

## СИЛАБУС навчальної дисципліни «Українські традиції в культурі харчування»

<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва  181 Харчові технології ОПП Харчові технології  241 Готельно-ресторанна справа ОПП Готельно-ресторанна справа
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	факультетська вибіркова
<b>Курс, семестр</b>	курс - 2, семестр – 1
<b>Трудомісткість</b>	загальна кількість годин – 120; кількість кредитів – 4,0
<b>Мова(и) викладання</b>	державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О. В. Квасницького
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>викладач:</i> Усенко Світлана, д.с.-г.н., к.б.н., с.н.с. <i>контакти:</i> ауд. 443 (навчальний корпус № 4) e-mail: <a href="mailto:svetlana.usenko@pdau.edu.ua">svetlana.usenko@pdau.edu.ua</a> <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/usenko-svitlana-oleksiyivna">https://www.pdau.edu.ua/people/usenko-svitlana-oleksiyivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у здобувачів вищої освіти знань про українські традиції у культурі харчування з огляду календарно-обрядових подій.
<b>Компетентності</b>	<i>загальні:</i> здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професії; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; <i>фахові:</i> здатність використовувати знання про традиції української національної кухні у сучасній системі харчування та календарно-обрядових подіях.
<b>Результати навчання</b>	РН. Впроваджувати професійні знання з української національної кухні у сучасній системі харчування та календарно-обрядових подіях.
<b>Методи навчання</b>	словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження), практичні (практичні роботи), порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами), репродуктивний (робота з готовими зразками), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт, виконання практичних завдань), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання)

Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Традиції української національної кухні.</p> <p>Тема 2. Традиційні календарно-обрядові страви зимового циклу</p> <p>Тема 3. Традиційні календарно-обрядові страви весняного циклу</p> <p>Тема 4. Традиційні календарно-обрядові страви літнього циклу</p> <p>Тема 5. Традиційні календарно-обрядові страви осіннього циклу</p> <p>Тема 6. Хрестини за українськими звичаями: традиції та обряди</p> <p>Тема 7. Обрядові страви традиційного українського весілля</p> <p>Тема 8. Похоронні звичаї та обряди українців</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>форми поточного контролю: виконання практичних робіт та їх захист *(денна форма – 60 балів, заочна форма – 10 балів), виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 10 балів, заочна форма – 40 балів), контрольна робота для заочної форми навчання – 50 балів;</p> <p>форма семестрового контролю – залік.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p>Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a></p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p>Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.</p> <p>Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf</a>.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	не передбачено
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	презентації, відеоролики

*Основні*

1. Гримич М., Лильо І., Брайченко О. Україна. Їжа та Історія. К. : ФОП Брайченко О. Ю. 2021. 288 с.
2. Їжа в культурному просторі: збірник матеріалів / за ред. О. О. Юрчук, Г. І. Гримашевич, О. В. Чаплінської. Житомир: Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.
3. Традиції і свята українського народу [Текст] / М. Н. Шкода. Донецьк : БАО, 2007. 384 с.
4. Українознавство : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. М.І. Обушного. К.: Видавничо-поліграфічний центр "Київський університет", 2008. 672 с.

*Допоміжні*

5. Артюх Л.Ф. Україна, держава: харчування та їжа [Електронний ресурс] // Енциклопедія історії України: Україна–Українці. Кн. 1 / Редкол.: В. А. Смолій (голова) та ін. НАН України. Інститут історії України. К.: В-во «Наукова думка», 2018. 608 с.
6. Боренько Н. Народне харчування українців Полісся: ритуально-міфологічна основа родинних традицій. *Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний*. Луцьк, 2007. С.127 – 131.
7. Герус Л. Хліб у різдвяно-новорічних святах українців. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*.Л., 2010.Т.259: Праці Секції етнографії і фольклористики. С.57–82.
8. Жовнірова М. В., Дьяченко Р. В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців. *Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції»*. Київ: КНУКіМ, 2011. С. 36–38.
9. Звичаї нашого народу [Текст] : нар.-календар. звичаї, укр. нар. одяг : етногр. нарис / Олекса Воропай ; худож. оформ. Інни Бородаєвої. К. : Пульсари, 2012. 630 с. : кольор. іл. Бібліогр.: с. 606-614.
10. З роси і з води [Текст] : оповіді про народні традиційні свята / А. Ф. Яківчук. - Чернівці : Місто, 2003. 172 с.
11. З лісу та городу до столу: Кулінарна спадщина Полісся / упоряд.: П. В. Замостян, С. Д. Щербак, д. п. Качур. К.: Макрос, 2015. 48 с.
12. Нариси традиційної культури українців Одещини (Миколаївський район) [Текст] / Кушнір В. Г., Петрова Н. О., Поломарьов В. М. ; Упр. освіти і науки Одес. обл. держ. адмін. [та ін.]. - О. : СМІЛ, 2010. 359 с.
13. Наулко В. І. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. Київ: Либідь, 1993. 255 с.
14. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук: 22.00.01 / В. В. Ніколенко. – Харків, 2015. 38 с.
15. Мороз М. Щоденна, святкова та обрядова їжа жителів Волинського Полісся. *Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний*. Луцьк, 2007. С.133–136.
16. Традиції та звичаї українців [Текст] : [в 2 т.]. К. : Гнозис, 2007 - 2010.
17. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні [Текст] / С. Килимник. - Львів. : «Кобзар», 1993 .
18. Українські новорічні обряди: "Коза" і "Маланка" [Текст] : (З історії народних масок) / О. Курочкін. Опішне : Українське народознавство, 1995. 377 с.

	<p>19. Український народний календар. К. : Техніка, 2003. 384 с. Українці: Свята. Традиції. Звичаї / уклад. І. Коверець. Донецьк : Альфа-Прес</p> <p>20. Панченко В. Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я: [зб. ст.] / В. Г. Панченко; Ін-т суспільних досліджень. Дніпропетровськ: Герда, 2009. 234 с.</p> <p>21. Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини. Луцьк, 2008. 199с.</p> <p>22. Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків: історіографічний аспект. <i>Народна творчість та етнологія</i>. 2015. Вип. 1(353). С. 39 – 48.</p> <p>23. Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. <i>Полісся України</i>. Л., 1997. Вип.1. С.308 – 312.</p>
Рік введення	2024