

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Кулінарна етнологія української кухні»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, /8 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Суткович Тетяна Юліанівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-93-99-679
Електронна адреса	tu.sutkovich@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення 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 та ознайомлення з особливостями страв полтавської кухні та гастрономії
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, лабораторні роботи).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – ПМК (залік)
Базові знання	Наявність знань з хімії, біології, основ класичної кулінарії
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН 1). Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти (РН 2).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК 4).	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (РН 3).
Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел (ЗК 5).	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань (РН 4).
Здатність працювати в команді (ЗК 7).	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (РН 19).
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 (ЗК 14).	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (РН 27).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Витоки української кухні		
Тема 1. Історія використання сировини в стравах української кухні	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Етапи розвитку української кухні 2. Загальні особливості страв стародавньої української кулінарії 3. Історія виникнення українського борщу 4. Значення сала в житті українця 5. Стародавні напої, які вживали українці.
Тема 2. Особливості приготування стародавніх	Відвідування занять, виконання навчальної роботи	Питання для самопідготовки:

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
українських страв	на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Затірка як одна з найдавніших українських страв 2. Особливості приготування коцюби. 3. Технологія приготування токану 4. Особливості приготування межива. 5. Завиванці, як одна із святкових страв української кухні. 6. Рецепт та особливості приготування росівниці. 7. Гастрономічні особливості приготування баношу. 8. Рокоткрумплі, яку українська страва, з витоками угорського походження
Тема 3. Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Користь глиняного посуду 2. Види глиняного посуду 3. Глиняний посуд для зберігання овочів і продуктів 4. Глиняний посуд для запікання в печі і духовці 5. Глиняний посуд для чаю 6. Глиняний посуд у мікрохвильовій печі 7. Експлуатація глиняного посуду
		<ol style="list-style-type: none"> 8. Догляд за керамічною посудом
Модуль 2. Цілющі властивості української кухні		
Тема 4. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості приготування козацьких перших страв 2. Технологія приготування напоїв, які полюбляли козаки. 3. Спотикач, квас, медовуха та волоськевіно - алкогольні напої, якими козацтво частувало в побуті. 4. Коржі, шулики, калачі, пундики, бабки, пампушки, вертути, хомки, мантили,

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		<p>мандрики, книші з житнього, вівсяного, пшеничного, кукурудзяного, горохового борошна – основні смаколики козацтва.</p> <p>5. Приправи та пряно-ароматичні рослини, які використовували козаки в приготуванні страв.</p> <p>6. Основні технології, якими користувались козаки для приготування страв та збільшення терміну придатності страв та продуктів харчування.</p> <p>7. Рецептури та технології приготування таких страв, як потапці, вергуни, галушки, тетері, щерби.</p> <p>8. Особливості приготування страв з використанням риби, грибів та ягід в стравах козацької кухні.</p>
Тема 5. Цілюща українська кухня	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Вітамінні напої для підвищення імунітету</p>
	роботи студентів; тестування	<p>2. Особливості рецептур та технологічних прийомів приготування варення з використанням цілющих рослинних інгредієнтів. 3. Застосування кульбаби, кропиви, черемші, щавлю та інших весняних лікарських рослин в приготуванні перших страв.</p> <p>4. Рецептура та особливості технологічних прийомів приготування холодних закусок із застосуванням першоцвітих рослинних культур лікувального характеру.</p> <p>5. Особливості приготування рідкого меду з квітів бузини, соснових шишок та кульбаби.</p> <p>6. Застосування першоцвітих рослинних культур лікувального характеру в технології приготування борошняних кондитерських виробів.</p>
Тема 6. Історія створення, рецептура та особливості	Відвідування занять; виконання навчальної роботи	Питання для самопідготовки:

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
технології національних напоїв	на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рецепти та особливості приготування варенухи. 2. Технологічні особливості приготування медовухи. 3. Наливки, як символ стародавніх українських напоїв. 4. Рецепти та особливості приготування настоянки. 5. Рецепти та особливості приготування хреновухи. 6. Особливості приготування збитню.
Модуль 3. Обрядовість та різноманітність української кухні		
Тема 7. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні	Відвідування занять, виконання навчальної роботи	Питання для самопідготовки:
	на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості проведення літніх свят – Івана Купали, Трійці, Маковея та Спаса. 2. Страви та напої, які готували для проведення літнього циклу свят. 3. Українська сімейна обрядовість. Порядок та характерні особливості їх проведення. Страви, які при цьому готували. 4. Трудова обрядовість: свято першої борозни, проводи на полонину, свято першого снопа, обжинки. 5. Свят-вечір. Його святкування в обрядах та стравах. 6. Святкування Масляної з обрядами та стравами. 7. Святкування Великодню: обряди, страви та напої. 8. Андріївські вечорниці: святкування, страви та напої
Тема 8. Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводи на полонину 2. Гуцульське весілля 3. Різдво на Гуцульщині 4. Різдвяні свята на Гуцульщині 5. Особливості технології, рецептури та сервіровки столу в етносігуцулів
Тема 9. Особливості полтавської гастрономії	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Запитання для самопідготовки: <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості приготування полтавського вина 2. Особливості приготування

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		котелевського пряника 3. Особливості
		приготування кнедлів з вишнями 4. Технологія приготування качаної каші 5. Технологічні особливості приготування полтавських галушок 6. Технологія приготування шуликів змаком. 7. Особливості приготування лемішки

Інформаційні джерела

Основна

1. Старшинова А.Ю. Кулінарне мистецтво: рецепти страв на кожен день / А.Ю., Старшинова, Л.С. Хачатрян Донецьк: ТОВ «Глорія Трейд», 2013. 224 с.
2. Бишовець, Л. Г., and Д. В. Дорофеєва. "УКРАЇНА І ГРУЗІЯ: СПІЛЬНЕ ТА ВІДМІННЕ В КУЛІНАРІЇ." Редакційна колегія 2019: 370.
3. Ткаченко, Т. І., and І. Верчук. "АНАЛІЗ ТУРИСТИЧНО-ЕКСКУРСІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНО ПРИВАБЛИВИХ МІСЦЬ МІСТА КИСВА." Г 725 Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези 2019: 137.
4. 500 рецептов славянской трапезы / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный М.: МП МИК, 2012. 272 с.
5. Саніна І.Л. Страви у горщиках / І.Л. Саніна. Х.: Аргумент Принт, 2012. 96 с.
6. Друбич К. Смачна країна / К. Друбич. Львів, Видавництво старого Лева. 2015. 275 с.
7. Цьома, Тетяна Сергіївна. «Регіональні особливості гастрономічного туризму в Україні». 2020.

Додаткова

1. Балушок В. Обряди ініціації українців та давніх слов'ян. Львів. Нью-Йорк. М.П. Коць. 2018. 216 с.
2. Борисенко В.К. Традиції та життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців. К.: Унісев, 200. 191 с.
3. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Київ: Оберіг, 2001. 590 с.
4. Скуратівський В.Т. Український народний календар. К.: Техніка, 2013. 384 с.
5. Ковеврць І. Українці. Свята. Традиції. Звчай / уклад. Донецьк: Альфа-Прес, 2014. 304 с.
6. На весілля з рушникам: традиції і сучасність / Є. І. Антонова. Донецьк : Донбас, 2011. 120 с.
- Цьома, Тетяна Сергіївна. "Регіональні особливості гастрономічного туризму в Україні." (2020).
7. Український стрій: навч. посіб. для вищих і серед. навч. закл. / М. С. Білан, Г. Г. Стельмащук ; Інститут народознавства НАН України, Львівська академія мистецтв. Науково-дослідний центр : Фенікс, 2010. - 328 с.
8. Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців: навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / В. К. Борисенко ; Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. К. : Унісерв, 2010. 190 с.
9. Боряк О. О. Україна: етнокультурна мозаїка / О. О. Боряк ; голов. ред. С. Головка. К. : Либідь, 2006. - 328 с.
10. Воропай О. І. Звичаї нашого народу: нар.-календар. звичаї, укр. нар. одяг : етногр. нарис / О. Воропай ; худож. оформ. Інни Бородаєвої. К. : Пульсари, 2012. 630 с.
11. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні / С. Килимник. Львів. : «Кобзар», 2013. 132 с.
12. Климець Ю. Д. Купальська обрядовість на Україні. : Монографія / Ю. Д. Климець . Київ : Наукова думка, 1990 . 144 с.
13. Козяр Світлана. Українська родинна обрядовість. Віхи людської долі: весілля, похорон / С. Козяр ; Поділ. від-ня Ін-ту мистецтвознав., фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України, Обл. учбово-метод. центр культури Поділля. Хмельницький : 2010. 72 с.

14. Круковська В. І. Андріївські вечорниці / В. І. Круковська. Л. : Євросвіт, 2001. 52 с.
15. Курочкін Олександр. Українські новорічні обряди: "Коза" і "Маланка" : (З історії народних масок) / О. Курочкін. Опішне : Українське народознавство, 2005. 377 с.
16. Матвеева Наталия. Солнцеворот: праздники, обычаи, предания: церковно-народный месяцеслов / Н. Матвеева. К. : Укр. Центр духовной культуры, 2015. 240 с.
17. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу / В. Т. Скуратівський. К. : Освіта, 1995. 272 с.
18. Українське Різдво на Мараморошині / уряд. Бевка О. К.: Етнос, 2008. 384 с.
19. Шкода М. Н. Традиції і свята українського народу / М. Н. Шкода. Донецьк : БАО, 2007. 384 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf

«Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vmint_a_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf

Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги

цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в 9н.ших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (3 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (2 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань 5 балів); тестування (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (15 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (2 бали)	33
Модуль 2. (теми 4-6) відвідування занять (3бали); навчальна робота на практичних заняттях (2 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5 балів); тестування (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (15 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (2 бали)	33
Модуль 3. (теми 7-9) відвідування занять (3бали); навчальна робота на практичних заняттях (2 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5 балів); тестування (6 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (15 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (3 бали)	34
Всього	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf
<http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>