

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«УКРАЇНСЬКІ ТРАДИЦІЇ В КУЛЬТУРІ
ХАРЧУВАННЯ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології H2 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва H5 Водні біоресурси та аквакультура J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Тип і назва освітньої програми	ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва ОПП Харчові технології ОПП Водні біоресурси та аквакультура ОПП Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	курс – 2, семестр – 3
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О. В. Квасницького
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладач:</i> Усенко Світлана, д.с.-г.н., к.б.н., с.н.с. контакти: ауд. 443 (навчальний корпус № 4) e-mail: svetlana.usenko@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/usenko-svitlana-oleksiyivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	факультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	не передбачено
Компетентності	<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.

Програмні результати навчання	Впроваджувати професійні знання з української національної кухні у сучасній системі харчування та календарно-обрядових подіях.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
у процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, уміння залагоджувати конфлікти, уміння управляти своїм часом, здатність логічно і системно мислити.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
формування у здобувачів вищої освіти знань про українські традиції у культурі харчування з огляду календарно-обрядових подій.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p><i>Тема 1.</i> Традиції української національної кухні.</p> <p><i>Тема 2.</i> Традиційні календарно-обрядові страви зимового циклу</p> <p><i>Тема 3.</i> Традиційні календарно-обрядові страви весняного циклу</p> <p><i>Тема 4.</i> Традиційні календарно-обрядові страви літнього циклу</p> <p><i>Тема 5.</i> Традиційні календарно-обрядові страви осіннього циклу</p> <p><i>Тема 6.</i> Хрестини за українськими звичаями: традиції та обряди</p> <p><i>Тема 7.</i> Обрядові страви традиційного українського весілля</p> <p><i>Тема 8.</i> Ритуальні звичаї та обряди українців</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
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)	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- 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). Відповідно до п. 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/55/55/polozhennyaproneformalnuosvitu2025.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.
- 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

	<p>тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</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>- ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ ЗАНЯТЬ</p>	<p>Відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p>
<p>- ЩОДО ЗАРАХУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НЕФОРМАЛЬНОЇ / ІНФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ</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 https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu2025.pdf</p>
<p>- ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ</p>	<p>Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf</p>
<p>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. Харків : Балтія-Друк, 2022. 230 с. 2. Гримич М., Лильо І., Брайченко О. Україна. Їжа та Історія. К. : ФОП Брайченко О. Ю. 2021. 288 с. 3. 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. 	

4. Клопотенко Є. The Authentic Ukrainian Kitchen: Recipes from a Native Chef [Київ] : Robinson, 2024. 288 с.
5. Традиції і свята українського народу [Текст] / М. Н. Шкода. Донецьк : БАО, 2007. 384 с.
6. Українознавство : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / за ред. М.І. Обушного. К.: Видавничо-поліграфічний центр "Київський університет", 2008. 672 с.

Допоміжні

7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. З роси і з води [Текст] : оповіді про народні традиційні свята / А. Ф. Яківчук. Чернівці : Місто, 2003. 172 с.
13. З лісу та городу до столу: Кулінарна спадщина Полісся / упоряд.: П. В. Замостян, С. Д. Щербак, д. п. Качур. К.: Макрос, 2015. 48 с.
14. 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.
15. Наулко В. І. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. Київ: Либідь, 1993. 255 с.
16. 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.
17. Мороз М. Щоденна, святкова та обрядова їжа жителів Волинського Полісся. *Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний*. Луцьк, 2007. С.133–136.
18. Традиції та звичаї українців [Текст] : [в 2 т.]. К. : Гнозис, 2007 - 2010.
19. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні [Текст] / С. Килимник. Львів. : «Кобзар», 1993 .
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.
21. Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини. Луцьк, 2008. 199 с.
22. Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків: історіографічний аспект. *Народна творчість та етнологія*. 2015. Вип. 1(353). С. 39 – 48.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 01.09.2025р. № 1

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА
ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Вид навчальної роботи здобувачів вищої освіти		Разом
	Виконання практичних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної	
Тема 1. Традиції української національної кухні	5	5	10
Тема 2. Традиційні календарно-обрядові страви зимового циклу	10	5	15
Тема 3. Традиційні календарно-обрядові страви весняного циклу	10	5	15
Тема 4. Традиційні календарно-обрядові страви літнього циклу	10	5	15
Тема 5. Традиційні календарно-обрядові страви осіннього циклу	10	5	15
Тема 6. Христини за українськими звичаями: традиції та обряди	5	5	10
Тема 7. Обрядові страви традиційного українського весілля	5	5	10
Тема 8. Ритуальні звичаї та обряди українців	5	5	10
Разом	60	40	100

Шкала та критерії оцінювання

- **виконання практичних робіт та їх захист:**

(1-5 балів за кожен правильно виконану і захищену практичну роботу)

Кількість балів	Критерії оцінювання
<i>Денна форма навчання</i>	
5	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь.
4	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь.
3	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь з невеликою кількістю неточностей.
2	Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня.
1	Виконані не всі завдання, відповідь нижче середнього рівня, не може відповісти на додаткові питання.

- **виконання завдань самостійної роботи: виконання завдань самостійної роботи**

(1-5 балів за кожне правильно виконане завдання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, чітка повна відповідь на додаткові запитання
4	Повністю розкрита відповідь та відмінне виконання завдань самостійної роботи
3	Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи, допускаються невеликі неточності
2	Питання розкриті не повністю, не виконані деякі завдання
1	Питання розкриті не повністю, виконано менше 20% завдань

