

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ УКРАЇНИ**Одеська національна академія харчових технологій****РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ****Культурна та гастрономічна спадщина України**

Вибіркова навчальна дисципліна

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»Код та найменування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2021 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою українознавства та
лінгводидактики Одеської національної академії харчових технологій.РОЗРОБНИК: Ганна ВІВАТ, доктор філологічних наук, професор,
завідувач кафедри українознавства та лінгводидактики.

Протокол від «___» _____ 2021 р. №___

Завідувач кафедри _____ Ганна ВІВАТ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради освітньої програми _____ Вікторія ТКАЧ

Гарант освітньої програми _____ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

Розглянуто та схвалено методичною радою академії

Протокол від «___» _____ 2021 р. №___

Секретар

Методичної ради академії _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

ЗМІСТ

	Стор
1. Пояснювальна записка	4
1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3 Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2 Зміст дисципліни:	7
2.1 Програма змістових модулів	7
2.2 Структура навчальної дисципліни	8
2.3 Теми практичних, або семінарських, або лабораторних занять	10
2.4 Завдання для самостійної роботи студентів	11
2.5 Індивідуальні завдання	11
2.6 Методи контролю	12
2.7 Методи навчання	12
3 Критерії оцінювання результатів навчання	12
4 Інформаційне забезпечення	14

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Культурна та гастрономічна спадщина України» є допомога бакалаврам готельно-ресторанних спеціальностей досконало простудіювати історію й розвиток української традиційної кухні, засвоїти культуру харчування українців, а також ознайомитися зі старовинними способами заготівлі, зберігання та технологіями приготування харчових продуктів як елементами матеріальної культури.

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Культурна та гастрономічна спадщина України» є:

- поглибити знання студентів про розвиток народної кулінарії та традиції українського харчування;
- розширити уявлення про етнічні особливості кухні окремих народів, зокрема українського, зосередивши увагу на їхніх причинах;
- поглибити знання про різні методи приготування їжі, способи заготівлі та зберігання харчових продуктів в історичній тягlostі;
- усвідомити підгрунття харчових традицій, які склалися на підставі поєднання язичницьких та християнських вірувань;
- поглибити знання про ритуальні страви українців;
- засвоїти застільні звичаї, обряди, ритуали й етикетні норми українців та розширити знання про історію їхнього походження;
- навчитися розрізняти різновиди та мету постів, які пропагує християнство;
- ознайомити з формуванням та становленням харчових номенів у минулому, а також навчити застосуванням їх у сучасній практиці;
- сформувати професійну компетентність щодо харчової термінології та історії шляхів її виникнення й становлення, як в українській, так і в інших слов'янських культурах;
- навчити студентів складати супровідні анотації для продуктів, окремих страв, напоїв чи кондитерських виробів для використання їх у майбутній професійній діяльності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Культура та гастрономічна спадщина України» студент повинен **знати**:

- специфічні риси української народної кулінарії, основні різновиди заготівлі, зберігання та приготування харчових продуктів, короткі відомості з історії становлення і розвитку традицій українського харчування як сегмент господарювання загалом;

- логіку розподілу вживання різноманітної їжі в контексті сезонних кліматичних змін, рівномірний розподіл її кількості протягом року та варіювання різних харчових інгредієнтів, для сприяння унормування повноцінного здорового способу життя;

- правила складання супровідних анотації для продуктів, окремих страв, напоїв чи кондитерських виробів

Бакалавр повинен **уміти**:

- працювати з навчальною, навчально-методичною, довідниковою літературою;

- аналізувати культорологічні, рецептурні та мистецтвознавчі тексти;

- володіти знаннями про історію походження різних харчових продуктів, кулінарних виробів, їхню споживчу якість та шляхи становлення їхніх назв;

- презентувати різновиди приготування харчових продуктів та, кулінарних виробів;

- виробити навички послуговуватися етикетними нормами спілкування з різними верствами населення, зокрема у сфері обслуговування.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Культурна та гастрономічна спадщина України» здобувач вищої освіти отримує такі програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати і примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей предметної галузі, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки й технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної галузі і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісний виробничий процес зі врахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості й показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання:

ПРН 02. Знати, розуміти й уміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземними мовами усно і письмово.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та рекреаційного господарства.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі наявних наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 18. Презентувати власні розробки і аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Культура харчування, Культура спілкування, Історія культури, Мистецтво, Кулінарія, Теологія, Психологія, Маркетинг, послідовні – підготовка та захист кваліфікаційної роботи.

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у другому семестрі денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів – 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	30	16	14
заочна	12	6	6
Самостійна робота, годин	Денна – 60		Заочна – 78

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1 Програма змістових модулів

№_теми	Зміст теми	Кількість годин денна // заочна	
Змістовий модуль 1.			
Синергетика культурного процесу і місце харчових традицій у ньому			
1.	Тема 1.1. Самоорганізація культурного процесу.	2	—
2.	Тема 1.2. Харчова культура як вагома складова загальнокультурного процесу.	2	2
3.	Тема 1.3. Технології заготівлі та зберігання харчових продуктів в українській традиції.	2	—
4.	Тема 1.4. Історія розвитку технологій приготування страв в Україні.	2	2
Змістовий модуль 2.			
Харчування українців у річному колообігу			
5.	Тема 2.1. Релігійні свята українців та споживання страв, пов'язаних із ними.	2	2
6.	Тема 2.2. Родинні свята та будні.	2	—
7.	Тема 2.3. Хліб у традиціях, обрядах, ритуалах українців.	2	—
8.	Тема 2.4. Етикетні норми українського застілля.	2	—
	ВСЬОГО	16	6

2.2 Теми практичних занять

№_теми	Назва теми	Кількість годин денна // заочна	
1.	ЗМ.1. Т.1. Різновиди гастрономічних технологічних процесів в українській культурі.	2	–
2.	ЗМ.1. Т.2. Стародавні способи заготівлі та приготування харчових продуктів на українських землях.	2	2
3.	ЗМ.2. Т.2. Зимовий цикл річного колообігу Самоорганізація культурного процесу.	2	–
4.	ЗМ.2. Т.2. Весняний цикл річного колообігу.	2	2

5.	ЗМ.2. Т.2. Літній цикл річного колообігу.	2	2
6.	ЗМ.2. Т.2. Осінній цикл річного колообігу.	2	–
7.	ЗМ.2. Т.2 Їжа в українському фольклорі.	2	–
	ВСЬОГО	14	6

2.3. Завдання до самостійної роботи

№_теми	Види навчальної діяльності	Кількість годин денна // заочна
1.	Опрацювання лекційного матеріалу.	10 // 12
2.	Опрацювання матеріалу з підручника «Традиції українського харчування проф. Ганни Віват.	10 // 12
3.	Опрацювання матеріалу з монографії «Їжа в пареміях: на перетині культур проф. Ганни Віват.	10 // 10
4.	Вибіркове опрацювання статей із колективної монографії «Харчові традиції – ментальний код нації» за загальною редакцією проф. Ганни Віват.	5 // 8
5	Вибіркове опрацювання матеріалу зі статей колективної монографії «Густативно-сапористичні модуси української та світової культур» за загальною редакцією проф. Ганни Віват.	5 // 8
6.	Опрацювання матеріалу з підручника «Мистецтво спілкування» проф. Ганни Віват.	10 // 14
7.	Опрацювання матеріалу монографії «Шляхи формування харчових номенів у культурах слов'янських народів» проф. Ганни Віват.	10 // 14
	Всього	60 // 78

3. Критерії Оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – залік

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи,	Оцінні бали	Форма навчання
-------------	-------------	----------------

що підлягає контролю			денна			заочна		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1 Змістовий модуль 1. Синергетика культурного процесу і місце харчових традицій у ньому								
Робота на лекціях	1,00	2,00	4	4,00	8,00	1	1,00	2,00
Робота на практичних / семінарських заняттях	1,00	2,00	3	3,00	6,00	2	2,00	4,00
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1,00	2,00	10	10,00	20,00	14	14,00	28,00
Підготовка до практичних / самостійних занять	1,00	1,00	5	5,00	5,00	5	5,00	5,00
*Виконання індивідуальних завдань	2,00	5,00	5	10,00	25,00	4	8,00	20,00
Проміжна сума				32,00	64,00		30,00	59,00
Модульний контроль у поточному семестрі	28,00	36,00		28,00	36,00		30,00	41,00
Контроль результатів дистанційного модулю								
Рейтинг за творчі здобутки								
Оцінки за змістовий модуль 1				60,00	100,00		60,00	100,00
Вид роботи,	Оцінні бали		Форма навчання					

що підлягає контролю			денна			заочна		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 2. Харчування українців у річному колообігу								
Робота на лекціях	1,00	2,00	8	8,00	16,00	3	3,00	6,00
Робота на практичних / семінарських заняттях	1,00	2,00	7	7,00	14,00	3	3,00	6,00
Опрацювання тем, не винесених на лекції	0,50	1,00	10	5,00	10,00	10	5,00	10,00
Підготовка до практичних / самостійних занять	0,50	1,00	10	5,00	10,00	10	5,00	10,00
*Виконання індивідуальних завдань	1,00	2,00	10	10,00	20,00	10	10,00	20,00
Проміжна сума				35,00	70,00		26,00	52,00
Модульний контроль у поточному семестрі	25,00	30,00	1	25,00	30,00	1	34,00	48,00
Контроль результатів дистанційного модулю				0,00	0,00		0,00	0,00
Рейтинг за творчі здобутки				0,00	0,00		0,00	0,00
Оцінки за змістовий модуль 2			46,00	60,00	100,00		60,00	100,00
Разом з дисципліни				60,00	100,00		60,00	100,00

4. Інформаційні ресурси

Базові

1. Ганна Віват. Словник-довідник старовинних і діалектних назв страв, продуктів, харчових виробів та кухонного начиння різних регіонів України (монографія). // Ганна Віват. – Одеса: ВМВ, 2015. – 384 с.
2. Ганна Віват. Традиції українського харчування (навчальне видання). / Ганна Віват. – Одеса: ВМВ, 2016. – 288 с.
3. Ганна Віват. Їжа в пареміях: на перетині культур (монографія). / Ганна Віват. – Одеса: ВМВ, 2017. – 296 с.
4. Ганна Віват. Мистецтво спілкування (навчальне видання). / Ганна Віват. – Одеса: ВМВ, 2018. – 296 с.
5. Харчові традиції – ментальний код нації (колективна монографія за загальною редакцією доктора філологічних наук, професора Ганни Іванівни Віват) – Одеса: ВМВ, 2018. – 296 с.
6. Густативно-сапористичні модули української та світової культур (колективна монографія за загальною редакцією доктора філологічних наук, професора Ганни Іванівни Віват) – Одеса: ВМВ, 2020. – 296 с.
7. Ганна Віват. Шляхи формування харчових номенів у культурах слов'янських народів (монографія). / Ганна Віват. – Одеса: ФОП «Бєлий А. Є», 2021. – 336 с.

Додаткові

1. Zapisane w pamięci. Opowieści o polskiej kulturze. Praca pod redakcją Krzysztofa Drauna – Wydawnictwo Didasko – 208 s.
2. Ганна Віват. Гастрономічні метафори та метонімії в пареміях Вісник Одеського національного університету. Науковий журнал. Серія: Філологія, Том 21, випуск 1 (13) – Одеса: ОНУ, 2016. – С. 22-32.
3. Ганна Віват. Хліб у традиціях, обрядах, ритуалах українців. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасна українська нація: мова, історія, культура – Львів, 2016. – С. 387- 400.
4. Віват Г. І. «Хліб та вода – козацька їда»: Їжа в українських

пареміях. Вісник запорізького національного університету – № 2. Філологічні науки, 2017 – С. 33 -39.

5. Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології / Професор Хведір Вовк. – К.: Либідь, 2002. – 664 с.

6. Іларіон митрополит. Дохристиянські вірування українського народу: Історія релігії (монографія). Видання друге. – К.: АТ «Обереги», 1994. – 424 с.

7. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. Книга 1. Том 1-2 / Степан Килимник – К.: Обереги, 1994. – 400 с.

8. Кушнір В. Г. Народнознавство Одещини (навчальний посібник). / Кушнір В. Г. – Одеса: Гермес, 1998. – 245 с.

9. Сумцов М. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. / Микола Сумцов. – Харьков, 1885. – 143 с.

Інтернет-ресурси

1. Безрук Л. П. Таке багатозначне слово сіль Безрук Л.П. – Режим доступу: kulturamowu.unit.ua.

2 Возняк Т. Причинки до історії та філософії галицької кухні. / Тарас Возняк. – Режим доступу: www.ji.lviv.ua.

3. Гарбуз Віктор. Походження і загальний опис помідора. Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://www.harbuz.info>.

4. Козирєва З. Г. О бранш жє... / Козирєва З. Г. – Електронний ресурс. Режим доступу: kulturamovu.univ.kiev.ua.

5. Коли з'явився борщ? Історія страви. – Електронний ресурс. Режим доступу: [https:// smachno.ua](https://smachno.ua).

6. Творун С. О. Сакральна цінність хліба в українській культурі: традиційні поминальні хліби. / Світлана Творун. Електронний ресурс. – Режим доступу: honchar.org.ua.

7. Barszcz czerwony na zakwasie. Elektroniczny zasób. – Rejim dostępu: [https:// www.zajadam.pl](https://www.zajadam.pl).
8. Gellner D. Pisanki / Dorota Gellner – Rejim dostępu: onet.pl.
9. Herbata: dlaczego nie czaj? Elektroniczny zasób. – Rejim dostępu: [https:// www.czajnikowy.com.pl](https://www.czajnikowy.com.pl).
10. Nabiał. Elektroniczny zasób. Rejim dostępu – [https:// www.webboard.pl](https://www.webboard.pl).
11. Żurek – mój ulubiony przepis. Elektroniczny zasób. – Rejim dostępu: [https:// www.zajadam.pl](https://www.zajadam.pl).
12. Stachowski Marek. Uwagi do etymologii słowiańskiej nazwy potrawy gołąbki. / Marek Stachowski // Elektroniczny zasób. – Rejim dostępu: [https:// www. Akademia edu](https://www.Akademia.edu).