

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
«КУЛЬТУРНА ТА ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА УКРАЇНИ
ТА РЕГІОНУ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *03 Гуманітарні науки*

Код та найменування спеціальності *035.055 Романські мови та літератури
(переклад включно), перша – французька*

Освітньо-професійна програма *035 Філологія*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності № 035 Філологія

« 05» вересня 2024 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K07-84/2024-25

1. Загальна інформація

[української та іноземної філології](#)

Кафедра:

Викладач: Віват Г. І., професор кафедри української та іноземної філології, доктор філологічних наук.



Контакти:

gvivat@ukr.net

[Профайл](#)

Освітній компонент викладається на 4 курсах у 8 семестрі (денна форма)

Кількість кредитів – 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин: денна форма	усього	лекції	практичні
	30	14	16
Самостійна робота, годин	Денна – 60		

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компонента

Освітній компонент (ОК) «Культурна та гастрономічна спадщина України та регіону»

Завданням освітнього компонента є прилучення здобувачів до культурної скарбниці людства у її гастрономічному сегменті та орієнтування в сучасній проблематиці культурно-гастрономічного процесу.

У результаті опрацювання освітнього компонента студент повинен:

- поглибити знання про розвиток народної кулінарії та традиції українського харчування;
- розширити уявлення про етнічні особливості кухні окремих народів, зокрема українського, зосередивши увагу на їхніх причинах;
- 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;
- ознайомитися з формуванням та становленням харчових номенів у минулому, а також навчитися 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;

У результаті опрацювання освітнього компонента «Культурна та гастрономічна спадщина України та регіону» 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.

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

- аналізувати культурологічні, 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.

3. Мета освітнього компонента

Метою викладання освітнього компонента «Культурна та гастрономічна спадщина України та регіону» є допомога здобувачам 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.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компонента «Культурна та гастрономічна спадщина України та регіону» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 035 «Філологія»](#) та [освітньо-професійній програмі «Філологія»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі філології (лінгвістики, літературознавства, фольклористики, перекладу) в процесі професійної діяльності або навчання, що передбачає застосування теорій та методів філологічної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

2) 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 активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

6) Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.

Програмні результати навчання

9. Характеризувати діалектні та соціальні різновиди мов(и), що вивчаються(ється), описувати соціолінгвальну ситуацію.

5. Інформаційний обсяг освітнього компонента
5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми	Кількість годин денна // заочна
Змістовий модуль 1. Синергетика культурного процесу і місце харчових традицій у ньому		
1.	Тема 1. Синергетика культурного процесу Самоорганізація культурного процесу.	2
2.	Тема 2. Харчова культура як вагома складова загальнокультурного процесу.	2
Змістовий модуль 2. Харчування українців у річному колообігу		
3	Тема 3. Харчування українців у річному колообігу (зимовий цикл)	
4.	Тема 4. Харчування українців у річному колообігу (весняний цикл)	2
5.	Тема 5. Харчування українців у річному колообігу (літній цикл)	2
6.	Тема 6.. Харчування українців у річному колообігу (осінній цикл)	2
7.	Тема 7. Хліб у традиціях, обрядах, ритуалах українців	2
	ВСЬОГО	14

5.2. Теми практичних занять

№ теми	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1 Різновиди гастрономічних технологічних процесів в українській культурі.	2
2.	Тема 2 Стародавні способи заготівлі та приготування харчових продуктів на українських землях.	2
3.	Тема 3 Зимовий цикл річного колообігу Самоорганізація культурного процесу.	2
4.	Тема 4 Весняний цикл річного колообігу.	2
5	Тема 5 Літній цикл річного колообігу.	2
6	Тема 6. Осінній цикл річного колообігу.	2
7	Тема 7 Їжа в українському фольклорі.	2
8	Тема 8 Етикет українського застілля	2
	ВСЬОГО	16

5.3. Завдання до самостійної роботи

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

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують опрацювання зазначеного освітнього компонента (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *модульні контрольні роботи;*
- *тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;*
- *виконання і захист практичних/самостійних робіт;*
- *усне опитування*

Підсумковий контроль – *диференційований залік*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна форма	Заочна форма
Лекційний курс	-	-
Практичні роботи*	40	-
Самостійна робота*	15	-
Тестування*	10	-
Усне опитування	35	-
Всього	100	-

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Практичні роботи для денної форми навчання

37 - 40 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає без помилок або помилки незначні</i>	відмінно
35 – 37 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає, при відповідях можуть бути допущені незначні помилки</i>	дуже добре
30 – 34 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді неповні, допущені граматичні та лексичні помилки</i>	добре
18 – 29 балів	<i>Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді незадовільні, допущені грубі граматичні та лексичні помилки</i>	достатньо
0 -17 балів	<i>Заняття не відпрацьовані, здобувач на більшій половині занять неактивний, або взагалі відсутній на заняттях без поважної причини</i>	незадовільно

Самостійна робота для денної форми навчання

15 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
10-14 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
7 – 9 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
5 – 6 балів	<i>Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-4 бали	<i>Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді з грубими помилками</i>	незадовільно

Тестування

9,0-10,0	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
8,0 -8,9	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
7,0 – 7,9	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
5,0 – 6,9	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
0 – 4,9	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

Усне опитування

35	<i>Відповідь дана цілком вірно, з необхідними поясненнями</i>	відмінно
30-34	<i>Відповідь дана вірно, з необхідними обґрунтуваннями, але з незначними лексичними та граматичними помилками</i>	Дуже добре
25-29	<i>Відповідь дана вірно, але без обґрунтувань, з незначними лексичними та граматичними помилками</i>	добре
20-24	<i>Відповідь не повна, подана без обґрунтувань або з лексичними та граматичними грубими помилками</i>	достатньо
0-19	<i>Відповідь на питання дана не повна та з лексичними та граматичними грубими помилками, або взагалі не надано</i>	незадовільно

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально- демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1 Густативно-сапористичні модули української та світової культур [Текст]: кол. монографія (на матеріалі II Всеукр. наук.-теорет. конф. «Харчові традиції - ментальний код нації») / Г. І. Віват, С. І. Ковпик, Ж. Краснобаєва-Чорна та ін.; за заг. ред. Г. І. Віват. — Одеса : ФОП Бондаренко М. О., 2020. — 248 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1577519>

2 Віват Г. І. Шляхи формування харчових номенів у культурах слов'янських народів [Текст]: монографія / Г. І. Віват. — Одеса : ФОП "Белий А. Є", 2021. — 236 с. : іл. Г. І. Віват. — Бібліогр.: с. 326-335.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1972250>

3 Конспект лекцій з освітнього компонента «Культурна та гастрономічна спадщина України та регіону» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 035 Філологія галузі знань 03 «Гуманітарні науки»; для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»/ Г.І.Віват. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 82 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2163603>

4 Методичні вказівки для самостійної роботи з освітнього компонента «Культурна та гастрономічна спадщина України та регіону» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 035 Філологія галузі знань 03 «Гуманітарні науки»; для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»/ Г.І.Віват. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 16 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2163603>

5 Методичні вказівки для практичних занять з освітнього компонента «Культурна та гастрономічна спадщина України та регіону» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 035 Філологія галузі знань 03 «Гуманітарні науки»; для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування»/ Г.І.Віват. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 16 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2163603>

Додаткові

1. Віват Г. І. 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. Віват Г. І. Традиції українського харчування (навчальне видання). / Ганна Віват. – Одеса: ВМВ, 2016. – 288 с.

3. Віват Г. І. Їжа в пареміях: на перетині культур (монографія). / Ганна Віват. – Одеса: ВМВ, 2017. – 296 с.

4. Віват Г. І. Мистецтво спілкування (навч. 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, 2019. – 296 с.

6. Віват Г. І. 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

7. Віват Г. І. Хліб у традиціях, обрядах, ритуалах українців. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасна українська нація: мова, історія, культура – Львів, 2016. – С. 387-400.

8. Віват Г. І. «Хліб та вода – козацька їда»: Їжа в українських пареміях. Вісник запорізького національного університету – № 2. Філологічні науки, 2017 – С. 33 -394.

9. Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології – К.: Либідь, 2002. – 664 с.

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

9. Політика освітнього компонента

Політика всіх освітніх компонентів в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Ганна ВІВАТ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри української та іноземної філології

Протокол від «28» серпня 2024 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Ольга ФІЛІПЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *ФІЛОЛОГІЯ*

/ПІДПИСАНО/

Олена ЗІНЧЕНКО

к.філол.н., доцент каф. української та іноземної філології