

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

СИЛАБУС

СУЧАСНА УКРАЇНСЬКА КУХНЯ / MODERN UKRAINIAN CUISINE

Інформація про викладача	
Викладач	Іваніщева Ольга
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	068 031 24 32
E-mail:	o.ivanishcheva@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	Сучасна українська кухня – це майстерне поєднання традицій із сучасними тенденціями, відродження давніх рецептів та створення нових на базі тих продуктів, які дарує нам щедра українська земля, з використанням сучасних технологічних можливостей. Українська кухня – це не лише традиційні смаки, а й вишукані страви, які варті уваги не лише українців, а й гурманів з усього світу. Сучасна українська кухня представлена різними групами кулінарних виробів, різноманітними за своїм асортиментом. Вивчення освітнього компонента «Сучасна українська кухня» обумовлює розуміння та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення України в якісних національних кулінарних та кондитерських výroбах. Метою освітнього компонента є опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виробництва страв сучасної української кухні, формування вмінь діагностувати технології кулінарної продукції як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення українських традиційних та розробку сучасних, більш ефективних технологічних процесів. У процесі вивчення освітнього компонента передбачається цілеспрямоване формування у здобувачів умінь виготовлення кулінарної і кондитерської продукції сучасної української кухні та оцінки її якості. Прослухавши навчальний курс, здобувачі повинні знати: технологічні принципи кулінарної обробки у сучасній українській кухні; особливості використання сировини, прянощів та приправ в українській кухні; особливості приготування страв з овочів, круп, грибів, яєць, сиру, борошна, риби, м'яса, птиці, холодних страв та закусок, кондитерських

	виробів сучасної української кухні; регіональні особливості та тонкощі обрядової кулінарії України.
Мова викладання	Українська
Результати навчання	- знати і розуміти основні концепції, регіональні відмінності, теоретичні та практичні проблеми сучасної української кухні; - проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; - знати особливості використання сировини, прянощів та приправ у технологічних процесах приготування різних видів страв сучасної української кухні; - знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; - вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням сучасних тенденцій української кухні.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Технологічні принципи кулінарної обробки у сучасній українській кухні.	7	2	-	5	-	-
Тема 2. Особливості використання сировини, прянощів та приправ в сучасній українській кухні.	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 3. Страви з овочів, круп та грибів сучасної української кухні	13	4	4	5	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 4. Страви з яєць, сиру та борошна сучасної української кухні	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 5. Страви з риби сучасної української кухні.	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 6. Страви з м'яса, птиці, кролика сучасної української кухні.	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 7. Супи у сучасній українській кухні	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 8. Холодні страви і закуски сучасної української кухні	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 9. Кондитерські вироби сучасної	16	2	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10

української кухні						
Тема 10. Регіональні особливості української кухні. Обрядова кулінарія.	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
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 лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальне завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах – 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	- Івченко З. Готуємо по-українськи. Львів: Урбіно, 2022. 160 с. - Клопотенко Є. В. Зваблення їжею з українським смаком. Київ: Книголав. 2020. 176 с. - Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів: Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с. - Кравецька Л. Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою. Київ: Клуб Сімейного Дозвілля, 2018. 192 с. - Малахова Д. В. Моя кухня. Київ: Yakaboo Publishing. 2020. 288 с. - Плесконос А., Писаренко Н., Артюх Л. Національна кулінарна спадщина України. Київ: Балтія-Друк, 2021. 152 с. - Пожар С. Кухня Карпат. Від простої їжі до делікатесів. Львів: Видавництво Старого Лева, 2022. 336 с. - Рябенька М.О., Іваніщева О.А. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. SWorld &D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria, Issue 19, Part 2, 2023. p.38-42. URL: https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj19-02-042 - Шкрібляк М., Ставчанська К. Смаки Буковини. Гастрономічний путівник традиційної кухні. Чернівці: Видавництво 21, 2022. 414 с.					
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 освітнього компонента «Сучасна українська кухня» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань.					

	Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах, наукових заходах. 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, доповідей 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 лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених практичних завдань, 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 підготовці наукових статей, тез, доповідей 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

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник

Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА

