

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 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс
Освітня програма / спеціалізація	Харчові технології та інженерія
Спеціальність	181 Харчові 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, ознайомлення з особливостями страв полтавської кухні та гастрономії, культури гостинності та етикету в українських звичаях
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 20 год, лабораторні заняття 40 год, самостійна робота 30 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
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	<i>Питання для самопідготовки:</i> 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.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 2. Особливості приготування стародавніх українських страв	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 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, як 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	<i>Питання для самопідготовки:</i> 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 8. Догляд за керамічною посудом
Модуль 2. Характерні особливості 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	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Особливості приготування козацьких перших страв 2. Технологія приготування напоїв, які полюбили козаки. 3. Спотикач, квас, медовуха та волоське вино - алкогольні напої, якими козацтво частувало в побуті. 4. Коржі, шулики, калачі, пундики, бабки, пампушки, вертути, хомки, мантули, мандрики, книші з житнього, вівсяного, пшеничного, кукурудзяного, горохового борошна – основні смаколики козацтва. 5. Приправи та пряноароматичні рослини, які вико-

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		ристовували козаки в приготуванні страв. 6. Основні технології, якими користувались козаки для приготування страв та збільшення терміну придатності страв та продуктів харчування. 7. Рецептури та технології приготування таких страв, як потапці, вергуни, галушки, тетері, щерби. 8. Особливості приготування страв з використанням риби, грибів та ягід в стравах козацької кухні.
Тема 5. Цілюща українська кухня	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Вітамінні напої для підвищення імунітету 2. Особливості рецептури та технологічних прийомів приготування варення з використання цілющих рослинних інгредієнтів. 3. Застосування кульбаби, кропиви, черемші, шавлю та інших весняних лікарських рослин в приготуванні перших страв. 4. Рецептура та особливості технологічних прийомів приготування холодних закусок із застосуванням першоцвітих рослинних культур лікувального характеру. 5. Особливості приготування рідкого меду з квітів бузини, соснових шишок та кульбаби. 6. Застосування першоцвітих рослинних культур лікувального характеру в технології приготування борошняних кондитерських виробів.
Тема 6. Напої в українській культурі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; точна модульна контро-	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Рецепти та особливості приготування варенухи. 2. Технологічні особливості приготування медовухи. 3. Наливки, як символ стародавніх українських напоїв. 4. Рецепти та особливості

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	льна робота	приготування настоянки. 5. Рецепти та особливості приготування хреновухи. 6. Особливості приготування збитню.
Модуль 3. Обрядовість та гастрокультура української кухні		
Тема 7. Традиції гостинності в Україні	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Особливості запрошення на різні види свят. 2. Формування сусідства за столом (розсадка) 3. Дикорування столу і подача страв. 4. Тематичне оформлення залу, проведення культурної програми 5. Культура вживання алкоголю та їжі 6. Культура спілкування за столом
Тема 8. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 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 9. Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Проводи на полонину 2. Гуцульське весілля 3. Різдво на Гуцульщині 4. Різдвяні свята на Гуцульщині 5. Особливості технології, рецептури та сервіровки столу в етносі гуцулів
Тема 10. Особливості полтавської гастрономії	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях	<i>Питання для самопідготовки:</i> 1. Особливості приготування полтавського вина

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	тях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	2. Особливості приготування котелевського пряника 3. Особливості приготування кнедлів з вишнями 4. Технологія приготування качаної каші 5. Технологічні особливості приготування полтавських галушок 6. Технологія приготування шуликів з маком. 7. Особливості приготування лемішки

Інформаційні джерела

Основна

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ: Наукова думка, 1977 (перевидання 2023 р.) 320 с.
2. Діденко Є. В. Кулінарна етнологія: історія та сучасні трансформації. Київ: НБУВ, 2024.
3. Россі Лінн. Насолоджуйся кожним шматочком: як усвідомлено їсти, любити своє тіло і жити з радістю. Видавництво Наталії Переверзевої, 2022. 208 с. ISBN 978-617-95102-1-2.
4. Д. Робергаймер, С.Сімпсон. Їж як тварини. Природа здорового харчування. Видавництво Yakaboo Publishing, 2022. 232 с. ISBN 978-617-7933-30-3
5. Р.Найт, Б.Бюлер. Прислухайтесь до свого організму. Вплив крихітних мікробів. Видавництво «Vivat», 2018. 252с.
6. Джої Хулін. Розум & боули. Видавництво Старого лева, 2024. 176с.
7. Ліза Москоні. Їжа для мозку. Наука розумного харчування. Видавництво Наш формат, 2019. 336с.
8. Г.Понцер. Наш метаболізм. Калорії, вага та секрети міцного здоров'я. Видавництво: Книжковий клуб «Клуб книжкового дозвілля», 2022. 416с. ISBN 978-617-12-9379-3.
9. Джейсон Фанг. Код ожиріння. Секрети втрати ваги. Видавництво: Книжковий клуб «Клуб книжкового дозвілля», 2021. 352с. ISBN 9786171289734.
10. Василенко І. Вегетаріанська кухня. Смачно, етично, естетично К.: Видавництво «Vivat». 2022, 256 с.
- 11.Сольвіта Калугіна-Булка. Мистецтво Кето 2. Видавництво:Marginsy, Польща. 2023. 368с.

Додаткова

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. 500 рецептов славянской трапезы / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный М.: МП МИК, 2012.272с.
3. Саніна І.Л. Страви у горщиках / І.Л.Саніна. Х.: Аргумент Принт, 2012. 96 с.
4. Друбич К. Смачна країна / К.Друбич. Львів, Видавництво старого Лева. 2015. 275 с.
5. Альбемас Н. В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі / [Абельмас Н. В. ; пер. з рос. Ключіної Н. В.]. Донецьк : БАО, 2011. 367 с.
6. Дубовіс Г. О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII-XXI ст. / Г. О. Дубовіс. – Х. : Фоліо, 2006. – 591 с.
7. Енциклопедія української кухні / ред.-уклад. Л. М. Безусенко. Донецьк : Сталкер, 2005. 512 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко [та ін.]. – К. : А. С. К., 2000. – 848 с.

1. Доцяк В. С. Українська кухня : підручник для учнів проф.-техн. закладів освіти / В. С. Доцяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Львів : Оріяна-Нова, 1998. – 558 с.
2. Балуюшок В. Обряди ініціації українців та давніх слов'ян. Львів. Нью-Йорк. М.П. Коць. 2018. 216с.
3. Борисенко В.К. Традиції та життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців. К.: Унісев, 200. 191 с.
4. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Київ: Оберіг, 2013. 590 с.
5. Скуратівський В.Т. Український народний календар. К.: Техніка, 2013. 384 с.
6. Ковеврць І. Українці. Свята. Традиції. Звчай / уклад. Донецьк: Альфа-Прес, 2014. 304с.
7. 6. На весілля з рушникам: традиції і сучасність / Є. І. Антонова. Донецьк : Донбас, 2011. 120 с.
8. 7. Український стрій: навч. посіб. для вищих і серед. навч. закл. / М. С. Білан, Г. Г. Стельмашук ; Інститут народознавства НАН України, Львівська академія мистецтв. Науково-дослідний центр : Фенікс, 2010. – 328 с.
9. 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.
10. Боряк О.О. Україна: етнокультурна мозаїка / О. О. Боряк ; голов. ред. С. Головка. К. : Либідь, 2006. – 328 с.
11. Воропай О. І. Звичаї нашого народу: нар.-календар. звичай, укр. нар. одяг : етногр. нарис / О. Воропай ; худож. оформ. Інни Бородаєвої. К. : Пульсари, 2012. 630 с.
12. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні / С. Килимник. Львів. : «Кобзар», 2013. 132 с.
13. Климець Ю.Д. Купальська обрядовість на Україні. : Монографія / Ю. Д. Климець . Київ : Наукова думка, 1990 . 144 с.
14. 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.
15. Круковська В. І. Андріївські вечорниці / В. І. Круковська. Л. : Євросвіт, 2001. 52 с.
16. Курочкін Олександр. Українські новорічні обряди: "Коза" і "Маланка" : (3 історії народних масок) / О. Курочкін. Опішне : Українське народознавство, 2005. 377 с.
17. Матвеева Наталя. Солнцеворот: празники, обычаи, предания: церковно-народный месяцеслов / Н. Матвеева. К. : Укр. Центр духовной культуры, 2015. 240 с.
18. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу / В. Т. Скуратівський. К. : Освіта, 1995. 272 с.
19. Українське Різдво на Мараморошині / упоряд. Бевка О. К.: Етнос, 2008. 384 с.
20. 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

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти:

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента :

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність:

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагиату:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти:

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти:

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену:

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції:

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ :

<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища:

Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

<https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Модуль 1. Витоки української кухні		
Тема 1. Історія використання сировини в стравах української кухні	Відвідування лекцій 3 шт x 1 бал = 3 бали;	3,0
Тема 2. Особливості приготування стародавніх українських страв	Відвідування практичних занять 3 шт x 1 бал = 3 бали	3,0
Тема 3. Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв	Робота на практичних заняттях 3 шт x 2 бали = 6 балів	6,0
Разом за модулем 1		12,0
Модуль 2. Характерні особливості української кухні		
Тема 4. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування	Відвідування лекцій 3 шт x 1 бал = 3 бали;	3,0
Тема 5. Цілюща українська кухня	Відвідування практичних занять 3 шт x 1 бал = 3 бали	3,0
Тема 6. Напої в українській культурі	Робота на практичних заняттях 3 шт x 2 бали = 6 балів	6,0
Разом за модулем 2		12,0
Модуль 3. Обрядовість та гастрокультура української кухні		
Тема 7. Традиції гостинності в Україні	Відвідування лекцій 4 шт x 1 бал = 4 бали;	4,0
Тема 8. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні	Відвідування практичних занять 4 шт x 1 бал = 4 бали	4,0
Тема 9. Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини	Робота на практичних заняттях	
Тема 10. Особливості полтавської гастрономії	4 шт x 2 бали = 8 балів	8,0

Разом за модулем 3		16,0
Разом за роботу на заняттях		40,0
Виконання дистанційного курсу з дисципліни:		
Поточна модульна контрольна робота 1		6,0
Поточна модульна контрольна робота 2		6,0
Поточна модульна контрольна робота 3		8,0
Підсумковий контроль		20,0
Виконання тестових завдань до 10 тем		20,0
Разом за дистанційний курс		60,0
Разом з дисципліни:		100,0

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні»

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	незадовільно з можливістю повторного складання
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