

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


підпис

Г. ХОМИЧ
ініціали, прізвище

«16» 11 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні»

освітня програма «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр
бакалавр, магістр, доктор філософії

Робоча програма навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від « 16 » листопада 2023 року № 4

Полтава 2023

Укладач: Суткович Т.Ю., доцент кафедри ТХВРГ ПУЕТ, к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»

спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня бакалавр, молодший бакалавр


підпис

Ю.Г.Наконечна
ініціали, прізвище

« 16 » листопада 2023 року

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»

спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня бакалавр


підпис

О.М. Горобець
ініціали, прізвище

« 16 » листопада 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні».....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	8
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	14
Розділ 6. Інформаційні джерела	15
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	16

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні»

Місце у структурно- логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Хімія», «Основи класичної кулінарії» <i>Прореквізити:</i> «Інноваційні інгредієнти в харчових технологіях», «Харчові технології»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни - вибіркова дисципліна, що формує професійні компетентності		
Курс/семестр вивчення	4/8	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/3	
<u>Денна форма навчання: 8 семестр</u>		
Кількість годин: – загальна кількість: - 150		
- лекції: - 20		
- практичні заняття: - 40		
- самостійна робота: - 90		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
<u>Заочна форма навчання: 7 семестр</u>		
Кількість годин: – загальна кількість: - 150		
- лекції: - 8		
- практичні заняття: - 4		
- самостійна робота: - 138		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 7 семестр - ПМК		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у здобувачів теоретичних основ та практичних навичок щодо вивчення особливостей використання сировини в українській кулінарії, стародавніх українських та обрядових страв, технології приготування національних напоїв, страв для зміцнення імунітету та ознайомлення з особливостями страв полтавської та гуцульської гастрономії

Таблиця 2 - Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі ресторанних технологій.
2.	ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій	ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
3.	ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
4.	ЗК7. Здатність працювати в команді.	ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
5.	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.	ПР27.Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
6.	СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів	ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
	СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).	ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
7.	СК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства	ПР 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Витоки української кухні

Тема 1: Розвиток та особливості української національної кухні

Становлення української кухні з часів трипільської культури і до нинішніх часів. Багатство і різноманітність їжі, що споживалась населенням Наддніпрянщини в період Київської Русі. Рослинна їжа стародавніх слов'янських народів. Бобові культури, городина, ягоди та фрукти в харчуванні русичів. Основи приготування юхи та варива. Солодкі страви того часу. Особливості приготування житнього та пшеничного хліба на заквасці. Молочні страви часів Київської Русі. Поява нових культур з інших країн, які використовували в процесі приготування страв – гарбузи, кукурудза, гречка, шовковиця, кавуни, квасоля, стручковий перець, картопля, соняшник. особливості асортименту страв в Польсько-литовський період. Поява міцних напоїв у меню українців. Різновиди печей, на яких готувались страви. Формування особливостей української кухні. Історичні факти появи овочів на українському столі: картопля, томати, огірки, морква, часник, цибуля, квасоля, червоний перець, капуста, редька, шпинат, буряки, кабачки, імбир.

Українські страви - символи України: борщ, бограч, капуста, окрошка, вареники, куліш, банош, голубці, деруни, шов дар, млинці, гомбовці, медовуха, горілка, спотикач.

Українська кухня майбутнього. Історія створення заклад ресторанного господарства у м. Київ «Канапа». Сучасна українська кухня – це поєднання аутентичних рецептів, локальних продуктів та інноваційних технологій.

Тема 2. Особливості приготування стародавніх українських страв

Історія українських традиційних наїдків. Етапи розвитку української національної кухні. Притаманна своєрідність національної української кухні. Особливості приготування стародавніх страв (саламахи, крупника, тетері, зубців, кваші, холодника, шпундри, варенухи, шулік, кваші, буциків, товчеників, вергунів, таратути та ін.). Рецептури та особливості їх приготування. Корисні властивості.

Тема 3: Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв

Види глиняного посуду, який використовували українці в процесі приготування страв. Користь глиняного посуду та вплив на смакові якості готових страв. Правила користування керамічним посудом з червоної глини. Особливості глиняного посуду для зберігання овочів і продуктів. Характеристики глиняного посуду для запікання в печі і духовці. Переваги та недоліки глиняного посуду для чаю. Глиняний посуд для використання у мікрохвильовій печі. Експлуатація та догляд за керамічним посудом.

Модуль 2. Характерні особливості української кухні

Тема 4: Козацтво та його вплив на національні традиції харчування

Українське козацтво надзвичайно цікаве та важливе явище в історії країни та світу. Історія становлення та розквіту козацтва на Україні. Формування козацьких Січей, їх уклад та побутові особливості. Смакові вподобання та секрети страв українського козацтва (куліш, борщ, кутя з родзинками і горіхами, юха із сушених яблук). Напої в житті козацтва. Рецепти приготування спотикачу, медовухи, полинівки.

Тема 5: Цілюща українська кухня

Історичні факти формування цілющої скарбниці українського народу.

Вплив скіфського періоду на формування української культури. Скіфська народна медицина рослинного та тваринного походження. Медицина запорізьких козаків.

Рослинний світ українських земель та його корисні властивості. Продукти для підвищення імунітету. Мед та інші продукти бджільництва в харчуванні українців. Фрукти і ягоди для зміцнення імунітету. Особливості приготування страв для зміцнення імунітету.

Тема 6: Історія створення, рецептура та особливості технології національних напоїв

Безалкогольні напої давньої доби: молочні напої – пряжене молоко, гусянка, кисляк, ряженка; узвар як обрядова страва. Їх рецептури, спосіб приготування та користь для організму людини.

Квас та його різновиди. Користь для організму.

Напої на основі меду – варенуха, медуха, медова сита, збитень. Особливості технології приготування. Корисні властивості.

Слабоалкогольні напої. Наливки, настоянки (хріновуха, спотикач), пиво, вино. Особливості технології виробництва.

Модуль 3. Обрядовість та гастрокультура української кухні

Тема 7. Традиції гостинності в Україні

Історичні аспекти української гостинності. Особливості приготувань до зустрічі та прийому гостей. Стиль декорування столу та страв до відповідного свята. Особливості запрошення гостей. Розсадка гостей, декорування столу, стиль подачі страв, правила спілкування за столом.

Тема 8: Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні

Календарна обрядовість. Зимовий цикл свят - вечорниці на Андрія, день Святого Миколая, цикл різдвяних свят (Різдво христове, Щедрий вечір, Водохреща). Особливості святкування та приготування святкових страв.

Весняний цикл свят. Масниця, Благовіщення Присвятої Богородиці, Великдень. Особливості святкування та приготування обрядових страв.

Літні свята. Зелені свята (Трійця), Івана Купала, День апостолів Петра та Павла, День Пророка Іллі, Маковія, Великий Спас. Особливості святкування та приготування обрядових страв.

Осінні традиції України. Свято Покрови Пресвятої Богородиці.

Сімейна обрядовість. Заручини, весілля, вінчання, похорон. Характерні особливості проведення обрядів та приготування обрядових страв.

Тема 9: Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини

Історія становлення гуцульського краю. Особливості гуцульської кухні. Особливості технології приготування гуцульських страв (баносу, пирогів, бринзи, гурки, грибною юшки з мазурками).

Тема 10: Особливості полтавської гастрономії

Історичний розвиток кулінарних вподобань Полтавщини. Особливості приготування традиційних страв полтавської кухні: полтавський борщ, галушки, пундики та мандрики, затірки та лемішки.

Напої: безалкогольні та алкогольні. Особливості приготування.

4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 - Тематичний план навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 1. Витоки української кухні					
<p>Тема 1. Розвиток та особливості української національної кухні Лекція 1</p> <p>1. Предмет, мета, об'єкт та завдання дисципліни 2. Історичні факти появи овочів на українському столі 3. Українські страви – символи країни 4. Українська кухня майбутнього</p>	2	<p><u>Практичне заняття 1 для дистанційного навчання.</u> Розвиток та особливості української національної кухні. <i>Творче завдання.</i> Дослідити та описати наступні питання:</p> <p>1. Особливості харчування різних верств населення з вибраного історичного періоду. 2. Описати рослинну сировину та спеції, яку використовували під час приготування страв, вибраного історичного періоду. 3. Скласти меню страв та напоїв, притаманних обраному періоду. 4. Навести рецептуру і технологію приготування описаних страв</p>	4	<p><i>Заяпитання для самопідготовки:</i></p> <p>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.</p>	9
<p>Тема 2. Особливості приготування стародавніх українських страв Лекція 2</p> <p>1. Характерні риси української кухні. 2. Особливості приготування стародавніх українських страв 3. Інноваційні українські страви</p>	2	<p><u>Практичне заняття 2 для дистанційного та аудиторного навчання.</u> Особливості приготування стародавніх українських страв</p> <p><i>Завдання 1.</i> Описати рецептуру та технологію приготування страв, які запропонував викладач. <i>Творче завдання 2.</i> Створити заклад ресторанного господарства в стилі стародавньої української кухні.</p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки страви «Картопля запечена в горщику з м'ясом та чорносливом» Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки страви «Вареники з гречаного борошна картоплею під грибним соусом». Робота 3. Приготування, проведення органо-</p>		<p><i>Заяпитання для самопідготовки:</i></p> <p>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 по-</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
		лептичної оцінки та складання технологічної картки страви «Деруни картопляні з грибним соусом»		ходження	
<p>Тема 3. Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв</p> <p>Лекція 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила користування керамічним посудом з червоної глини 2. Користь глиняного посуду 3. Види глиняного посуду 4. Особливості догляду за керамічним посудом 	2	<p><u>Практичне заняття 3 для дистанційного навчання</u></p> <p>Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв</p> <p>Завдання №1. Вивчити основні характеристики різних видів посуду</p> <p>Творче завдання №2. Створити заклад ресторанного господарства із українською тематикою. Описати меню, технологію приготування страв, інтер'єр, екстер'єр</p>	4	<p>Завдання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Глиняний посуд для зберігання овочів і продуктів 2. Глиняний посуд для запікання в печі і духовці 3. Глиняний посуд для чаю 4. Глиняний посуд у мікрохвильовій печі 5. Особливості експлуатації глиняного посуду 	9
Модуль 2. Характерні особливості української кухні					
<p>Тема 4. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування</p> <p>Лекція 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія становлення та розквіту козацтва на Україні 2. Смакові вподобання та секрети страв українського козацтва 3. Напої в житті козацтва. Рецепти та технологія приготування 	2	<p><u>Практичне заняття 4 для дистанційного та аудиторного навчання</u></p> <p>Козацтво та його вплив на національні традиції харчування</p> <p>Завдання №1. Охарактеризувати основні страви козацької кухні, їх технології приготування та подачі.</p> <p>Творче завдання №2. Дослідити основні правила маркетингових ходів при створенні сучасного закладу ресторанного господарства, використовуючи надбання періоду козацтва.</p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки козацьких перших страв (борщ, капуста, риба та грибна юшка)</p> <p>Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки козацьких борошняних виробів (пундики, ма-</p>	4	<p>Завдання 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 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 пряно-ароматичні рослини, які використовували козаки в приготуванні страв. 	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
		<p>нтули, мандрики з вишнями).</p> <p>Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки козацьких страв із м'яса (душнина)</p> <p>Робота 4. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки запеченої риби із саламбуром</p>		<p>6. Основні технології, якими користувались козаки для приготування страв та збільшення терміну придатності страв і 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>	
<p>Тема 5. Цілюща українська кухня</p> <p>Лекція 5.</p> <p>1. Історичний розвиток формування цілющої скарбниці України</p> <p>2. Рослинний світ та його корисні властивості</p> <p>3. Особливості приготування страв та напоїв для лікування та зміцнення імунітету</p>	2	<p><u>Практичне заняття 5 для дистанційного навчання</u></p> <p>Цілюща українська кухня</p> <p>Завдання 1. Особливості приготування страв та напоїв для лікування та зміцнення імунітету</p> <p>Завдання 2 . Вивчити основні правила створення напоїв та страв з цілющими властивостями нашими предками.</p> <p>Завдання 3. Дослідити основні правила маркетингових ходів при створенні сучасного закладу ресторанного господарства з напрямом страв для оздоровчого харчування.</p>	4	<p>Завдання для самопідготовки:</p> <p>1. Вітамінні напої для підвищення імунітету</p> <p>2. Особливості рецептури та технологічних прийомів приготування варення з використання цілющих рослинних інгредієнтів.</p> <p>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 виро-</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
				бів.	
<p>Тема 6. Напої в українській культурі. Лекція 6</p> <p>1. Історія створення, рецептура та особливості технології національних напоїв 2. Традиційні українські безалкогольні напої 3. Слабоалкогольні і алкогольні напої</p>	2	<p><u>Практичне заняття 6 для дистанційного та аудиторного навчання</u></p> <p>Напої в українській культурі</p> <p>Завдання 1. Вивчення особливостей приготування безалкогольних українських напоїв. Завдання 2. Вивчення особливостей приготування слабоалкогольних українських напоїв. Завдання 3. Вивчення особливостей приготування алкогольних українських напоїв. Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки напою збитень медовий. Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки слабоалкогольного напою «Варенуха із сушені». Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки напою «Зап'янка міцна».</p>	4	<p>Заяпитання для самопідготовки:</p> <p>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 хреноухи. 6. Особливості приготування збитню.</p>	9
Модуль 3. Обрядовість та гастрокультура української кухні					
<p>Тема 7. Традиції гостинності в Україні Лекція 7</p> <p>1. Історія гостинності землі української 2. Проведення гостини 3. Культурна програма</p>	2	<p><u>Практичне заняття 7 для дистанційного навчання</u></p> <p>Традиції гостинності в Україні</p> <p>Завдання 1. Дослідити особливості приготування до відповідних свят та зустрічі гостей Завдання 2. Охарактеризувати стиль декорування столу та страв до відповідного свята.</p>	4	<p>Заяпитання для самопідготовки:</p> <p>1. Особливості приготувань до зустрічі гостей 2. Особливості запрошення гостей. 3. Розсадка гостей, 4. Декорування столу 5. Стиль подачі страв 6. Спілкування за столом</p>	9
<p>Тема 8. Обряди та обрядові страви в</p>		<p><u>Практичне заняття 8 для дистанційного навчання</u></p>		<p>Заяпитання для самопідготовки:</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p>традиціях української кухні Лекція 8</p> <ol style="list-style-type: none"> Свята, обрядовість та обрядові страви українського народу дохристиянських часів Обрядові страви часів християнства Сучасні традиції та обрядові страви. Їх значення для сучасної людини 	2	<p>Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні</p> <p><i>Завдання 1.</i> Дослідити та охарактеризувати звичаї, обряди, страви та напої при святкуванні свят весняного циклу</p> <p><i>Завдання 2.</i> Описати характерні особливості страв, обрядів та напоїв літнього циклу свят.</p> <p><i>Завдання 3.</i> Охарактеризувати особливості проведення сімейної обрядовості та страв, які при цьому готувались</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> Особливості проведення літніх свят – Івана Купали, Трійці, Маковея та Спаса. Страви та напої, які готували для проведення літнього циклу свят. Українська сімейна обрядовість. Порядок та характерні особливості їх проведення. Страви, які при цьому готували. Трудова обрядовість: свято першої борозни, проводи на полонину, свято першого снопа, обжинки. Свят-вечір. Його святкування в обрядах та стравах. Святкування Масляної з обрядами та стравами. Святкування Великодню: обряди, страви та напої. Андріївські вечорниці: святкування, страви та напої 	9
<p>Тема 9. Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини Лекція 9</p> <ol style="list-style-type: none"> Історичні факти становлення гуцульської кухні Перші страви, другі страви та гарніри, які притаманні гастрокультурі гуцульщини Десерти гуцульщини Напої (алкогольні та безалкогольні), які виготовляли гуцули 	2	<p><u>Практичне заняття 9 для дистанційного навчання</u> Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини</p> <p><i>Завдання 1.</i> Дослідити та охарактеризувати особливості страв гуцульської кухні</p> <p><i>Завдання 2.</i> Навести характерні особливості сировини та рецептури десертів, які готуються на гуцульщині</p> <p><i>Завдання 3.</i> Сировина та технологія напоїв, які притаманні гастрокультурі гуцульщини</p>	4	<p>Завдання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> Проводи на полонину Гуцульське весілля Різдво на Гуцульщині Різдвяні свята на Гуцульщині Особливості технології, рецептури та сервіровки столу в етносі гуцулів 	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p>Тема 10. Особливості полтавської гастрономії</p> <p>Лекція 10</p> <p>1. Історичні факти становлення Полтавської гастрономії</p> <p>2. Перші страви, другі страви та гарніри, які готують на Полтавщині</p> <p>3. Полтавські десерти</p> <p>4. Напої (алкогольні та безалкогольні), які готують на Полтавщині</p>	2	<p><u>Практичне заняття 10 для дистанційного та аудиторного навчання</u></p> <p>Особливості полтавської гастрономії</p> <p>Завдання 1. Охарактеризувати особливості страв Полтавської кухні</p> <p>Завдання 2. Дослідити характерні особливості сировини та рецептури десертів, які готуються на Полтавщині</p> <p>Завдання 3. Сировина та технологія виготовлення напоїв Полтавщини</p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки галушок Полтавських.</p> <p>Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки шпундри з яловичиною</p> <p>Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки юшка з курятини з локшиною</p> <p>Робота 4. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки голубців із пшона та грибів.</p>	4	<p>Завдання для самопідготовки:</p> <p>1. Особливості приготування полтавського вина</p> <p>2. Особливості приготування котлецького пряника</p> <p>3. Особливості приготування кнедлів з вишнями</p> <p>4. Технологія приготування качаної каші</p> <p>5. Технологічні особливості приготування полтавських галушок</p> <p>6. Технологія приготування шуликів з маком.</p> <p>7. Особливості приготування лемішки</p>	9
Разом	20		40		90

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 - Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія української кухні»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Модуль 1. Витоки української кухні		
Тема 1. Розвиток та особливості української національної кухні	Відвідування лекцій та практичних занять	3
Тема 2. Особливості приготування стародавніх українських страв	Навчальна робота на практичних заняттях	3
Тема 3. Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	3
	Тестування	6
Модульна контрольна робота 1		12
Разом за модулем 1		27
Модуль 2. Характерні особливості української кухні		
Тема 4. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування	Відвідування лекцій та практичних занять	3
Тема 5. Цілюща українська кухня	Навчальна робота на практичних заняттях	3
Тема 6. Напої в українській культурі	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	3
	Тестування	6
Модульна контрольна робота 2		12
Разом за модулем 2		27
Модуль 3. Обрядовість та гастро- культура української кухні		
Тема 7. Традиції гостинності в Україні	Відвідування лекцій та практичних занять	4
Тема 8. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні	Навчальна робота на практичних заняттях	4
Тема 9. Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини	Тестування	6
Тема 10. Особливості полтавської гастрономії		
Модульна контрольна робота 3		12
Разом за модулем 3		26
ПМК (Залік)		20
Разом з дисципліни:		100

Таблиця 6 - 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 ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела Основні

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. Саніна І.Л. Страви у горщиках / І.Л.Саніна. Х.: Аргумент Принт, 2012. 96 с.
3. Друбич К. Смачна країна / К.Друбич. Львів, Видавництво старого Лева. 2015. 275 с.

Додаткові

1. Балушок В. Обряди ініціації українців та давніх слов'ян. Львів. Нью-Йорк. М.П. Коць. 2018. 216с.
2. Борисенко В.К. Традиції та життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців. К.: Унісев, 2008.191 с.
3. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Київ: Оберіг, 20013.590 с.
4. Скуратівський В.Т. Український народний календар.К.: Техніка, 2013.384 с.
5. Ковеврць І.Українці. Свята.Традиції. Звчаї /уклад. Донецьк: Альфа-Прес, 2014.304с.
6. На весілля з рушниками: традиції і сучасність / Є. І. Антонова. Донецьк : Донбас, 2011. 120 с.
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.
8. 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" : (3 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 Мараморощині / упоряд. Бевка О. К.: Етнос, 2008. 384 с.
19. Шкода М. Н. Традиції і свята українського народу / М. Н. Шкода. Донецьк : БАО, 2007. 384 с.
20. Положишнікова Л.О., Суткович Т. Ю., Олійник Н. В. Розширення асортименту безглютоєвих мучних кондитерських виробів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (3), 2022. С.20-27.
21. Олійник Н.В. Доцільність використання шроту конопляного насіння в технології рибних січених виробів / Н.В. Олійник, Т.Ю. Суткович, Ю.Г. Наконечна / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 42-50.
22. Суткович Т.Ю. Технологія фруктово-ягідного мармеладу з підвищеним вмістом БАР / Т.Ю.Суткович, Н.В.Олійник / *Scientific Collection «InterConf»*, (86): with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Scientific paradigm in the context of technologies and society development» (November 18-19, 2021). Geneva, Switzerland: Protonique, 2021. P.579-583.
23. Суткович Т.Ю. Використання ультразвукової обробки яблук для збільшення виходу соку / Т.Ю.Суткович, В.В.Юшкова, Т.Ю.Бородай / *Scientific Collection «InterConf»*, (87): with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Concepts for the development of society's scientific potential» (November 21-22, 2021). Prague, Czech Republic: Author-publishers miscellaneous, 2021. P.327-331.
24. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишнікова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торгівельно-економічного університету*. Львів, 2021. №25. С.120-126.
25. Суткович Т.Ю., Положишнікова Л.О. Застосування інновацій при попередній обробці дичини / Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Аст-рая», 2020. С. 260-268.

7. 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

Дистанційний курс «Кулінарна етнологія української кухні», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ

<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3555>

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-ekzamenacijnoyi_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_vminta_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/studentскиy-ombudsmen>

Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в 18н.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