

	<p style="text-align: center;"><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«КУЛІНАРНА ЕТНОЛОГІЯ УКРАЇНСЬКОЇ</b>  <b>КУХНІ»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)</b>  <b>Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u></b>  <b>Рік навчання: <u>2 курс 3-й семестр</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>кафедра харчових технологій та мікробіології</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p><b>к.т.н., доцент Коляновська Людмила Миколаївна</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><b><a href="mailto:kolianovska73@gmail.com">kolianovska73@gmail.com</a></b></p>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Кулінарна етнологія української кухні» є вибірковою компонентою ОПШ.

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.

### **Призначення навчальної дисципліни**

Призначення полягає у вивченні узагальненої характеристики етнічної української кухні, визначення набору традиційної і сучасної продовольчої сировини, аналізу способів кулінарної обробки продуктів, особливостей харчування мешканців України в різні часи та у різних регіонах .

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

*Мета вивчення навчальної дисципліни* – аналіз етнічного різноманіття української етнічної кухні, 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.

### **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 сформулювати 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 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.

*Фахові компетентності (ФК)*

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

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

ПРН1. 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.

ПРН4. 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 (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

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.

#### Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	30	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у паперовому вигляді та у системі Сократ
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Георгієвський М.М. Українська кухня. Київ: Мистецтво, 1992. 303 с.
2. Nikolenko, V. (2016). Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи»*. 2016. №. 36. С. 75-81.
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. Артюх Л. В. Культура української їжі. *Українська культура*. 2007. № 4. С. 13.
7. Стражний О. С. Український менталітет. Ілюзії. Міфи. Реальність. К. : Книга, 2008. 368 с.
8. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навч. посібн. Харків: Світ книги, 2012. 537 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. Вербенець О. Г. Обряди і страви Святого Вечора. [2-ге вид., випр. і доп.]. Львів : Свічадо, 2013. 200 с.
4. . Безусенко Л. М. Енциклопедія української кухні. 2005. 456 с.
5. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ. 2001. 320 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, Презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
6	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

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).

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 зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни