

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС
ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ГОСТИННОСТІ /
THE HISTORY OF UKRAINIAN CUISINE AND HOSPITALITY**

Інформація про викладача	
Викладач	Чорна Наталія
Науковий ступінь	доктор історичних наук
Вчене звання	професор
Посада	завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	097 599 36 05
E-mail:	n.chorna@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Освітній компонент «Історія української кухні та гостинності» є важливою складовою підготовки фахівців сфери туризму, готельно-ресторанної справи та харчових технологій, адже спрямований на формування у здобувачів комплексної системи знань про становлення та еволюцію гастрономічної культури українців як невід'ємної частини національної ідентичності. Вивчення освітнього компонента передбачає оволодіння здобувачами вищої освіти знаннями щодо історичних етапів розвитку кулінарних традицій українців (від дохристиянської доби і до сучасності) та розуміння чинників, що впливали на їх формування, дослідження феномену української гостинності, етикету застілля та обрядових функцій їжі у духовному житті нації, ознайомлення з етнічним різноманіттям та особливостями використання сировини й технологій у різних регіонах України, формування навичок інтеграції автентичних рецептів та традицій обслуговування у сучасний готельно-ресторанний бізнес, а також усвідомлення ролі національної кухні як інструменту культурної дипломатії та збереження культурної спадщини.
Мова викладання	Українська
Результати навчання	1. знати історичні етапи становлення та розвитку української кухні. 2. розуміти зміст поняття «українська гостинність» та знати чинники, під впливом яких вона формувалася. 3. знати особливості кухонь регіонів України та розуміти їх історичні витоки. 4. розуміти причини втрати українською кухнею своєї самобутності в

	період перебування України у складі СРСР. 5. розуміти, що кухня є складовою нематеріальної культурної спадщини народу та закладає підвалини ідентичності та окремішності останнього. 6. усвідомлювати важливість відродження гастрономічної спадщини українського народу та її популяризації. 7. розуміти, що кухня є потужним туристичним магнітом та інструментом формування привабливості туристичних дестинацій.					
Тематичний план та оцінювання результатів навчання						
Назва теми	Усього годин / кредитів	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка
		з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Кухня як соціокультурний феномен	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Тема 2. Особливості харчування східних слов'ян	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Тема 3. Кулінарне мистецтво Київської Русі	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Тема 4. Гастрономічна культура українців у литовсько-польську добу (др. пол. XIV – пер. пол. XVII ст.)	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Тема 5. Традиції харчування та кухня козацько-гетьманської доби	18	4	4	10	В, УД/КТ, Д/ПР	10
Тема 6. Українська кухня періоду національного відродження (XIX – поч. XX ст.)	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Тема 7. Українська кухня за часів Радянського Союзу	18	4	4	10	В, УД/КТ, Д/ПР	10
Тема 8. Сучасна українська кухня: традиції та інновації	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Тема 9. Регіональні особливості української кухні	18	4	4	10	В, УД/КТ, Д/ПР	10
Тема 10. Традиції харчування у християнстві, іудаїзмі та ісламі	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Тема 11. Традиції української гостинності	18	4	4	10	В, УД/КТ, Д/ПР	10

Тема 12. Застільний етикет	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Тема 13. Обрядові страви і звичаї, пов'язані з приготуванням та споживанням їжі	9	2	2	5	В, УД/КТ, Д/ПР	5
Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 2 бали. УД/КТ – участь у дискусії/КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, виконання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів. Критерії оцінювання розроблені відповідно до положення Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf .					
Основні літературні та інформаційні джерела	- Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Ukraine. Food and History. Київ : Їжак, 2021. 286 с. - Душар М. Львівська кухня. Моя кулінарна подорож Галичиною. Львів : : Видавництво Старого Лева, 2025. 464 с. - Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с. - Поліщук В. Фантастична історія української кухні. Київ : Віхола, 264 с. - Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі. Київ : Ліра-К, 2014. 280 с. - Смаки України. Київ : Chef Media, 2024. 360 с. - Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Київ, Тампора, 2024. 272 с. - Стяжкіна О. Смак радянського. Їжа та їдці в мистецтві життя й мистецтві кіно (середина 1960-х – середина 1980-х років). Київ : Дух і Літера, 2021. 376 с. - Тодер Р. Висока» кухня, або в горах їстимуть добре. Київ : ФОП Осьмук С.Б., 2020. 352 с. - Шабловський В. Кухня терору або як збудувати імперію ножем, ополоником і виделкою.Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 376 с. - Їжа. Культура. https://yizhakultura.com/					
Політика освітнього компонента						
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf . Відвідування навчальних занять з курсу «Історія української кухні та гостинності» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим.					

	Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, наукових заходах, виконання есе. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Інтеграція ІІІ в освітній процес	Інтеграція ІІІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf. Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ІІІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ІІІ для таких завдань, як планування та генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелектуальної праці. При підготовці наукових статей, тез слід дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітнього компонента, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf. При виконанні есе, підготовці наукових статей, тез суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадкування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf.
Інші складові політики компонента	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих

	шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .
--	---

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник

Наталія ЧОРНА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА