

Національний університет «Чернігівський колегіум»  
імені Т.Г. Шевченка  
Навчально-науковий інститут історії та соціогуманітарних дисциплін  
імені О.М. Лазаревського

Кафедра історії України, археології та краєзнавства

ПОГОДЖЕНО

Протокол № 1 від «1» вересня 2020 р.  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Острячко А.М.

**СИЛАБУС**  
**навчального курсу**  
**«ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ»**

Галузь знань – 01 Освіта / Педагогіка  
Спеціальність – 014 Середня освіта (історія)  
Освітня програма – Середня освіта (історія)  
Освітній ступінь – магістр  
Форма навчання – денна  
Форма підсумкового контролю – екзамен

**Викладач** – Юда Лариса Анатоліївна, кандидат пед. наук, доц. кафедри історії України, археології та краєзнавства.

**Тел.:** моб. +38(050)840-00-00.

**E-mail:** lorachernigiv@ukr.net

**Години консультацій** – понеділок 12.00–14.00, вівторок 14.20–16.00.

## 1. Анотація курсу

«Історія української кухні» є вибірковою дисципліною. Вивчення дисципліни сприяє процесу засвоєння знань щодо української кухні як частини духовної та соціально-побутової культури українського народу. У результаті її вивчення у здобувачів освіти мають бути сформовані такі компетентності: знання та розуміння основних понять теорії навчання, законів, закономірностей, пов'язаних з аналізом наукової літератури та інших джерел, використанням методів історичних та етнографічних досліджень, опануванням технологіями, набуттям практичних умінь і навичок приготування страв української кухні, розвитком організаційних здібностей, використанням здобутих знань в процесі реалізації освітньої програми «середня освіта (історії)» спеціалізації «українознавство та краєзнавчо-туристична робота»

Навчальний курс побудований відповідно до вимог Європейської Кредитно-Трансферної системи (ECTS).

Навчальна дисципліна «Історія української кухні» для студентів магістратури (II-й семестр) включає 30 лекційних і 10 практичних годин, а також 60 годин самостійної роботи. У змісті курсу можна виділити три змістові модулі.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Українська національна кухня як предмет етнографічного дослідження.
2. Трансформація української національної кухні в історії розвитку.
3. Формування усталених традицій харчування українців та їх відображення в традиційно-побутовій, духовній культурі та соціально-економічному житті нації.

## 2. Передреквізити курсу

Для освоєння змісту навчального курсу необхідно засвоїти навчальні дисципліни «Історія України», «Етнографія України», «Історія української культури».

## 3. Постреквізити курсу

Після вивчення дисципліни силабусу отримані студентом знання, вміння та навички будуть необхідні для засвоєння навчального матеріалу з дисциплін українознавчого та краєзнавчого циклів: «Туристичні ресурси України», «Історія церкви в Україні», «Українська церковна історіографія», «Методика викладання українознавчих дисциплін у ЗВО», «Інформаційні та освітні ресурси з українознавства», «Історія церкви в Україні».

## 4. Мета курсу

**Мета** дисципліни «Історія української кухні» полягає у формуванні у здобувачів освіти системи знань та уявлень про українську кухню як національний феномен, про гастрономічну культуру та традиції харчування українців, основні етапи формування української кухні, про зв'язок національної кухні з духовною та соціально-побутовою культурою українського народу.

**Завдання** дисципліни – опанування здобувачів освіти основними етапами формування української кухні; формування уявлення здобувачів освіти про особливості кухні етнічних регіонів України; вивчення асортименту національних страв, традицій їх походження та приготування; виявлення зв'язку національної кухні з духовною та соціально-побутовою культурою українського народу; виявлення зв'язку національної кухні з фольклористикою та українською літературою; розвиток дослідницьких умінь і навичок здобувачів освіти у вивченні особливостей української національної кухні; формування

практичних умінь і навичок здобувачів освіти у приготуванні національних страв; опанування народним застільним етикетом; виокремлення і аналіз здобувачами освіти особливостей сучасної української кухні, встановлення взаємозв'язку і взаємовпливів української національної кухні і кухонь народів світу.

## 5. Очікувані результати курсу

знання концептуальних засад історії української кухні;  
розуміння місця української кухні в системі національних кухонь народів світу;  
усвідомлення змісту основних понять гуманітарних досліджень їжі – «гастрономічна культура» і «національна кухня»;  
уміння виокремлювати і характеризувати властивості української гастрономічної культури;  
здатність аналізувати тенденції розвитку української кухні в різні історичні епохи;  
здатність вільно володіти термінологією та орієнтуватися в процесах розвитку української кухні;  
здатність виявляти науково-етнографічні особливості української національної кухні;  
опанування особливостей технології обробітку продуктів та приготування страв;  
усвідомлення традицій харчування у християнстві;  
здатність синтезувати і виокремлювати основні аспекти та особливості розвитку української національної кухні на сучасному етапі;  
здатність збирати, систематизувати інформацію про українську національну кухню, здійснювати порівняльний аналіз та використовувати її у практичній діяльності;  
здатність застосовувати на практиці теоретичні знання з приготування та презентації страв української кухні;  
здатність кваліфіковано використовувати знання про українську кухню в науковій та професійній діяльності ;  
здатність пояснювати значення української кухні в процесі усвідомлення національної самоідентичності

## 6. Організація навчання

### Тематичний план

| Назви змістових модулів і тем  | Кількість годин |           |     |     |     |   |              |           |     |     |     |    |
|--|-----------------|-----------|-----|-----|-----|---|--------------|-----------|-----|-----|-----|----|
|  | Денна форма     |           |     |     |     |   | Заочна форма |           |     |     |     |    |
|  | усього          | включно з |     |     |     |   | усього       | включно з |     |     |     |    |
| л  |                 | пр        | лаб | інд | срс | л |              | п         | лаб | інд | срс |    |
| 1  | 2               | 3         | 4   | 5   | 6   | 7 | 8            | 9         | 10  | 11  | 12  | 13 |
| <b><i>Змістовий модуль 1. Українська національна кухня як предмет історико-етнографічного та соціального дослідження</i></b> |                 |           |     |     |     |   |              |           |     |     |     |    |
| Тема 1. Предмет і завдання курсу «Історія української кухні».  | 6               | 2         | -   | -   | -   | 4 | 7            | 1         | -   | -   | -   | 6  |
| Тема 2. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен.   | 12              | 2         | 2   | -   | -   | 8 | 9            | 1         | -   | -   | -   | 8  |
| Тема 3. Науково-етнографічні особливості української національної  | 10              | 2         | -   | -   | -   | 8 | 10           | -         | -   | -   | -   | 10 |

|   |           |           |           |          |          |           |           |          |          |          |          |           |
|---|-----------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| кухні.  |           |           |           |          |          |           |           |          |          |          |          |           |
| <b>Разом за змістовим модулем 1</b>   | 28        | 6         | 2         | -        | -        | 20        | 26        | 2        | -        | -        | -        | 24        |
| <b><i>Змістовий модуль 2. Трансформація української національної кухні в історії розвитку</i></b>   |           |           |           |          |          |           |           |          |          |          |          |           |
| Тема 4. Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі.   | 10        | 2         | -         | -        | -        | 8         | 12        | -        | 2        | -        | -        | 10        |
| Тема 5. Національна кухня козацької доби як відображення соціокультурних змін.  | 12        | 2         | 2         | -        | -        | 8         | 12        | 2        | -        | -        | -        | 10        |
| Тема 6. Національна кухня на рубежі XVII ст. – XVIII ст.  | 8         | 2         | -         | -        | -        | 6         | 10        | -        | -        | -        | -        | 10        |
| <b>Разом за змістовим модулем 2</b>   | 20        | 6         | 2         | -        | -        | 20        | 34        | -        | 2        | 2        | -        | 30        |
| <b><i>Змістовий модуль 3. Формування усталених традицій харчування українців та їх відображення в традиційно-побутовій, духовній культурі та соціально-економічному житті нації</i></b> |           |           |           |          |          |           |           |          |          |          |          |           |
| Тема 7. Формування української кухні у XIX – на початку XX ст.  | 14        | 4         | 2         | -        | -        | 8         | 12        | 2        | -        | -        |          | 10        |
| Тема 8. Традиції харчування у християнстві  | 16        | 2         | 2         | -        | -        | 8         | 12        | -        | -        | -        |          | 10        |
| Тема 9. Сучасний аспект традицій української національної кухні.  | 10        | 2         | 2         | -        | -        | 6         | 36        | -        | -        | -        | -        | 8         |
| <b>Разом за змістовним модулем 3</b>  | 34        | 8         | 6         |          |          | 20        | 60        | -        | -        | -        |          | 28        |
| <b>Усього годин</b>   | <b>90</b> | <b>30</b> | <b>20</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>60</b> | <b>90</b> | <b>6</b> | <b>2</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>82</b> |

## 7. Тематика практичних занять

| № з/п | Назва теми  | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1     | Українська гастрономічна культура як соціальний феномен | 2               |

|                                       |   |           |
|---------------------------------------|---|-----------|
| 2                                     | Традиції харчування ухристиянстві                                   | 2         |
| 3                                     | Традиції української козацької кухні                                | 2         |
| 4                                     | Українська національна кухня у фольклорній та літературній спадщині | 2         |
| 5                                     | Етнічні особливості української кухні                               | 2         |
| <b>Усього годин практичних занять</b> |   | <b>10</b> |

## 8. Завдання для самостійної роботи

### Змістовний модуль 1. Українська національна кухня як предмет історико-етнографічного та соціального дослідження

#### Тема 1. Предмет і завдання курсу «Історія української кухні»

4 год.

Підготувати повідомлення (відеопрезентацію, фотозвіти) на тему: «Страви української національної кухні на нашому родинному столі».

*Рекомендована література:* 1, 26, 28, 30–35, 79.

Написання доповіді, підготовка відеопрезентації, фото-звіту – макс. 2 б., виступ з доповіддю – макс. 2 б., загальна оцінка – макс. 4 б.

#### Тема 2. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен

8 год.

Наукові повідомлення на тему:

- соціокультурне значення перших страв в українській кухні;
- гастрономічні символи української кухні;
- галушки на українському столі;
- вареники як уособлення формули безсмертя;
- хліб як один із важливіших атрибутів української обрядовості;
- популяризація національної гастрономії на міжнародному рівні;
- Класифікація повсякденної і святкової обрядової їжі українців.

*Рекомендована література:* 1, 3, 55, 56, 59, 60, 61, 83.

Написання доповіді, підготовка відеопрезентації, фото-звіту – макс. 2 б., виступ з доповіддю – макс. 2 б., загальна оцінка – макс. 4 б.

#### Тема 3. Науково-етнографічні особливості української національної кухні

8 год.

Наукові повідомлення на тему:

- традиції харчування давніх слов'ян за свідченнями іноземних авторів (за матеріалами книги В.Січинського «Чужинці про Україну»);
- погляди Проспера Мериме на традиції української кухні;
- «Опис України Гійома Левассера де Боплана» – джерело дослідження української кухні;
- Маркевич Н.А. Обычаи, повір'я, кухня и напитки малороссиян як джерело дослідження гастрономічної культури українців.
- Л. Артюх про особливості їжі і харчування українського народу як елементи матеріальної культури;
- дослідниця українського побуту В.Борисенко про проблеми їжі та харчування;
- відомості про витоки української кухні у працях В.Похльобкіна.

*Рекомендована література:* 1, 4, 13, 31–35, 80, 86, 90.

Написання доповіді – макс. 2 б., виступ з доповіддю – макс. 2 б., загальна оцінка – макс. 4 б.

## **Змістовний модуль 2. Трансформація української національної кухні в історії розвитку**

### **Тема 4. Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі**

8 год.

Наукові повідомлення на тему:

- символіка обрядових страв давніх слов'ян;
- літописні свідчення про стародавні українські страви («Лаврентіївський літопис», «Повість временних літ»);
- традиції виготовлення і вживання безалкогольних напоїв на землях Київської Русі;
- культура споживання слабких хмільних напоїв у слов'ян, мистецтво приготування медів;
- княжі пири, банкети, громадські гостини за часів Київської Русі: традиції, етикет, тости.

*Рекомендована література:* 1, 3, 4, 23, 85.

Написання доповіді, підготовка відеопрезентації – макс. 2 б., виступ з доповіддю – макс. 2 б., загальна оцінка – макс. 4 б.

### **Тема 5. Національна кухня козацької доби як відображення соціокультурних змін**

8 год.

Самостійна робота ділиться на 2 частини: теоретичну і практичну.

**Частина I.** Підготувати відеопрезентації традиційних козацьких страв:

- секрети козацького кулішу;
- свиняча голова з хрінном;
- потапці;
- варенуха;
- спотикач;
- мантули, пундики, мандрики.

*Рекомендована література:* 3, 4, 9, 20, 25, 26, 30, 40, 51, 70.

Написання доповіді, підготовка відеопрезентації, – макс. 2 б., виступ з доповіддю – макс. 2 б., загальна оцінка – макс. 4 б.

**Частина II.** Майстер-класи по приготуванню страв козацької кухні (як частина свята «Козацькі забави»).

Приготування страв – макс. до 6 б.

### **Тема 6. Національна кухня на рубежі XVII ст. – XVIII ст.**

6 год.

Підготувати повідомлення на тему:

- французькі традиції на українській кухні на рубежі XVII ст. – XVIII ст.;
- турецький і татарський вплив на українську кухню;
- поява чаїв і кави в українській гастрономічній культурі;
- картопля, баклажани, цибуля як складова української кухні;
- салати, бутерброди, канапки на українському столі.

*Рекомендована література:* 7, 8, 26, 75.

Написання доповіді, підготовка відеопрезентації, – макс. 2 б., виступ з доповіддю – макс. 2 б., загальна оцінка – макс. 4 б.

### **Змістовний модуль 3. Формування усталених традицій харчування українців та їх відображення в традиційно-побутовій, духовній культурі та соціально-економічному житті нації**

#### **Тема 7. Формування української кухні у ХІХ – на початку ХХ ст.**

8 год.

Практичне завдання.

Підготувати презентацію: «Ритуальні страви українських календарно-обрядових свят».

Майстер- клас по приготуванню обрядового печива «Ластівка»

Майстер- клас по приготуванню вареників.

Майстер-клас по приготуванню куті.

*Рекомендована література:* 3, 4, 5, 8, 12, 13, 14, 15, 16, 27, 35, 38, 41.

Написання доповіді, підготовка відеопрезентації, – макс. 2 б., виступ з доповіддю – макс. 2 б., загальна оцінка – макс. 4 б.

Приготування страв – макс. до 6 б.

#### **Тема 8. Традиції харчування у християнстві**

8 год.

Розробити і представити меню:

- традиційної різдвяної вечері;
- обіду на хрестини;
- поминального обіду.

Дослідити і підготувати презентацію: «Пісні страви на українському столі ».

*Рекомендована література:* 6, 17, 18, 20

Написання доповіді, підготовка відеопрезентації, – макс. 2 б., виступ з доповіддю – макс. 2 б., загальна оцінка – макс. 4 б.

#### **Тема 9. Сучасний аспект традицій української національної кухні**

6 год.

Підготувати наукові повідомлення і відеопрезентації (можна у формі сценарію або виховного заходу) на тему:

- «Борщ – невід’ємна складова української кухні»;
- «Каша, мати наша»;
- «Хліб всьому голова»;
- «Чому хліб печуть, а Коровай бгають?»;
- «Сало – стратегічний продукт українців»;
- «Хліб всьому голова»;
- «Вареники в українській гастрономічній культурі»;
- «Галушки на українському столі».

*Рекомендована література:* 4, 28, 78, 82, 83, 84.

Написання доповіді, підготовка відеопрезентації, сценарію – макс. 4 б.

### **9. Порядок оцінювання**

| <b>№</b> | <b>Назва теми</b> | <b>Практичні заняття</b> | <b>Самостійна робота</b> | <b>Екземен</b> | <b>Контрольні роботи</b> | <b>Усього балів</b> |
|----------|-------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|--------------------------|---------------------|
|----------|-------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|--------------------------|---------------------|

|                      |   |           |           |           |          |            |
|----------------------|---|-----------|-----------|-----------|----------|------------|
| 1                    | Предмет і завдання курсу «Історія української кухні».                           |           | 4         |           |          | 4          |
| 2                    | Українська гастрономічна культура як соціальний феномен.                        | 5         | 4         |           |          | 9          |
| 3                    | Науково-етнографічні особливості української національної кухні.                |           | 4         |           |          | 4          |
| 4                    | Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі. |           | 4         |           |          | 4          |
| 5                    | Національна кухня козацької доби як відображення соціокультурних змін.          | 5         | 6         |           |          | 11         |
| 6                    | Національна кухня на рубежі XVII ст. – XVIII ст.                                |           | 4         |           |          | 4          |
| 7                    | Формування української кухні у XIX – на початку XX ст.                          | 5         | 6         |           |          | 11         |
| 8                    | Традиції харчування у християнстві.   | 5         | 4         |           |          | 9          |
| 9                    | Сучасний аспект традицій української національної кухні                         | 5         | 4         |           |          | 9          |
| <b>Разом за курс</b> |   | <b>25</b> | <b>40</b> | <b>30</b> | <b>5</b> | <b>100</b> |

### РОЗПОДІЛ БАЛІВ ЗА РЕЙТИНГОВОЮ СИСТЕМОЮ

| Модулі            | I      | II     | III    | Разом (балів) |
|-------------------|--------|--------|--------|---------------|
| Бали              | 0 – 22 | 0 – 20 | 0 – 33 | 0 – 75        |
| Контрольні роботи | –      | 0 – 2  | 0 – 3  | 0 – 5         |
| Практичні заняття | 0 – 6  | 0 – 6  | 0 – 18 | 0 – 30        |
| Самостійна робота | 0 – 16 | 0 – 12 | 0 – 12 | 0 – 40        |
| Екзамен           |        |        |        | 0 – 25        |
| <b>Разом</b>      |        |        |        | <b>100</b>    |



## Критерії оцінювання знань студентів за вимогами ЄКТС:

- а) відповідь на практичному занятті (до 6 балів)**
- б) самостійна робота (від 4 до 6 балів)**
- в) контрольна робота (до 5 балів)**

**Відповідь на практичному занятті** оцінюється за наступними критеріями:

**6 балів** – студент у повному обсязі опрацював програмний матеріал, основну і додаткову літературу, має глибокі й міцні знання, упевнено оперує набутими знаннями у вирішенні практичних завдань, робить аргументовані висновки, може вільно висловлювати власні судження і переконувати інших, здатний презентувати власне розуміння питання. Відповідь на занятті супроводжується демонстрацією наочності або проведенням власного майстер-класу, мультимедійної презентацією. Практичне завдання виконане повністю відповідно до встановлених вимог.

**5 балів** – студент у повному обсязі опрацював програмний матеріал, основну і додаткову літературу, має глибокі й міцні знання, упевнено оперує набутими знаннями у вирішенні практичних завдань, робить аргументовані висновки, може вільно висловлювати власні судження і переконувати інших, здатний презентувати власне розуміння питання. Практичне завдання виконане, але відсутня наочність.

**4 бали** – студент вільно володіє навчальним матеріалом, формулює нескладні висновки, може узагальнювати набуті знання і частково застосовувати їх у вирішенні практичних на достатньому рівні. Практичне завдання виконане частково та має несуттєві помилки.

**3 бали** – студент загалом самостійно відтворює програмний матеріал, може дати стислу характеристику питання, але у викладеному матеріалі є істотні прогалини, є певні неточності як у відтворенні матеріалу, так і у висновках, аргументація низька, використання набутих знань у вирішенні практичних завдань на низькому рівні. Практичне завдання виконане поверхово без урахування встановлених вимог.

**2 бали** – студент з допомогою з конспекту відтворює програмний матеріал, але у викладеному матеріалі є істотні прогалини, є невиконані завдання, не може зробити висновки, низька аргументація, використання набутих знань у вирішенні практичних завдань на низькому рівні. Практичне завдання виконане поверхово без урахування встановлених вимог.

**Самостійна робота** з курсу «Історія української кухні» включає ведення конспекту практичного заняття, виконання письмових та творчих завдань, підготовку відеопрезентацій та доповідей для їх супроводу, проведення майстер-класів по приготуванню страв української кухні, написання сценаріїв виховних заходів та участь у їх проведенні.

Самостійна робота оцінюється від до 6 балів (залежно від модуля).

**Ведення конспекту практичного заняття** оцінюється за наступними критеріями:

- повнота, охайність і грамотність ведення конспекту;
- наявність теоретичного матеріалу (рукописний варіант) практичного заняття;
- виконання тестів і практичних завдань відповідно до теми практичного заняття.

### 10. Шкала оцінювання: національна та ECTS

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою |            |
|--|-------------|-------------------------------|------------|
|  |             | для екзамену                  | для заліку |
| 90-100                                       | A           | відмінно                      |            |
| 83-89  | B           | добре                         |            |

|              |           |  |   |
|--------------|-----------|--|---|
| <b>75-82</b> | <b>C</b>  | задовільно   | зараховано  |
| <b>68-74</b> | <b>D</b>  |  |   |
| <b>60-67</b> | <b>E</b>  |  |   |
| <b>35-59</b> | <b>FX</b> | незадовільно з можливістю повторного складання             | не зараховано з можливістю повторного складання             |
| <b>0-34</b>  | <b>F</b>  | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |

## 11. Перелік питань до екзамену

1. Предмет курсу «Історія української кухні».
2. Гастрономічна культура як різновид людської культури.
3. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен.
4. Фактори, які вплинули на формування української національної кухні.
5. Українська кухня як предмет етнографічного дослідження.
6. Страви української кухні в дослідженні М.А.Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян».
7. Систематизація страв української національної кухні П.Чубинським.
8. В. Мілорадович про традиції харчування українського селянства на початку ХХ ст.
9. Страви української національної кухні на сторінках літературних творів.
10. Твори І.Котляревського як енциклопедія української кухні.
11. Відображення української кухні в народному фольклорі (пісенна творчість, народна пареміографія, прикмети і повір'я).
12. Л.Артюх – дослідниця української народної кухні.
13. «Звичаї нашого народу» Олекси Воропая як джерело дослідження української народної кухні.
14. Погляди В.Скуратівського на місце і роль народної кухні в обрядовій культурі українців.
15. Регіональні особливості формування української національної кухні.
16. Вплив етнічного складу на особливості української національної кухні.
17. Загальна технологія приготування страв української національної кухні.
18. Господарська основа харчування.
19. Харчові запаси в традиційній українській кухні.
20. Харчові заборони в національній кухні.
21. Повсякденні страви українців.
22. Обрядова їжа.
23. Режим харчування: національні особливості.
24. Основні етапи розвитку української національної кухні.
25. Особливості харчування у східних слов'ян.
26. Кухарське мистецтво Київської Русі.
27. Національна кухня XVI – XVII ст. як відображення соціокультурних змін.
28. Традиції харчування запорозьких козаків..
29. Вишукана українська кухня часів гетьманської України.
30. Соціальний аспект розвитку української кухні у XVII – XVIII ст.
31. Розповсюдження європейських кулінарних традицій в українській кулінарній традиції XVII – XVIII ст.
32. Соціальний аспект розвитку української кухні у XIX – на початку ХХ ст.
33. Риси української національної кухні радянського періоду.
34. Розвиток національної кухні в період незалежності України.

35. Етнічні традиції харчування слобожан.
36. Кулінарні традиції Полісся.
37. Особливості національної кухні на Буковині.
38. Чинники формування кулінарних смаків і традицій галичан.
39. Кухня півдня України як відображення етнічної складової регіону.
40. Особливості і смаки кухні центральної України (Київщина, Полтавщина, Вінничина).
41. Традиції харчування у християнстві. Вплив християнства на становлення національних традицій харчування українців.
42. Постові страви українців.
43. Ритуальні страви православних свят та обрядів (народини).
44. Ритуальні страви православних свят та обрядів (весілля).
45. Ритуальні страви православних свят та обрядів (поминальний обід).
46. Ритуальні страви православних свят та обрядів (різдвяна вечеря).
47. Ритуальні страви православних свят та обрядів (великодня гостина).
48. Традиційна українська кухня в народному календарі.
49. Хліб та зернові як архаїчне ядро української кухні.
50. «Каша – мати наша». Місце каші в українській кулінарній традиції.
51. Борщ як уособлення української кухні.
52. Овочі на українському столі: традиції і сучасність.
53. М'ясні і рибні страви в раціоні українців.
54. Сало як стратегічний український продукт.
55. Алкогольні українські напої. Поява і трансформація в народній кулінарній традиції. Народний етикет вживання.
56. Безалкогольні українські напої як вітамінні і лікувальні засоби.
57. Застільний етикет українців.
58. Відродження національної кухні за доби незалежної України.
59. Кухні етнічних меншин в сучасній Україні.
60. Кулінарні і гастрономічні фестивалі в сучасній Україні.

## 12. Політика курсу

Викладання навчальної дисципліни відбувається на засадах студентоцентризму, антропоцентризму, гуманізму, поваги до соціокультурного плюралізму.

Студент має право:

- вільно висловлювати свої думки усно або письмово, аргументуючи їх знаннями провідних засад етнографії, етнології, історії української кухні, історії української культури, тощо;

- вносити пропозиції щодо формування та реалізації власної освітньої траєкторії; активізації власної самостійної пізнавальної діяльності, форм і методів проведення аудиторних занять;

- відпрацьовувати пропущені заняття в установленому порядку;

- отримати індивідуальні консультації у викладача.

Студент зобов'язаний:

- дотримуватися навчальної дисципліни (брати активну участь у роботі під час аудиторних занять, запізнюватися на заняття тільки з поважних причин, дотримуватися правил суспільної поведінки, поважати думки та права інших студентів і викладача);

- виконувати завдання, визначені для практичних занять і самостійної роботи;

- набрати під час вивчення навчальної дисципліни (включно з екзаменом) мінімум 60 балів.

### 13. Політика академічної доброчесності

Дотримання академічної доброчесності студентами передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

### 14. Рекомендована література

#### Основна навчальна література

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження. Київ: Наукова думка, 1977. 153 с.
2. Астахова О. В. Свята та побут Слобожанщини. Харків: Колорит, 2008. 143 с.
3. Борисенко В. К. Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Унісерв, 2000. С. 59.
4. Боряк О. Україна: етнокультурна мозаїка. Київ: «Либідь», 2006. 328 с.
5. Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. Київ: Мистецтво, 1995. 335 с.
6. Грушевський М. Дитина у звичаях і віруваннях українського народу. Київ: «Либідь», 2006. 256 с.
7. Дубовіс Г.О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII – XXI ст. Харків: Фоліо, 2006. 591 с.
8. Іванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии / Упорядкування та передмова М. М. Красикова. Додаток: Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / Сост. В. Щелоковская. Харків: Майдан, 2007. 288 с.
9. Козацькі страви / Зібрали, записали, впорядкували Я.Мельничук і Б.Карабін. Львів: В –во «Край», 1994. 102 с.
10. Культура і побут населення України / Автори В.І. Наулко, Л.Ф. Артюх та ін. Київ: Либідь, 1993. 288 с.
11. Кухні народів світу: курс лекцій / укладач Г.Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
12. Наконечна К.О. Традиційні обрядові та святкові страви українців-слобожан // Історія та географія: збірник наукових праць. Харківський національний педагогічний університет імені Г.С.Сковороди. Харків, 2012. Вип. 43. С.138–141.
13. Маркевич Н.А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Київ, 1991. 117 с.
14. Скуратівський В.Т. Русалії. К.: Довіра, 1996. 734с.
15. Скуратівський В. Т. Місяцелік: Український народний календар. Київ: Мистецтво, 1992. 208 с.
16. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу. Київ: Освіта, 1995. 272 с.
17. Скуратівський В. Т. Святвечір. У 2 кн. Київ: Вироб. – комерц. Фірма «Перлина», 1994.

18. Смолянський Б.Л., Григоров Ю.Г., Писарчук К.Л. Харчування у православному християнстві. Київ: «Вища школа», 1997. 48 с.
19. Сумцов М.Ф. Слобожане: Історико-етнографічна розвідка. Харків: Акта, 2002. 282 с.
20. Супруненко В. П. Народина: Витоки нації; символи, вірування, звичаї та побут українців. Запоріжжя: МП «Берегиня», 1993. 136 с.
21. Українська етнологія: Навчальний посібник / за ред. В. Борисенко. Київ: Либідь, 2007. 400 с.
22. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / ред. кол. Пономарьов А., Артюх Л., Косміна Т.В. та ін. Київ: Либідь, 1993. 256 с.
23. Українська стародавня кухня / Упоряд. Шпаковська Т. Л. – Київ, 1993. – С. 72-94.
24. Українське народознавство / за загальною редакцією С.П. Павлюка, Г.Й. Горинь, Р.Ф. Кирчіва. Львів: ВЦ «Фенікс», 1994. 608 с.
25. Українські назви з куховарства й харчування / упорядкувала Н. Чапленко. Нью-Йорк, 1980. 116 с.
26. Уривалкін О.М. Загадки минулих часів. Київ: КНТ, 2007. 368 с.
27. Чубинський П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы исследования, собранные П.П.Чубинским. Санкт-Петербург, 1877. Т.7.
28. Шалімов С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня. Київ: Видавництво «Техніка», 1981. 271 с.

#### Допоміжна

29. Алешугіна Н. О. Можливості розвитку гастрономічного туризму в Чернігівській області. *Науковий вісник ЧДІЕУ*. Чернігів. № 2 (22), 2014. С.50–53.
30. Апанович О. М. Розповіді про запорозьких козаків. Київ: «Дніпро», 1991. 335 с.
31. Артюх Л. З історії народної кухні. *Неопалима купина*. 1993. № 2. С.183–188.
32. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви. *Неопалима купина*. 1995. № 1–2. С. 3–5.
33. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ. *Неопалима купина*. 1995. № 5–6. С. 18–21.
34. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрики. Шулики. Сластьони. Пундики. *Неопалима купина*. 1993. № 2. С. 23–27.
35. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі: [укр. нар. кухня]. Київ: Балтія-Друк, 2012. 223 с.
36. Гоголь М. Ніч перед Різдом. Київ: А-ба-ба-га-ла-ма-га, 2014. 28 с.
37. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979. 127 с.
38. Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX-XX вв. *Советская этнография*. 1986. №5 С. 10-13.
39. Гребінка Є. Чайковський. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 170 с.
40. Ільченко О. Козацькому роду нема переводу, або ж Мамай і чужа молодиця. Київ: Рипом Класик, 2013. 592 с.
41. Іванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии / Упорядкування та передмова М. М. Красикова. Додаток: Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / Сост. В. Щелоковская. Харків: Майдан, 2007. 288 с.
42. Іванчук Р. Журавлиний крик. Київ: Фоліо, 2014. 384 с.
43. Качалка Н. К З кашею будьте здорові! *Берегиня*. 1993–1994. № 2–3. 92–95.
44. Качалка Н. І хліб духм'яний на столі. *Берегиня*. 1992. № 1. С. 207–210.
45. Квітка-Основ'яненко Г. Пан Халявський. К.: Litres.2018.
46. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Львів, 1913. 170 с.
47. Котляревський І. Енеїда. Київ: В-во Корбуш, 2012. 424 с.

48. Козацькі страви / Зібрали, записали, впорядкували Ярослав Мельничук і Богдан Карабін. Львів: Видавництво «Край», 1994. 102 с.
49. Костриця М.Ю., Костриця Н.С. Природа і матеріальна культура Житомирщини. Житомир, 1990.
50. Кулинарный мидраш (традиции еврейской кухни). Харьков: Издательство Фолио, 2000.
51. Куліш П. Чорна рада. Київ: КМ-Букс, 2019. 208 с.
52. Мицько М.А. Закарпатські народні страви. Ужгород, 1992.
53. Мордовець Д. Сагайдачний // Морд овець Д. Кримська неволя. Сагайдачний. Київ: Український центр духовної культури, 1994. 245 с.
54. Наконечна К.О. Традиційні обрядові та святкові страви українців-слобожан // Збірник наукових праць Харківський національний педагогічний університет імені Г.Сковороди Серія «Історія та географія». Харків, 2014. Вип.. 51. С. 133 – 137.
55. 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.
56. Ніколенко В.В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня доктора соціологічних наук. Харків., 2015.
57. Рибак Н. Переяславська рада. Київ: Держ. вид-во худож. Літ., 1953. 482 с.
58. Панч П. Гомоніла Україна. Київ: Радянський письменник, 1954. 463 с.
59. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціальних змін. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата культурології. Київ, 2018. 19 с.
60. Плюта О.П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі. *Культурологія. Молодий вчений*. № 7(47). Липень 2017. С.159–163.
61. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціальних змін. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата культурології. Київ, 2018. 19 с.
62. Січинський В. Чужинці про Україну. Львів. Світ, 1991. 92 с.
63. Скуратівський В.Т. Русалії. Київ: Довіра, 1996. 734с.
64. Скуратівський В. Т. Місяцелік: Український народний календар. Київ: Мистецтво, 1992. 208 с.
65. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу. К.: Освіта, 1995. 272 с.
66. Скуратівський В. Т. Святвечір. У 2 кн. Київ: Вироб. – комерц. Фірма «Перлина», 1994.
67. Сокирко О. Як козаки новий рік святкували. *Український тиждень*. 2009. № 52 (113). 25 грудня.
68. Супруненко В. П. Народина: Витоки нації; символи, вірування, звичаї та побут українців. Запоріжжя: МП «Берегиня», 1993. 136 с.
69. Українська родина: Родинний і громадський побут / Упорядник Лідія орел. Київ: Видавництво імені Олени Теліги, 2000. 424 с.
70. Українське козацтво: Мала енциклопедія. Київ: Генеза: Запоріжжя: Прем'єр, 2002 68 с.
71. Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклад М. Номис. Київ: Либідь, 2004. 352 с.
72. Українські народні прислів'я та приказки. Київ: Т-во «Знання» України, 1992. 96 с.
73. Українські народні прислів'я та приказки. Київ: Державне виробництво художньої літератури, Книжкова фабрика «Жовтень», 1963. 792 с.
74. Українські народні пісні та думи. Київ: Т-во «Знання» України, 1992. 96 с.

75. Чемен Ю.О., Губеня В.О., Бондар Н.П. Дослідження вишуканої української кухні часів гетьманської України. *Молодий вчений*. № 3 (30). березень 2016. Історичні науки. С. 334–338.
76. Чубинський П. Мудрість віків. Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. Київ 1995. Кн. 1. 222 с.; Кн. 2. 233 с.
77. Шевченко Т. Назар Стодоля // Шевченко Т. Повне зібрання творів: У 12 т. Київ: Наукова думка, 2001. Т.3.

### Інформаційні ресурси

78. Банько М. Українські страви: спогади про майбутнє. URL: <http://thedevochki.com/2017/04/25/ukrayinski-stravi-spogadi-pro-majbutnye/>
79. Виховний проєкт Українські народні страви. URL: <https://vseosvita.ua/library/vihovnij-proekt-ukrainski-narodni-stravi-82680.html>
80. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні // Траектория науки. Электронный научный журнал. 2015. № 1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/naukovo-etnografichne-doslidzhennya-osoblivostey-tehnologiyi-strav-ukrayinskoyi-natsionalnoyi-kuhni>
81. Глоба Тетяна, Як козаки харчувалися: кулінарні традиції Придніпров'я. URL: [https://www.dnipro.libr.dp.ua/ukrainska\\_kuhnya\\_recepti\\_tradicii](https://www.dnipro.libr.dp.ua/ukrainska_kuhnya_recepti_tradicii)
82. Їсти дай! 12 найкращих українських жартівливих пісень про їжу. URL: <https://jisty.com.ua/yisti-daj-12-najkrashhih-ukrayinskih-zhartivlivih-pisen-pro-yizhu/>
83. 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.pdf>
84. Новий ТОП-5 Україномовних Пісень Про Їжу Сало Котлети Каша Смажений Кабанчик Капуста. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BhbSUQ8pIVU>
85. Поплавська А.В. Традиції кухарського мистецтва Київської Русі у контексті національної культури, тури України // Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. 5. Випуск 21 (1,2). С.13-17. URL: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP\\_meta&C21COM=S&2\\_S21P03=FILA=&2\\_S21STR=ukrk\\_2015\\_21\(2\)\\_5](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=ukrk_2015_21(2)_5)
86. Похлебкин В. Национальные кухни наших народов. URL: [http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin\\_-\\_Nacional%27nye\\_kuhni\\_nashih\\_narodov.html](http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_-_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html) – Название с экрана.
87. Терещук О. Традиційне меню українського весілля. URL: <https://paramoloda.ua/tradyciine-menu-ukrainskogo-vesillya>
88. ТОП-5 українських пісень про їжу. Вареники Голубці Борщ Пирог з сиром. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=siY6xHLD6QY>
89. 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-kuhnju-blog-kulinara-315213.html>
90. Яценко С.А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. URL: <http://eprints.zu.edu.ua>

