми 3 | 5 |
| Тема 4. Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі. | |
| Навчальні завдання до теми 4 | 5 |
| Тема 5. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування. | |
| Навчальні завдання до теми 5 | 5 |
| Поточна модульна робота 1 | 10 |
| Всього балів за модуль 1 | 35 |
| Модуль 2. Етнічні особливості української кухні | |

| | |
|--|------------|
| Тема 6. Традиції гостинності в Україні. | |
| Навчальні завдання до теми 6 | 5 |
| Тема 7. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні. | |
| Навчальні завдання до теми 7 | 5 |
| Тема 8. Традиції харчування у християнстві. Кухня сезонів. | |
| Навчальні завдання до теми 8 | 5 |
| Тема 9. Етнічні особливості української кухні. | |
| Навчальні завдання до теми 9 | 5 |
| Тема 10. Сучасний аспект традицій української національної кухні. | |
| Тести для самоконтролю знань до теми 10 | 5 |
| Поточна модульна робота 2 | 10 |
| Всього балів за модуль 2 | 35 |
| Підсумкова модульна робота | 30 |
| Всього балів | 100 |
| Усього балів за курс | 100 |

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Українські страви у фольклорі і на 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 |

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Українські страви у фольклорі і на кухні»

| Форма роботи | Вид роботи | Бали |
|---------------------|--|-------------|
| Навчальна | 1. Виконання індивідуальних завдань підвищеної складності | 10,0 |
| | 2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів. | 8,0 |
| Науково – дослідна | 1. Участь в наукових семінарах | 5,0 |
| | 2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних | 5,0 |
| Кафедральна | 1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання | 2,0 |
| Разом | | 30 |