

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 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 2 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	+380959399679
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 та кухні та гуцульської гастрономії
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год, практичні заняття 40 год, самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних 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

№ 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.
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.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Витоки української кухні		
Тема 1. Розвиток та особливості української національної кухні	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p style="text-align: center;"><u>Запитання для самопідготовки:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 українських страв	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p style="text-align: center;"><u>Запитання для самопідготовки:</u></p> <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, як українська страва, з витоками угорського походження
Тема 3. Особливості використання глиняного посуду в процесі приготування страв	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p style="text-align: center;"><u>Запитання для самопідготовки:</u></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
Модуль 2. Характерні особливості української кухні		

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 4. Козацтво та його вплив на національні традиції харчування	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p align="center"><u>Запитання для самопідготовки:</u></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 пряноароматичні рослини, які використовували 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 практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p align="center"><u>Запитання для самопідготовки:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вітамінні напої для підвищення імунітету 2. Особливості рецептури та технологічних прийомів приготування варення з використання цілющих рослинних інгредієнтів. 3. Застосування кульбаби, кропиви, черемші, щавлю та інших весняних лікарських рослин в приготуванні перших страв. 4. Рецептура та особливості

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		<p>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. Напої в українській культурі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<p><u>Запитання для самопідготовки:</u></p> <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 хреновихи. 6. Особливості приготування збитню.
Модуль 3. Обрядовість та гастрокультура української кухні		
Тема 7. Традиції гостинності в Україні	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p><u>Запитання для самопідготовки:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості приготування до запрошення та зустрічі гостей 2. Особливості запрошення гостей. 3. Розсадка гостей, 4. Декорування столу 5. Стиль подачі страв 6. Спілкування за столом
Тема 8. Обряди та обрядові страви в традиціях української кухні	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p><u>Запитання для самопідготовки:</u></p> <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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		<p>літнього циклу свят.</p> <p>3. Українська сімейна обрядовість. Порядок та характерні особливості їх проведення. Страви, які при цьому готували.</p> <p>4. Трудова обрядовість: свято першої борозни, проводи на полонину, свято першого снопа, обжинки.</p> <p>5. Свят-вечір. Його святкування в обрядах та стравах.</p> <p>6. Святкування Масляної з обрядами та стравами.</p> <p>7. Святкування Великодню: обряди, страви та напої.</p> <p>8. Андріївські вечорниці: святкування, страви та напої</p>
Тема 9. Особливості етно- та гастрокультури гуцульщини	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p><u>Запитання для самопідготовки:</u></p> <p>1. Проводи на полонину</p> <p>2. Гуцульське весілля</p> <p>3. Різдво на Гуцульщині</p> <p>4. Різдвяні свята на Гуцульщині</p> <p>5. Особливості технології, рецептури та сервіровки столу в етносі гуцулів</p>
Тема 10. Особливості полтавської гастрономії	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на практичних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<p><u>Запитання для самопідготовки:</u></p> <p>1. Особливості приготування полтавського вина</p> <p>2. Особливості приготування котелевського 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>

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, 200.191 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. Звчай /уклад. Донецьк: Альфа-Прес, 2014.304с.
6. На весілля з рушником: традиції і сучасність / С. І. Антонова. Донецьк : Донбас, 2011. 120 с.
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. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу / В. Т. Скуратівський. К. : Освіта, 1995. 272 с.
17. Українське Різдво на Мараморошині / упоряд. Бевка О. К.: Етнос, 2008. 384 с.
18. Шкода М. Н.Традиції і свята українського народу / М. Н. Шкода. Донецьк : БАО, 2007. 384 с.
19. Положишнікова Л.О., Суткович Т. Ю., Олійник Н. В. Розширення асортименту безглютеинових мучних кондитерських виробів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (3), 2022. С.20-27.*
20. 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. Червко. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 42-50.
21. Суткович Т.Ю. Технологія фруктово-ягідного мармеладу з підвищеним вмістом БАП / 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.
22. 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-publiishers miscellaneous, 2021. P.327-331.

23. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишникова Л.О. Використання картопиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Львів, 2021. №25. С.120-126.

24. Суткович Т.Ю., Положишникова 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 «Астрая», 2020. С. 260-268.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

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.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/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.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 плагіату

<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 проце-

су/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/polozhennya-pro-apel-pidscontr.pdf>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції

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

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-korupcii/>

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	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять: 1 x 3 = 3 бали; навчальна робота на практичних заняттях: 1 x 3 = 3 бали; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань: 1 x 3 = 3 бали; тестування: 2 x 3 = 6 балів; виконання поточної модульної контрольної роботи: 12 балів	27
Модуль 2. (теми 4-6) відвідування занять: 1 x 3 = 3 бали; навчальна робота на практичних заняттях: 1 x 3 = 3 бали; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань: 1 x 3 = 3 бали; тестування: 2 x 3 = 6 балів; виконання поточної модульної контрольної роботи: 12 балів	27
Модуль 3. (теми 7-10) відвідування занять: 1 x 4 = 4 бали; навчальна робота на практичних заняттях: 1 x 4 = 4 бали; тестування: 1,5 x 4 = 6 балів; виконання поточної модульної контрольної роботи: 12 балів	26
Підсумковий контроль (залік)	20
Всього	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

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