



## **СИЛАБУС** НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ»

**Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)**

**Спеціальність: 181 «Харчові технології»**

**Рік навчання: 3-й, семестр 6-й**

**Кількість кредитів ECTS: 5 кредитів**

**Назва кафедри: біоінженерії, біо- та харчових технологій**

**Мова викладання: українська**

<b>Лектор курсу</b>	<b>к.т.н., доцент Коляновська Людмила Миколаївна</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<b><a href="mailto:kolianovska73@gmail.com">kolianovska73@gmail.com</a></b>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Кулінарна етнологія української кухні» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.  
Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

### **Призначення навчальної дисципліни**

Освітня компонента «Кулінарна етнологія української кухні» спрямована сформувати у здобувачів вищої освіти знань про історичні особливості формування національних страв, сировинну базу, технології приготування обрядової та побутової їжі, а також розвиток практичних навичок застосування стародавніх українських рецептів у сучасній ресторанній справі.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Мета викладання навчальної дисципліни – формування у здобувачів теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення особливостей використання сировини в українській кулінарії, технології приготування національних напоїв, стародавніх українських та обрядових страв, страв для зміцнення імунітету, ознайомлення з особливостями страв полтавської кухні та гастрономії, культури гостинності та етикету в українських звичаях

## **Завдання вивчення дисципліни**

Основними завданнями вивчення дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні» є вивчення формування гастрономічних уподобань української етнічної кухні; висвітлення впливу історичного та економічного розвитку держави на розвиток харчування; вивчення особливості правил етикету, техніки приготування та впливу національних традицій різних регіонів України.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності.

*інтегральна компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

*загальні компетенції (ЗК):*

ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 07. Здатність працювати в команді.

*спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРО4. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (*soft skills*): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через:

робота в групах, метод проєктів)

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Історія використання сировини в стравах української кухні	2	-	7
2	Особливості приготування стародавніх українських страв	2	2	10
3	Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв	2	2	10
4	Козацтво та його вплив на національні традиції харчування	2	2	7
5	Цілюща українська кухня	2	2	7
6	Історія створення, рецептура та особливості технології національних напоїв	2	2	7
7	Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні.	2	2	7
8	Особливості етно- та гастрокультури кухонь Буковини та Закарпаття.	2	2	7
9	Особливості гастрономії Полтавщини.	2	2	7
10	Особливості етно- та гастрокультури кухонь Чернігівщини та Волині	2	2	7
11	Особливості гастрономії Поділля	2	2	10
12	Особливості гастрономії Галичини	2	2	7
13	Особливості етно- та гастрокультури кухонь Східної та Південної України	2	2	7
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для

засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

### Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

1. Георгієвський М.М. Українська кухня. Київ: Мистецтво, 1992. 303 с.
2. Георгієвський Н.І., Менешак М.Т. Українська кухня. К.: Техніка, 1976.
3. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах: навч. посіб. Київ: Кондор, 2008. 278 с.
4. Доцяк В.С. Українська кухня : Технологія приготування страв. Київ: Вища шк., 1995. 550 с.
5. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 2003. 184 с.
6. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. Полтава: ПДПУ, 1999. 120 с.
7. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навч. посібн. Харків: Світ книги, 2012. 537 с.

8. Фесенко Т.А., Куценко Л.І. Страви національної кухні. К.: Вища школа, 1972. 130 с.

9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 504 с.

### **Додаткова література**

1. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Київ: Вікторія, 2002. 400 с.

2. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 2003. 184 с.

3. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. Полтава: ПДПУ, 1999. 120 с.

4. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2001. 320 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Бурдейна Т. Л. Трансляція етнокультурних сенсів через національну кухню [Електронний ресурс]. Грані : наук.-теорет. і громад.політ. альм. Дніпропетр. нац. ун-т ім. Олеся Гончара, Дніпропетр. регіон. ін-т держ. упр. Нац. акад. держ. упр. при Президентові України, Центр соц.політ. дослідж. Дніпро, 2014. № 6. С. 40-48. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Grani\\_2014\\_6\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Grani_2014_6_9).

2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ.госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf>

3. Слащева, А. В. С 47 Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. URL:

[http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020\\_NP\\_GRS\\_Etnichni%20kuhni.p](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p)

4. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. URL: [https://golovkoekonom.at.ua/kukhnja\\_narodiv\\_svitu\\_posibnik\\_tekst.pdf](https://golovkoekonom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf)

5. Журна «Ресторатор» URL: <https://www.restorator.ua/magazine>

6. Кухня та етикет народів світу URL: <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>

## **СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної роботи

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Кількість заходів	Кількість балів за захід	Бали
<b>Атестація 1</b>				
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7	1	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6	1	6
3	Виконання самостійної роботи	7	1	7
4	Виконання контрольної роботи	1	4	4
5	Індивідуальне завдання	1	6	6
	<b>Всього за атестацію 1</b>			30
<b>Атестація 2</b>				
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6	1	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6	1	6
8	Виконання самостійної роботи (індивідуального творчого завдання тощо)	6	2	12
9	Виконання контрольної роботи	1	6	6
	<b>Всього за атестацію 2</b>			30
10	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності			10
11	Підсумкове тестування (залік)			30
	<b>Разом</b>			100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

**Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни