



LABORE ET ZELO

Силабус навчальної дисципліни

Історія Української кухні

Освітня програма: (загально-університетська вибіркова навчальна дисципліна (широкопрофільна, самостійна))

Рівень вищої освіти: другий (магістерський) рівень

Обсяг: 4 кредити ЄКТС

Курс: 1; **Семестр:** весняний

Дні, Час, Місце: згідно розкладу

Кафедра: Кафедра історії України

Затверджено: протокол №10 від 05.03.2025

Інформація про викладача

Ім'я	Кириленко Сергій Олексійович
Контакти	E-mail: serkirile@gmail.com , тел.: (067) 367 16 48
Робоче місце	Кафедра історії України (ауд. 226 «Гоголівського корпусу»)
Години консультацій	Понеділок: 13:30 – 14:50

Опис навчальної дисципліни

«Історія української кухні» є вибірковою дисципліною. Вивчення дисципліни сприяє процесу засвоєння знань щодо української кухні як частини духовної та соціально-побутової культури українського народу. Метою навчальної дисципліни «Історія української кухні» є формування у здобувачів освіти системи знань та уявлень про українську кухню як національний феномен, про гастрономічну культуру та традиції харчування українців, основні етапи формування української кухні, про зв'язок національної кухні з духовною та соціально-побутовою культурою українського народу.

Компетентності та результати навчання

У результаті її вивчення у здобувачів вищої освіти повинні сформуватися такі компетентності: знання та розуміння основних понять теорії навчання, законів, закономірностей, пов'язаних з аналізом наукової літератури та інших джерел, використанням методів історичних та етнографічних досліджень, опануванням технологіями, набуттям практичних умінь і навичок приготування страв української кухні, розвитком організаційних здібностей, використанням здобутих знань в процесі реалізації освітніх програм.

Основними завданнями навчальної дисципліни є: – ознайомлення здобувачів освіти основними етапами формування української кухні; – формування уявлення здобувачів освіти про особливості кухні етнічних регіонів України; – вивчення асортименту національних страв, традицій їх походження та приготування; – виявлення зв'язку національної кухні з духовною та соціально-побутовою культурою українського народу; – виявлення зв'язку національної кухні з фольклористикою та українською літературою; – розвиток дослідницьких умінь і навичок здобувачів освіти у вивченні особливостей

української національної кухні; – формування практичних умінь і навичок здобувачів освіти у приготуванні національних страв; – опанування народним застільним етикетом; – виокремлення і аналіз здобувачами освіти особливостей сучасної української кухні, встановлення взаємозв'язку і взаємовпливів української національної кухні і кухонь народів світу.

Форми, методи та засоби навчання

Навчальна дисципліна буде викладена у формі лекцій (20 год.) та практичних занять (20 год.), організації самостійної роботи студентів в бібліотеках та комп'ютерних мережах (80 год.). Викладач використовуватиме проблемні та інтерактивні методи навчання, консультації.

Навчання відбуватиметься з використанням платформи Moodle/ Уніком-НДУ, тому здобувачам вищої освіти потрібно зареєстрованими в освітній мережі та підписатися на курс. В інформаційному освітньому середовищі є доступною вся навчально-методична література, студенти можуть перевірити якість засвоєння, в чаті обговорити управлінські ситуації, скласти глосарій термінів та обговорити виступи одне одного.- навчальна, наукова, довідкова, методична література, підручники та навчальні посібники ЗЗСО та ЗВО, пам'ятки історії, хрестоматії і збірники документів, картографічний матеріал, бази даних, спеціалізоване програмне забезпечення та комп'ютерні засоби.

* – денна/заочна форма навчання

Організація навчання

Обсяг (год.)	Тема
40	Українська національна кухня як предмет історико-етнографічного та соціального дискурсу
40	Еволюція української національної кухні в історичному розвитку
40	Формування усталених традицій харчування українців та їх відображення в традиційно-побутовій, духовній культурі та соціально-економічному житті нації

Оцінка

Підсумкова оцінка курсу буде обчислюватися з використанням таких складових:

Бали	Результат навчання, що оцінюється
10	Відвідування та робота на лекціях
50	Проміжний контроль
20	Виконання підсумкової тестової роботи
20	Виконання індивідуального творчого завдання (презентація-дегустація)
100	

Політика курсу

Безпека – понад усе.

У разі включення сигналу «Повітряна тривога» під час очного навчання ви під керівництвом викладача повинні перейти до споруд цивільного захисту і перебувати в них до скасування сигналу.

У разі включення сигналу «Повітряна тривога» під час дистанційного навчання за вашим місцем перебування, ви маєте перейти до безпечного місця та повідомити про це викладача.

Відвідування та / або участь є важливим компонентом навчального процесу. Однак, якщо студент бажає навчатися дистанційно – всю навчальну діяльність, включно з виконанням і поданням для оцінювання завдань, можна здійснювати у дистанційному режимі на сторінці курсу в середовищі УНІКОМ.

Якщо ви не були присутні на занятті через сигнал «Повітряна тривога», узгодьте з викладачем дистанційну форму виконання завдання.

Дедлайн. Крайньою межею здачі портфолію та проекту є три дні до іспиту.

Переоцінка завдань можлива протягом тижня після отримання оцінки на основі заяви на ім'я завідувача кафедри у письмовій формі. Після отримання заяви, завідувач кафедри протягом тижня створить комісію з переоцінки, яка після проведення аналізу роботи студента повідомить його про своє рішення.

Перескладання здійснюється згідно з чинним положенням про організацію освітнього процесу в університеті.

Академічна доброчесність та плагіат. Кожен здобувач вищої освіти повинен ознайомитися і слідувати нормам Положення НДУ ім. М. Гоголя «Про академічну доброчесність» (<http://surl.li/uxufex>). Всю заплановану роботу здобувачі виконують самостійно. У разі виявлення несамотійного виконання завдання, результат анулюється, а робота повертається здобувачу на переопрацювання з дотриманням правил академічної доброчесності.

При виконанні спільних завдань, потрібно зазначати внесок кожного учасника/учасниці.

Мобільні пристрої на занятті використовуються з навчальною метою.

Поведінка в аудиторії. Кожен здобувач вищої освіти повинен ознайомитися і дотримуватися Правил внутрішнього трудового розпорядку (<http://surl.li/dkhfxg>) університету, а також принципів і правил поведінки, визначених у Етичному кодексі Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя (<http://surl.li/vyonww>).

Вітається активність здобувачів із планування освітнього процесу та участь у неформальній освіті.

Основні джерела інформації для вивчення навчальної дисципліни

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження. Київ: Наукова думка, 1977. 153 с.
2. Борисенко В. К. Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Унісерв, 2000. С. 59.
3. . Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. Київ: Мистецтво, 1995. 335 с.

4. Дубовіс Г.О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII – XXI ст. Харків: Фоліо, 2006. 591 с
5. Козацькі страви / Зібрали, записали, впорядкували Я.Мельничук і Б.Карабін. Львів: В – во «Край», 1994. 102 с.
6. Культура і побут населення України / Автори В.І. Наулко, Л.Ф. Артюх та ін. Київ: Либідь, 1993. 288 с.
7. Кухні народів світу: курс лекцій / укладач Г.Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
8. Наконечна К.О. Традиційні обрядові та святкові страви українців-слобожан // Історія та географія: збірник наукових праць. Харківський національний педагогічний університет імені Г.С.Сковороди. Харків, 2012. Вип.. 43. С.138–141.
9. Українська етнологія: Навчальний посібник / за ред. В. Борисенко. Київ: Либідь, 2007. 400 с. 23. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / ред. кол. Пономарьов А., Артюх Л., Косміна Т.В. та ін. Київ: Либідь, 1993. 256 с.
10. Українська стародавня кухня / Упоряд. Шпаковська Т. Л. – Київ, 1993. – С. 72-94.
11. Шалімов С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня. Київ: Видавництво «Техніка», 1981.

Інформаційні ресурси:

1. Банько М. Українські страви: спогади про майбутнє. URL: <http://thedevochki.com/2017/04/25/ukrayinski-stravi-spogadi-pro-majbutnye/>
2. Виховний проект Українські народні страви. URL: <https://vseosvita.ua/library/vihovnij-proekt-ukrainski-narodni-stravi-82680.html>
3. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні // Траектория науки. Электронный научный журнал. 2015. № 1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/naukovo-etnografichne-doslidzhennya-osoblivostey-tehnologiyistrav-ukrayinskoyi-natsionalnoyi-kuhni>
4. Глоба Тетяна, Як козаки харчувалися: кулінарні традиції Придніпров'я. URL: https://www.dnipro.lib.dp.ua/ukrainska_kuhnya_recepti_tradicii
5. Кравцов С.С. Формування гастрономічного бренду регіонів України як чинник розвитку внутрішнього туризму. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/22412/1/12.pdf>

Повна інформація про навчальну дисципліну розміщена у відповідній програмі навчальної дисципліни