

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра культурології

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Декан факультету

\_\_\_\_\_ Лариса БААЛЬ-

**ПРИЛИПКО**

"\_\_" \_\_\_\_\_ 2026 р.

**СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри

культурології

Протокол №\_\_ від "\_\_" \_\_\_\_\_ 2026 р.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Ірина МАЙДАНЮК

**РОЗГЛЯНУТО**

Гарант ОП «Харчові технології»

\_\_\_\_\_ Савченко Олександр Аркадійович

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ЕТНОКУЛЬТУРОЛОГІЯ**

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність G13 Харчові технології

Освітня програма Харчові технології

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробник: Майданюк І.З., д.філос.н., проф., зав.каф., Пузиренко Я.В., к.філол.н.,

доц., доц., Сидоренко І.Г., к.філос.н., доц., Головата Н.А., к.іст.н., викладач

Київ - 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни

Етнокультурологія є обов'язковою складовою освітньої програми «Харчові технології», яка сприяє формуванню у студентів глибокого розуміння культурних особливостей та традицій різних етносів у контексті харчових практик. В рамках курсу вивчаються історичні та сучасні аспекти харчових звичаїв, етнічних особливостей кулінарії, символіка та ритуали, пов'язані з їжею, а також етнічні особливості технологій обробки та споживання продуктів харчування. Особлива увага приділяється аналізу культурних ідентичностей через харчові традиції, а також їх впливу на сучасні технології виробництва і переробки харчових продуктів. Знання, здобуті під час вивчення дисципліни, мають практичне застосування у створенні продуктів, враховуючи культурні особливості та традиції різних етносів, що сприяє підвищенню якості та конкурентоспроможності харчової продукції в глобальному контексті. Таким чином, курс сприяє формуванню міжкультурної компетентності та відповідальності у майбутніх фахівців харчової галузі.

## Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь

Освітній ступінь	Першого (бакалаврського) ОП
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Харчові технології
Факультет/ННІ	Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

## Характеристика навчальної дисципліни

Вид	Обов'язкова
Загальна кількість годин	120
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	3
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-
Форма контролю	Екзамен

## Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти (повний термін навчання)

	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	1	-
Семестр	1	-
Лекційні заняття	15 год.	-
Лабораторні роботи	-	-
Практичні, семінарські заняття	30 год.	-
Самостійна робота	75 год.	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	3 год.	-
Форма контролю	Екзамен	-

### Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

**Мета:** Мета дисципліни полягає у формуванні у студентів системи знань про історію, особливості та різноманіття етнокультурних традицій, їхній вплив на сучасні харчові практики, а також у розвитку здатності аналізувати культурно-історичні аспекти харчових звичаїв і традицій у контексті сучасних технологій харчування.

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню «Етнокультурологія» (за їх наявності)** ОК10 Історія Української державності

### Набуття компетентностей

ЗК13 — Здатність реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК14 — 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.

### Програмні результати навчання

ПРН13 — Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила

експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН14 — Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

### Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма)						Кількість годин (заочна форма)					
	л	лаб	сем	п	с.р.	усього	л	лаб	сем	п	с.р.	усього
<b>Модуль 1. Основні поняття етнології (</b>												
Тема 1. Основні поняття етнології	2	-	-	4	9	15	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Українська етнічна культура і національна культура	2	-	-	6	16	24	-	-	-	-	-	-
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>39</b>	-	-	-	-	-	-
<b>Модуль 2. Народна творчість</b>												
Тема 1. Українська народна матеріальна культура.	2	-	-	8	21	31	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Українська народна духовна культура. Усна народна творчість.	2	-	-	2	4	8	-	-	-	-	-	-
<b>Разом за модулем 2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>39</b>	-	-	-	-	-	-
<b>Модуль 3. Види і жанри української культури</b>												
Тема 1. Мистецтво як складова культури. Українська архітектура і образотворче мистецтво.	2	-	-	2	8	12	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Українське музичне та театральне мистецтво.	3	-	-	6	8	17	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Українська література.	2	-	-	2	9	13	-	-	-	-	-	-
<b>Разом за модулем 3</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>42</b>	-	-	-	-	-	-
Курсовий проект (робота)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Усього годин</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>75</b>	<b>120</b>	-	-	-	-	-	-

### Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Основні поняття етнології	2
2	Тема 2. Українська етнічна культура і національна культура	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
3	Тема 3. Українська народна матеріальна культура.	2
4	Тема 4. Українська народна духовна культура. Усна народна творчість.	2
5	Тема 5. Мистецтво як складова культури. Українська архітектура і образотворче мистецтво.	2
6	Тема 6. Українське музичне та театральне мистецтво.	3
7	Тема 7. Українська література.	2
<b>Всього годин</b>		<b>15</b>

### Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Культура і етнос. Історико-регіональна характеристика культури.	2
2	Основні культурологічні концепції.	2
3	Концепції етногенезу українців	2
4	Аналіз впливу культурних цінностей та традицій на сучасні харчові звички та кулінарні практики	2
5	Історико-географічне районування України та регіональні кулінарні особливості української кухні	2
6	Аналіз традиційних українських обрядів та їх вплив на сучасну кулінарію	2
7	Українське народне малярство та відображення кулінарних вподавання давніх українців	2
8	Виготовлення народних ремесел та їх використання у презентації української кулінарної культури	2
9	Дослідження особливостей традиційного українського житла та побуту для розуміння культурної спадщини	2
10	Українська родинна та календарна обрядовість. Ритуальні страви українців	2
11	Українське музичне мистецтво	2
12	Становлення українського театру. Від обрядового пратрау до професійного театру.	2
13	Національний українських театр у 20 ст.	2
14	Аналіз ролі українського мистецтва та архітектури у формуванні культурної ідентичності, зокрема візуальні та матеріальні аспекти, та їх вплив на гастрономічну культуру — 2 год	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
15	Українська література давнього часу.	2
<b>Всього годин</b>		<b>30</b>

### Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Написати реферат про історичний розвиток поняття етнічності та його вплив на сучасну гастрономію.	5
2	Проаналізувати культурні цінності та традиції різних народів і їх вплив на формування кулінарних практик.	4
3	Порівняльна характеристика національних культурних кодів у харчовій традиції України та іншої країни.	4
4	Розробити схему взаємозв'язку між етнічністю, культурними цінностями та харчовими звичками у міжкультурному контексті.	4
5	Розрахувати кількість споживчих звичок, характерних для певної етнічної групи, на основі статистичних даних.	4
6	Створити модель врахування етнокультурних особливостей у процесі розробки нових харчових продуктів.	4
7	Написати реферат на тему народної архітектури та її ролі у формуванні української культурної ідентичності.	5
8	Проаналізувати традиційні українські ремесла та визначити їхній вплив на сучасну народну культуру.	4
9	Порівняльна характеристика українських обрядів та звичаїв у різних регіонах України.	4
10	Розробити модель традиційного українського житла з урахуванням історичних та етнографічних особливостей.	4
11	Обчислити кількість та асортимент продуктів, що використовувалися для зберігання та заготівлі у традиційній українській господарській діяльності.	4
12	Скласти схему або діаграму, що ілюструє процеси виготовлення народних промислів та їхню роль у збереженні культурної спадщини.	4
13	Написати реферат про основні жанри української літератури та їх вплив на сучасну культуру	5
14	Проаналізувати роль українського народного мистецтва у формуванні національної ідентичності	4
15	Порівняти традиційні архітектурні стилі в українських регіонах та їх культурне значення	4

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
16	Розробити модель популяризації української кухні через медіа та культурні заходи	4
17	Провести аналіз впливу української медіакультури на формування сучасних культурних трендів	4
18	Розв'язати практичну задачу щодо збереження та відтворення етнокультурної спадщини у гастрономічних технологіях	4
<b>Всього годин</b>		<b>75</b>

## Методи навчання

### Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- Усне опитування для перевірки розуміння ключових понять та концепцій курсу
- Тестування для оцінки знань щодо історії та сучасних аспектів етнокультурних харчових традицій
- Написання есе або рефератів для аналізу культурних особливостей та символіки у харчових практиках
- Захист проектів або презентацій, пов'язаних із дослідженням етнічних традицій у харчуванні
- Поточне оцінювання участі у дискусіях та практичних заняттях
- Модульний контроль для перевірки засвоєння матеріалу кожного модуля
- Підсумковий екзамен для комплексної оцінки знань

### Методи навчання:

- Лекції з використанням мультимедійних презентацій для ознайомлення з теоретичними аспектами
- Дискусії та дебати для розвитку критичного мислення та міжкультурної компетентності
- Кейс-стаді для аналізу конкретних етнокультурних традицій та їх впливу на сучасність
- Проектна діяльність з розробки культурно орієнтованих харчових продуктів або технологій
- Метод кейс-стаді для дослідження конкретних етнічних харчових практик та символіки
- Групова робота для аналізу та презентації етнічних традицій та їх сучасних проявів

## Оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
<b>Модуль 1. Основні поняття етнокультурології (</b>		
Лабораторна робота. Вивчення принципів роботи сучасного обладнання для харчової промисловості	ПРН 13, ПРН 14. Модуль спрямований на ознайомлення студентів з основними поняттями етнокультурології, історичним розвитком етнічності, культурними цінностями та традиціями різних народів, їх впливом на харчові практики. Студенти здобудуть навички аналізу культурних кодів, розробки моделей врахування етнокультурних особливостей у харчовій індустрії, а також зможуть застосовувати отримані знання для створення інноваційних харчових продуктів із урахуванням етнічних особливостей.	25
Самостійна робота. Написати реферат про історичний розвиток поняття етнічності та його вплив на сучасну гастрономію		10
Самостійна робота. Проаналізувати культурні цінності та традиції різних народів і їх вплив на формування кулінарних практик		10
Самостійна робота. Порівняльна характеристика національних культурних кодів у харчовій традиції України та іншої країни		10
Самостійна робота. Розробити схему взаємозв'язку між етнічністю, культурними цінностями та харчовими звичками у міжкультурному контексті		5

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
Самостійна робота. Розрахувати кількість споживчих звичок, характерних для певної етнічної групи, на основі статистичних даних		5
Самостійна робота. Створити модель врахування етнокультурних особливостей у процесі розробки нових харчових продуктів		5
Модульна контрольна. Тестова перевірка знань за модулем		30
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Народна творчість</b>		
Лабораторна робота. Вивчення традиційних українських ремесел та їх впливу на сучасну культуру	ПРН 13, ПРН 14. Цей модуль спрямований на ознайомлення студентів з народною архітектурою, ремеслами, традиційними обрядами та звичаями, їхнім впливом на культурну ідентичність та харчові традиції. Студенти здобудуть навички аналізу культурних особливостей, розробки моделей традиційних житлових та господарських об'єктів, а також дослідження ролі народної творчості у збереженні культурної спадщини.	30
Самостійна робота. Написати реферат на тему народної архітектури та її ролі у формуванні української культурної ідентичності		10
Самостійна робота. Порівняльна характеристика українських обрядів та звичаїв у різних регіонах України		10
Самостійна робота. Розробити модель традиційного українського житла з урахуванням історичних та етнографічних особливостей		10

Тема	Результати навчання	Оціночні бали
Самостійна робота. Обчислити кількість та асортимент продуктів, що використовувалися для зберігання та заготівлі у традиційній українській господарській діяльності		5
Самостійна робота. Скласти схему або діаграму, що ілюструє процеси виготовлення народних промислів та їхню роль у збереженні культурної спадщини		5
Модульна контрольна. Тестова перевірка знань за модулем		30
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 3. Види і жанри української культури</b>		
Лабораторна робота. Аналіз впливу української медіакультури на формування сучасних культурних трендів	ПРН 13, ПРН 14. Модуль присвячений дослідженню основних жанрів української літератури, народного мистецтва, архітектурних стилів та їхнього впливу на сучасну культуру і гастрономію. Студенти здобудуть навички аналізу культурних явищ, розробки стратегій популяризації української кухні та культурних трендів, а також зможуть застосовувати ці знання для збереження та відтворення етнокультурної спадщини у гастрономічних технологіях.	25
Самостійна робота. Написати реферат про основні жанри української літератури та їх вплив на сучасну культуру		10
Самостійна робота. Проаналізувати роль українського народного мистецтва у формуванні національної ідентичності		10
Самостійна робота. Порівняти традиційні архітектурні стилі в українських регіонах та їх культурне значення		10

<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Оціночні бали</b>
Самостійна робота. Розробити модель популяризації української кухні через медіа та культурні заходи		5
Самостійна робота. Провести аналіз впливу української медіакультури на формування сучасних культурних трендів		5
Самостійна робота. Розв'язати практичну задачу щодо збереження та відтворення етнокультурної спадщини у гастрономічних технологіях		5
Модульна контрольна. Тестова перевірка знань за модулем		30
<b>Всього за модулем 3</b>		<b>100</b>
Додаткові бали нараховуються за участь у наукових і культурно-просвітницьких заходах, підготовку творчих та дослідницьких робіт, виконання індивідуальних завдань підвищеної складності та активну роботу, спрямовану на дослідження і популяризацію етнокультурної спадщини.		+10
<b>Навчальна робота (разом за семестр)</b>		<b>70</b>
<b>Підсумковий екзамен</b>		<b>30</b>
<b>Разом за курс</b>		<b>100</b>

### Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

<b>Рейтинг здобувача вищої освіти, бали</b>	<b>Оцінка за національною системою (екзамен/залік)</b>
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

### Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедлайнів та перекладання:</b>	Лабораторні, самостійні та модульні роботи необхідно здавати у заплановані терміни. Перекладання модульних робіт допускається за наявності поважних причин у визначені кафедрою строки.
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування, використання сторонніх матеріалів і несанкціонованих пристроїв під час виконання контрольних робіт, заліку або екзамену заборонено.

**Політика щодо  
відвідування:**

Відвідування занять є обов'язковим. Пропуски відпрацьовуються згідно з індивідуальним графіком та правилами кафедри.

**Навчально-методичне забезпечення**

-електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1388>);

-конспекти лекцій та їх презентації в електронному вигляді <https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=1388>;

-Методичні рекомендації для вивчення теми «Матеріальна культура українського народу (Українське народно-декоративне вжиткове мистецтво та художні ремесла. Види та жанри)» у курсі «Етнокультурологія» / Майданюк І. З., Пузиренко Я. В., Сидоренко І. Г. – Київ: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2025. – 53 с.;

**Рекомендовані джерела інформації**

1. Антропологічний код української культури і цивілізації (у двох книгах) О. О. Рафальський (керівник авторського колективу), Я. С. Калакура, В. П. Коцур, М. Ф. Юрій (науковий редактор). Київ: ІІЕНД ім. І. Ф. Кураса НАН України, 2020. Книга 1. – 432 с.
2. .Брайченко О., Гримич М., Лильо І. та ін. Україна. Їжа та історія. Київ : Їzhakultura ; Український інститут, 2021. 286 с.
3. Етнокультурологія: словник-довідник / Автор-укладач Л. М. Маєвська. – Житомир: ЖДУ, 2020.
4. Етнокультурологія: навчально-методичний посібник для підготовки студентів за спеціальністю 034 – Культурологія / І. В. Гурова, С. А. Хрипко. – Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2021. – 262 с.
5. Етнокультурологія: навчально-методичний посібник для підготовки студентів за спеціальністю 034 – Культурологія / І. В. Гурова, С. А. Хрипко. – Київ: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2021. – 262 с.
6. Ігнатенко І. В. Етнологія для народу : свята, традиції, звичаї, обряди, прикмети, вірування українців / Ірина Ігнатенко. – Харків : Клуб Сімейного Дозвілля, 2016. – 320 с. : іл.
7. Ігнатенко І. В. Етнологія для народу. Свята, традиції, звичаї, обряди, прикмети, вірування українців. Харків : Клуб Сімейного Дозвілля, 2016. 320 с.
8. Історія європейської цивілізації. Середньовіччя. Експедиції. Торгівля. Утопії/ за ред. Умберто Еко; пер. з італійської О.В. Сминтини, С.А. Кулініч. – Харків: фоліо, 2020. - 700 с.

9. Культурологія: Підручник. Одеса: Університет Ушинського, 2023. – 433 с.
0. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Культурологія» для студентів усіх спеціальностей усіх форм навчання / Укл.: Г. А. Сигида. – Запоріжжя: НУ «ЗП», 2020. – 82 с.
1. Селівачов М. Р. Лексикон української орнаментики (іконографія, номінація, стилістика, типологія). – К., Ніжин, 2020.
2. Татенко В. О. Соціальна психологія націєтворення: суб'єктно-вчинковий підхід : монографія / В. О. Татенко ; Нац. акад. пед. наук України, Ін-т соц. та політ. психології. Кропивницький: Імекс-ЛТД, 2020. 140 с.