


**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ІСТОРІЇ ТА
СОЦІОГУМАНІТАРНИХ ДИСЦИПЛІН ІМЕНІ О. М. ЛАЗАРЕВСЬКОГО**

Кафедра історії України, археології та
краєзнавства


(підпис) "ЗАТВЕРДЖУЮ"
Завідувач кафедри
Острианко А.М.
(прізвище та ініціали)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Спеціальність 014 «Середня освіта (Історія)»

Освітня програма «Середня освіта (Історія)»

2020–2021 навчальний рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри історії України, археології та краєзнавства Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Протокол № 1 від 1 вересня 2020 року

Розробники: Юда Лариса Анатоліївна, кандидат пед. наук, доц. кафедри історії України, археології та краєзнавства Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Мова навчання – українська.

Опис навчальної дисципліни

Програма вивчення навчальної дисципліни «Історія української кухні» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістрів спеціальності 014 Середня освіта (Історія).

«Історія української кухні» є вибірковою дисципліною. Вивчення дисципліни сприяє процесу засвоєння знань щодо української кухні як частини духовної та соціально-побутової культури українського народу. У результаті її вивчення у здобувачів освіти мають бути сформовані 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 освітньої програми «середня освіта (історія)» спеціалізації «українознавство та краєзнавчо-туристична робота»

Навчальна дисципліна «Історія української кухні» розрахована для студентів магістратури (II-й семестр) включає 30 лекційних і 10 практичних годин, а також 60 годин самостійної роботи. У змісті курсу можна виділити три змістові модулі.

Навчальний курс побудований відповідно до вимог Європейської Кредитно-Трансферної системи (ECTS).

Обсяг дисципліни

	Денна форма	Заочна форма
Кількість кредитів ECTS	3	3
Кількість годин:	90	90
- лекції	20	6
- практичні / семінарські	10	2
- лабораторні	-	-
- індивідуальні завдання	-	-
- самостійна робота студента	60	82

Мета завдання навчальної дисципліни

Метою викладання 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.

Основними завданнями вивчення 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.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Українська національна кухня як предмет етнографічного дослідження.
2. Трансформація української національної кухні в історії розвитку.
3. Формування усталених традицій харчування українців та їх відображення в традиційно-побутовій, духовній культурі та соціально-економічному житті нації.

Тематичний план курсу

Змістовний модуль 1. Українська національна кухня як предмет історико-етнографічного та соціального дослідження

Тема 1. Предмет і завдання курсу «Історія української кухні»

Цільова настанова навчального курсу та зміст основних понять історико-етнографічного дослідження української кухні. Народна кухня – це така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література чи мистецтво. Національна кухня – невіддільна складова культури як такої.

Фактори, які вплинули формування української кухні: розташування українських земель, клімат та біорізноманіття, багато національність та культурний обмін. О'б'єкт, предмет, мета та завдання вивчення дисципліни.

Українська кухня як предмет етнографічного дослідження. Л. Артюх про особливості їжі і харчування українського народу як елементи матеріальної культури. Етнографічний опис, класифікація повсякденної і святкової обрядової їжі, її соціальна функція. Дослідники українського побуту В.Борисенко, О.Кравець, О.Кувеньова, В.Маланчук, В.Наулко, про проблеми їжі і харчування.

Їжа як елемент традиційно-побутової культури в дослідженнях А.Волкової, Р.Дьяченка, М. Жовнір'єва, Ю. Ліпєць, С. Яценко,. Систематизація відомостей про витоки української кухні у працях В. Похльобкіна. Сучасна наукова школа дослідження української кухні (В. Ніколенко, О. Плюта та ін.)

Тема 2. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен

Зміст основних понять гуманітарних досліджень їжі – «гастрономічна культура» і «національна кухня». «Гастрономічна культура» як система норм, які містяться в певній соціокультурній реальності і детермінують кулінарний порядок приготування їжі, різних страв, їх склад та поєднання; як гастрономічний порядок, яким прийнято називати практики, пов'язані з вибором харчових пріоритетів, зі способами їх зв'язку із повсякденним життям, різними подіями, варіантами організації та регламентації; як аналіз та інтерпретація її ознак і властивостей.

«Національна кухня» як система колективних уявлень про харчові звички нації, що включає в себе страви, які вважаються репрезентативними для даної гастрономічної культури, і продукти, специфічні для конкретної місцевості. Ці уявлення є доволі стійкими і поділяються усіма носіями даної культури, а також трансюються за її межі. Співвідношення «національна» і «народна» кухня.

Властивості української гастрономічної культури. Приготування і вживання їжі і напоїв як один із найважливіших чинників життєдіяльності людини. Їжа як спосіб задоволення біологічної потреби і як феномен культури. Культурні аспекти побутування їжі.

Кухня країни (нації) як частина її культурного багажу, відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану. Гастрономічні символи.

Тема 3. Науково-етнографічні особливості української національної кухні

Основні етапи і чинники формування національної кухні в контексті української історії. Унікальність української кухні в роботах П. Алепського, Гійома де Боплана, Ф. Вовка, М. Грушевського. П. Меріме, М. Маркевича, І. Котляревського, П. Чубинського, Т. Шевченка.

Співвідношення етнічної карти України і української кухні. Спільне і відмінне в традиціях харчування. Регіональні елементи кулінарної культури. Особливості технології приготування страв української національної кухні.

Господарська основа харчування. Класифікація національних страв (повсякденні, святкові, ритуальні).

Змістовний модуль 2. Трансформація української національної кухні в історії розвитку

Тема 4. Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі.

Традиції харчування на ранніх етапах історії людства. Їжа – базова потреба людини, одна з основних умов її існування, закладених природою. Вплив харчування на здоров'я, тривалість та якість життя.

Раціон людини на ранніх етапах розвитку людства. Вплив землеробства і скотарства на традиції харчування. Залежність раціону людини від культурно-етнічних та релігійних факторів. Поява технологій обробки продуктів. Традиції харчування трипільців, скіфів, сарматів, кочовиків. Історія походження найбільш вживаних сьогодні продуктів.

Чинники, які впливають на традиції харчування етносу: природно-кліматичні умови, географічне розташування, спосіб ведення господарства.

Початок розвитку української кухні IX – X ст.

Особливості харчування у східних слов'ян. Кухарське мистецтво Київської Русі.

Найдавніші харчові продукти рослинного походження. Каші як неодмінний атрибут традиційно-побутової культури українців. Стародавні традиції випікання хліба. Урізноманітнення борошняної їжі рибою, грибами, лісовими ягодами, овочами, молоком, м'ясом. Поява національних напоїв: меду, квасу, збитні, виноградне вино. Схильність до вживання рідких гарячих страв. М'ясних та рибних відварів (юшок). Виготовлення і використання молочних продуктів.

Солодкі страви української національної кухні: кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рис з медом і корицею, кутя з ізюмом і горіхами, юха із сушених фруктів – узвар, хліб із медом. Вживання лісових ягід.

Літописні свідчення та археологічні розкопки про різноманітність їжі, що споживало населення в період Київської Русі. Крім продуктів переробки зерна і різних овочів (капусти, ріпи, цибулі, часнику), до складу їжі входило м'ясо свійських тварин (свиней, овець, кіз, корів, телят) і птиці (курей, гусей, качок, голубів, тетеревів і рябчиків). З диких звірів найчастіше вживали для харчування диких свиней (вепрів), зайців. З городніх овочів використовували свіжу й квашену капусту, буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи. Досить значну роль у харчуванні відігравали бобові культури — горох, сочевиця, боби. З фруктів і ягід споживали яблука, вишні, сливи, смородину, брусницю, малину, журавлину.

Тема 5. Національна кухня козацької доби як відображення соціокультурних змін

Українська кухня середини XVI ст. – кінця XVII ст. Урізноманітнення асортименту і виникнення багатьох страв, які стали класичними, – борщів, розсольників, страв із прісного тіста, сухих зацукрених фруктів.

Технологія приготування страв. Вживання крові забитих тварин і виготовлення з неї кров'яних ковбас – кров'янки. Поширення пельменоподібних страва турецької кухні. Дюш-вара і українські вареники. Національні наповнювачі вареників: вишні, сир, цибуля, шкварки.

Поширення окремих іноземних продуктів: олія, прянощі, оцет. Поява в Україні «гарячого вина» – горілки. Безалкогольні і слабоалкогольні українські напої: варенуха, медовуха.

Функціональний зміст національної кухні. Традиції харчування запорозьких козаків.

Тема 6. Національна кухня на рубежі XVII ст. – XVIII ст.

Вишукана українська кухня часів гетьманської України. Застільний етикет козацької старшини.

Вживання закусок як самостійної страви. Старі українські страви: холодна солонина, холодець, окіст, буженина у поєднанні з німецькими бутербродами та французькими і голландськими сирами.

Якісна зміна страв української кухні з появою у XVIII ст. соняшникової олії і гірчиці. Початок вирощування і поширення в Україні вирощування картоплі, томатів, баклажанів, кукурудзи, квасолі, гарбузів.

Збагачення української кухні цукровими буряками і вироблених них цукром. Виготовлення страв і виробів із солодкого борошна. Поява у меню бабок, пудингів, солодких каш. Розширення асортименту алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв: наливки, варенухи.

Поява плити в українській кухні. Запозичення ряду нових технологічних прийомів і страв із західноєвропейських кухонь. Відтворення страв стародавньої української кухні. Поєднання європейських гастрономічних традицій із українськими. Запозичення німецької подрібнення харчових продуктів: котлетоподібних страв з фаршу (січеного, подрібненого м'яса, яєць, моркви, капусти, грибів, тощо). Поширення вживання різних салатів, вінегретів. Поява страв із стручкового перцю, квасолі, спаржі і селери.

Місце овочів у національній кухні. Овочі як основні страви та як гарніри. Вінегрет як найпопулярніший овочевий салат.

Змістовний модуль 3. Формування усталених традицій харчування українців та їх відображення в традиційно-побутовій, духовній культурі та соціально-економічному житті нації

Тема 7. Формування української кухні у XIX – на початку XX ст.

Система харчування: ознаки традиційно-побутової культури: набір харчових продуктів, способи їх обробки і приготування страв, харчові обмеження, режим повсякденного харчування, асортимент обрядових страв, звичаї, пов'язані з приготуванням.

Вирощування зернових, бобових, овочевих культур у XIX – на початку XX ст. їх доступність.

Харчові запаси як елемент системи харчування. Обробка продуктів для довшого зберігання: млинарство, консервування, соління, в'яління продуктів.

Соціальний аспект розвитку української кухні. Формування елементів кулінарної культури етнічних регіонів України. Характерні риси та смакові стереотипи української кухні.

Харчування найзаможніших верств населення. Відкриття в Україні у II половині XIX століття ресторанів. Поширення європейських кулінарних традицій в Україні і розширення асортиментного рівня страв. Формування імперської мережі громадського харчування. Розвиток мережі трактирного промислу: ресторації, кавові будинки, готелі, трактири, харчевні. Культура

вживання алкогольних напоїв. Повсякденні страви незаможних верств населення. Стійкість етнокультурних традицій споживання українцями борошняних виробів; варених, тушкованих та печених страв; дарів саду та городу; безалкогольних та алкогольних напоїв; щоденне споживання рідкої, гарячої щоденної страви як прояв харчувальної культури як певної ментальної структури.

Відображення національної кухні в українській фольклорній та літературній традиції. Народні страви та застільний етикет на сторінках творів М. Гоголя, Є.Гребінки, І. Котляревського, Г. Квітки-Основ'яненка, П. Куліша, П. Чубинського, Т.Шевченка.

Народна кухня як складова українських традицій, звичаїв, обрядів, календарно-обрядових свят.

Тема 8. Традиції харчування у християнстві

Історичні корені християнства. Свята і обряди православ'я. Вплив християнства на становлення національних традицій харчування українців. Культура харчування християн як система раціонального харчування.

Пости як обов'язковий елемент культової діяльності. Категорії постів. Моральні та медико-гігієнічні аспекти посту.

Постові страви українців. Ритуальні страви православних свят та обрядів. Традиції Великоднього посту. Обрядовий бік християнської великодньої трапези. Рецептура різдвяного Святвечора. Етнічні особливості української масниці. Ритуальна їжа на Спаси. Особливості хрестильного обіду. Ритуальні страви поминального обряду.

Тема 9. Сучасний аспект традицій української національної кухні

Традиції національного харчування в сучасній українській гастрономічній культурі. Національні страви, які зникли із столу українця. Повернення традиційних національних страв в сучасну кулінарію. Сучасні національні кулінарні родзинки етнічних регіонів України. Гастрономічні етнофестивали України. Національний аспект сучасної ресторанної кухні. Національні страви: відродження і відтворення сучасними кулінарами. Вплив української національної кухні на кухні народів світу.

Структура курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усьог о	включно з					усього	включно з				
		л	пр	ла б	ін д	срс		л	п р	лаб	ін д	ср с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<i>Змістовий модуль 1. Українська національна кухня як предмет історико-етнографічного та соціального дослідження</i>												
Тема 1. Предмет і завдання курсу «Історія української кухні».	6	2	-	-	-	4	7	1	-	-	-	6
Тема 2. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен.	12	2	2	-	-	8	9	1	-	-	-	8
Тема 3. Науково-етнографічні особливості	10	2	-	-	-	8	10	-	-	-	-	10

української національної кухні.													
Разом за змістовим модулем 1	28	6	2	-	-	20	26	2	-	-	-	-	24
<i>Змістовий модуль 2. Трансформація української національної кухні в історії розвитку</i>													
Тема 4. Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі.	10	2	-	-	-	8	12	-	2	-	-	-	10
Тема 5. Національна кухня козацької доби як відображення соціокультурних змін.	12	2	2	-	-	8	12	2	-	-	-	-	10
Тема 6. Національна кухня на рубежі XVII ст. – XVIII ст.	8	2	-	-	-	6	10	-	-	-	-	-	10
Разом за змістовим модулем 2	20	6	2	-	-	20	34	-	2	2	-	-	30
<i>Змістовий модуль 3. Формування усталених традицій харчування українців та їх відображення в традиційно-побутовій, духовній культурі та соціально-економічному житті нації</i>													
Тема 7. Формування української кухні у XIX – на початку XX ст.	14	4	2	-	-	8	12	2	-	-	-	-	10
Тема 8. Традиції харчування у християнстві	16	2	2	-	-	8	12	-	-	-	-	-	10
Тема 9. Сучасний аспект традицій української національної кухні.	10	2	2	-	-	6	36	-	-	-	-	-	8
Разом за змістовним модулем 3	34	8	6	-	-	20	60	-	-	-	-	-	28
Усього годин	90	30	20	-	-	60	90	6	2	-	-	-	82

Тематика практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Українська гастрономічна культура як соціальний феномен	2
2	Традиції харчування у християнстві	2
3	Традиції української козацької кухні	2
4	Українська національна кухня у фольклорній та літературній спадщині	2
5	Етнічні особливості української кухні	2
Усього годин практичних занять		10

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Предмет і завдання курсу «Історія української кухні» Підготувати повідомлення (відеопрезентацію, фотозвіти) на тему: «Страви української національної кухні на нашому родинному столі».	4
2	Українська гастрономічна культура як соціальний феномен Наукові повідомлення на тему: – соціокультурне значення перших страв в українській кухні; – гастрономічні символи української кухні; – галушки на українському столі; – вареники як уособлення формули безсмертя; – хліб як один із важливіших атрибутів української обрядовості; – популяризація національної гастрономії на міжнародному рівні; – Класифікація повсякденної і святкової обрядової їжі українців.	8
3	Науково-етнографічні особливості української національної кухні Наукові повідомлення на тему: – традиції харчування давніх слов'ян за свідченнями іноземних авторів (за матеріалами книги В.Січинського «Чужинці про Україну»); – погляди Проспера Мериме на традиції української кухні; – «Опис України Гійома Левассера де Боплана» – джерело дослідження української кухні; – Маркевич Н.А. Обычаи, повір'я, кухня и напитки малороссиян як джерело дослідження гастрономічної культури українців. – Л. Артюх про особливості їжі і харчування українського народу як елементи матеріальної культури; – дослідниця українського побуту В.Борисенко про проблеми їжі та харчування; – відомості про витоки української кухні у працях В.Похльобкіна.	8
4	Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі Наукові повідомлення на тему: – символіка обрядових страв давніх слов'ян;	8

	<ul style="list-style-type: none"> – літописні свідчення про стародавні українські страви («Лаврентіївський літопис», «Повість временних літ»); – традиції виготовлення і вживання безалкогольних напоїв на землях Київської Русі; – культура споживання слабких хмільних напоїв у слов'ян, мистецтво приготування медів; – княжі пири, банкетні, громадські гостини за часів Київської Русі: традиції, етикет, тости. 	
5	<p>Національна кухня козацької доби як відображення соціокультурних змін Частина I. (теоретична) Підготувати відеопрезентації традиційних козацьких страв:</p> <ul style="list-style-type: none"> – секрети козацького кулішчу; – свиняча голова з хріном; – потапці; – варенуха; – спотикач; – мантули, пундики, мандрики. <p>Частина II. Майстер-класи з приготування страв козацької кухні (як частина свята «Козацькі забави»).</p>	8
6	<p>Національна кухня на рубежі XVII ст. – XVIII ст. Підготувати повідомлення на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> – французькі традиції на українській кухні на рубежі XVII ст. – XVIII ст.; – турецький і татарський вплив на українську кухню; – поява чаю і кави в українській гастрономічній культурі; – картопля, баклажани, цибуля як складова української кухні; – салати, бутерброди, канапки на українському столі. 	6
7	<p>Формування української кухні у XIX – на початку XX ст. Практичне завдання. Підготувати презентацію: «Ритуальні страви українських календарно-обрядових свят». Майстер-клас з приготування обрядового печива «Ластівка» Майстер-клас з приготування вареників. Майстер-клас з приготування куті.</p>	8
8	<p>Традиції харчування у християнстві Розробити і представити меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> – традиційної різдвяної вечері; – обіду на хрестини; – поминального обіду. <p>Дослідити і підготувати презентацію: «Пісні страви на українському столі».</p>	8
9	<p>Сучасний аспект традицій української національної кухні Підготувати наукові повідомлення і відеопрезентації (можна у формі сценарію або виховного заходу) на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> – «Борщ – невід’ємна складова української кухні»; – «Каша, мати наша»; 	6

	<ul style="list-style-type: none"> – «Хліб всьому голова»; – «Чому хліб печуть, а Коровай бгають?»; – «Сало – стратегічний продукт українців»; – «Хліб всьому голова»; – «Вареники в українській гастрономічній культурі»; – «Галушки на українському столі». 	
Усього годин на самостійну роботу		60

Методи навчання

Словесні (лекція, бесіда, розповідь), наочні (відеозаписи, аудіо записи, схеми, структури, таблиці), практичні (метод виконання вправ, трудової дії), ігрові (використання елементів рольових, пізнавальних ігор), методи контролю і самоконтролю (модульна контрольна, поточне опитування, виконання самостійної роботи).

Методи контролю

Поточний контроль рівня знань студентів

Його завданням є перевірка вивченого по шукачами освіти матеріалу, визначення ступеня його засвоєння, вироблення навчальних та дослідницьких навичок, формування вміння самостійної роботи з текстами та спроможності їх осмислення і інтерпретації; а також вироблення навичок письмової та усної самопрезентації.

Поточний контроль здійснюється за трьома напрямками:

- контроль за систематичністю та активністю роботи на практичних заняттях;
- контроль за виконанням завдань для самостійного опрацювання поза рамками аудиторних занять;
- контроль за рівнем засвоєння та творчого опрацювання у вигляді індивідуальних завдань (практична робота, майстер-класи).

Проміжний контроль рівня знань студентів.

Здійснюється під час проведення модульних контрольних робіт. Протягом семестру проводиться дві контрольні роботи.

Підсумковий контроль знань студентів

Здійснюється наприкінці вивчення курсу у формі іспиту. Студент допускається до підсумкового контролю за умови виконання не менш як на задовільну оцінку усіх проміжних форм контролю, передбачених поточним семестровим навчальним планом.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання на завершальному етапі. Форма проведення іспиту – комбінована.

Засоби діагностики успішності та якості навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання можуть бути:

- екзамен;
- реферати;
- студентські проекти, презентації та виступи на практичних заняттях, наукових заходах, кураторських і виховних годинах;
- творча робота (участь у проведенні Дня українознавства);

- усна відповідь;
- самостійна письмова робота;
- модульна контрольна робота;
- участь у рольовій грі;
- майстер-клас з приготування страв національної кухні, презентація страви.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ ЗА РЕЙТИНГОВОЮ СИСТЕМОЮ

Модулі	I	II	III	Разом (балів)
Бали	0 – 22	0 – 20	0 – 33	0 – 75
Контрольні роботи	–	0 – 2	0 – 3	0 – 5
Практичні заняття	0 – 6	0 – 6	0 – 18	0 – 30
Самостійна робота	0 – 16	0 – 12	0 – 12	0 – 40
Екзамен				0 – 25
Разом				100

Критерії оцінювання знань студентів за вимогами ЄКТС:

- а) відповідь на практичному занятті** (до 6 балів)
- б) самостійна робота** (від 4 до 6 балів)
- в) контрольна робота** (до 5 балів)

Відповідь на практичному занятті оцінюється за наступними критеріями:

6 балів – студент у повному обсязі опрацював програмний матеріал, основну і додаткову літературу, має глибокі й міцні знання, упевнено оперує набутими знаннями у вирішенні практичних завдань, робить аргументовані висновки, може вільно висловлювати власні судження і переконувати інших, здатний презентувати власне розуміння питання. Відповідь на занятті супроводжується демонстрацією наочності або проведенням власного майстер-класу, мультимедійної презентацією. Практичне завдання виконане повністю відповідно до встановлених вимог.

5 балів – студент у повному обсязі опрацював програмний матеріал, основну і додаткову літературу, має глибокі й міцні знання, упевнено оперує набутими знаннями у вирішенні практичних завдань, робить аргументовані висновки, може вільно висловлювати власні судження і переконувати інших, здатний презентувати власне розуміння питання. Практичне завдання виконане, але відсутня наочність.

4 бали – студент вільно володіє навчальним матеріалом, формулює нескладні висновки, може узагальнювати набуті знання і частково застосовувати їх у вирішенні практичних на достатньому рівні. Практичне завдання виконане частково та має несуттєві помилки.

3 бали – студент загалом самостійно відтворює програмний матеріал, може дати стислу характеристику питання, але у викладеному матеріалі є істотні прогалини, є певні неточності як у відтворенні матеріалу, так і у висновках, аргументація низька, використання набутих знань у вирішенні практичних завдань на низькому рівні. Практичне завдання виконане поверхово без урахування встановлених вимог.

2 бали – студент з допомогою з конспекту відтворює програмний матеріал, але у викладеному матеріалі є істотні прогалини, є невиконані завдання, не може зробити висновки, низька аргументація, використання набутих знань у вирішенні практичних завдань на низькому рівні. Практичне завдання виконане поверхово без урахування встановлених вимог.

Самостійна робота з курсу «Історія української кухні» включає ведення конспекту практичного заняття, виконання письмових та творчих завдань, підготовку відеопрезентацій та доповідей для їх супроводу, проведення майстер-класів по приготуванню страв української кухні, написання сценаріїв виховних заходів та участь у їх проведенні.

Самостійна робота оцінюється від до 6 балів (залежно від модуля).

Ведення конспекту практичного заняття оцінюється за наступними критеріями:

- повнота, охайність і грамотність ведення конспекту;
- наявність теоретичного матеріалу (рукописний варіант) практичного заняття;
- виконання тестів і практичних завдань відповідно до теми практичного заняття.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
83 – 89	B	добре	
75 – 82	C		
68 – 74	D	задовільно	
60 – 67	E		
35 – 59	Fx	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Методичне та технічне забезпечення

1. Навчальна програма
2. Робоча програма навчальної дисципліни
3. Методичні матеріали до практичних занять
4. Теми питань для самостійного опрацювання.
5. Перелік питань на підсумковий контроль знань (екзамен).
6. Персональний комп'ютер.
7. Мультимедійний проектор.

Перелік рекомендованої літератури

Основна навчальна література

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження. Київ: Наукова думка, 1977.153 с.
2. Астахова О. В. Свята та побут Слобожанщини. Харків: Колорит, 2008.143 с.
3. 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.
4. Боряк О. Україна: етнокультурна мозаїка. Київ: «Либідь», 2006. 328 с.
5. Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. Київ: Мистецтво, 1995. 335 с.
6. Грушевський М. Дитина у звичаях і віруваннях українського народу. Київ: «Либідь», 2006. 256 с.
7. Дубовіс Г.О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII – XXI ст. Харків: Фоліо, 2006. 591 с.

8. Іванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии / Упорядкування та передмова М. М. Красикова. Додаток: Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / Сост. В. Щелоковская. Харків: Майдан, 2007. 288 с.
9. Козацькі страви / Зібрали, записали, впорядкували Я.Мельничук і Б.Карабін. Львів: В –во «Край», 1994. 102 с.
10. Культура і побут населення України / Автори В.І. Наулко, Л.Ф. Артюх та ін. Київ: Либідь, 1993. 288 с.
11. Кухні народів світу: курс лекцій / укладач Г.Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
12. 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.
13. Маркевич Н.А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Київ, 1991. 117 с.
14. Скуратівський В.Т. Русалії. К.: Довіра, 1996. 734с.
15. Скуратівський В. Т. Місяцелік: Український народний календар. Київ: Мистецтво, 1992. 208 с.
16. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу. Київ: Освіта, 1995. 272 с.
17. Скуратівський В. Т. Святвечір. У 2 кн. Київ: Вироб. – комерц. Фірма «Перлина», 1994.
18. Смолянський Б.Л., Григоров Ю.Г., Писарчук К.Л. Харчування у православному християнстві. Київ: «Вища школа», 1997. 48 с.
19. Сумцов М.Ф. Слобожане: Історико-етнографічна розвідка. Харків: Акта, 2002. 282 с.
20. Супруненко В. П. Народини: Витоки нації; символи, вірування, звичаї та побут українців. Запоріжжя: МП «Берегиня», 1993. 136 с.
21. Українська етнологія: Навчальний посібник / за ред. В. Борисенко. Київ: Либідь, 2007. 400 с.
22. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / ред. кол. Пономарьов А., Артюх Л., Косміна Т.В. та ін. Київ: Либідь, 1993. 256 с.
23. Українська стародавня кухня / Упоряд. Шпаковська Т. Л. – Київ, 1993. – С. 72-94.
24. Українське народознавство / за загальною редакцією С.П. Павлюка, Г.Й. Горинь, Р.Ф. Кирчіва. Львів: ВЦ «Фенікс», 1994. 608 с.
25. Українські назви з куховарства й харчування / упорядкувала Н.Чапленко. Нью-Йорк, 1980. 116 с.
26. Уривалкін О.М. Загадки минулих часів. Київ: КНТ, 2007. 368 с.
27. Чубинський П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно- Русский край. Материалы исследования, собранные П.П.Чубинским. Санки-Перербург, 1877. Т.7.
28. Шалімов С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня. Київ: Видавництво «Техніка», 1981. 271 с.

Допоміжна

29. Алешугіна Н. О. Можливості розвитку гастрономічного туризму в Чернігівській області. *Науковий вісник ЧДІЕУ*. Чернігів. № 2 (22), 2014. С.50–53.
30. Апанович О. М. Розповіді про запорозьких козаків. Київ: «Дніпро», 1991. 335 с.
31. Артюх Л. З історії народної кухні. *Неопалима купина*. 1993. № 2. С.183–188.
32. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви. *Неопалима купина*. 1995. № 1–2. С. 3–5.
33. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ. *Неопалима купина*. 1995. № 5–6. С. 18–21.
34. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрики. Шулики. Слатьсьони. Пундики. *Неопалима купина*. 1993. № 2. С. 23–27.
35. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі: [укр. нар. кухня]. Київ: Балтія-Друк, 2012. 223 с.

36. Гоголь М. Ніч перед Різдом. Київ: А-ба-ба-га-ла-ма-га, 2014. 28 с.
37. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979. 127 с.
38. Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX-XX вв. *Советская этнография*. 1986. №5 С. 10-13.
39. Гребінка Є. Чайковський. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 170 с.
40. Ільченко О. Козацькому роду нема переводу, або ж Мамай і чужа молодиця. Київ: Рипом Класик, 2013. 592 с.
41. Іванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии / Упорядкування та передмова М. М. Красикова. Додаток: Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / Сост. В. Щелоковская. Харків: Майдан, 2007. 288 с.
42. Іванчук Р. Журавлиний крик. Київ: Фоліо, 2014. 384 с.
43. Качалка Н. К З кашею будьте здорові! *Берегиня*. 1993–1994. № 2–3. 92–95.
44. Качалка Н. І хліб дух'яний на столі. *Берегиня*. 1992. № 1. С. 207–210.
45. Квітка-Оснoв'яненко Г. Пан Халявський. К.: Litres.2018.
46. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Львів, 1913. 170 с.
47. Котляревський І. Енеїда. Київ: В-во Корбуш, 2012. 424 с.
48. Козацькі страви / Зібрали, записали, впорядкували Ярослав Мельничук і Богдан Карабін. Львів: Видавництво «Край», 1994. 102 с.
49. Костриця М.Ю., Костриця Н.С. Природа і матеріальна культура Житомирщини. Житомир, 1990.
50. Кулинарный мидраш (традиции еврейской кухни). Харьков: Издательство Фолио, 2000.
51. Куліш П. Чорна рада. Київ: КМ-Букс, 2019. 208 с.
52. Мицько М.А. Закарпатські народні страви. Ужгород, 1992.
53. Мордовець Д. Сагайдачний // Морд овець Д. Кримська неволя. Сагайдачний. Київ: Український центр духовної культури, 1994. 245 с.
54. Наконечна К.О. Традиційні обрядові та святкові страви українців-слобожан // Збірник наукових праць Харківський національний педагогічний університет імені Г.Сковороди Серія «Історія та географія». Харків, 2014. Вип.. 51. С. 133 – 137.
55. Ніколенко В.В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен // вісник Харківського університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи». 2016. Випуск 36. С. 75–81.
56. Ніколенко В.В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня доктора соціологічних наук. Харків., 2015.
57. Рибак Н. Переяславська рада. Київ: Держ. вид-во худож. Літ., 1953. 482 с.
58. Панч П. Гомоніла Україна. Київ: Радянський письменник, 1954. 463 с.
59. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціальних змін. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата культурології. Київ, 2018. 19 с.
60. Плюта О.П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі. *Культурологія. Молодий вчений*. № 7(47). Липень 2017. С.159–163.
61. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціальних змін. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата культурології. Київ, 2018. 19 с.
62. Січинський В. Чужинці про Україну. Львів. Світ, 1991. 92 с.
63. Скуратівський В.Т. Русалії. Київ: Довіра, 1996. 734с.
64. Скуратівський В. Т. Місяцелік: Український народний календар. Київ: Мистецтво, 1992. 208 с.
65. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу. К.: Освіта,1995. 272 с.
66. Скуратівський В. Т. Святвечір. У 2 кн. Київ: Вироб. – комерц. Фірма «Перлина», 1994.
67. Сокирко О. Як козаки новий рік святкували. *Український тиждень*. 2009. № 52 (113). 25 грудня.

68. Супруненко В. П. Народина: Витоки нації; символи, вірування, звичаї та побут українців. Запоріжжя: МП «Берегиня», 1993. 136 с.
69. Українська родина: Родинний і громадський побут / Упорядник Лідія орел. Київ: Видавництво імені Олени Теліги, 2000. 424 с.
70. Українське козацтво: Мала енциклопедія. Київ: Генеза: Запоріжжя: Прем'єр, 2002 68 с.
71. Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклав М. Номис. Київ: Либідь, 2004. 352 с.
72. Українські народні прислів'я та приказки. Київ: Т-во «Знання» України, 1992. 96 с.
73. Українські народні прислів'я та приказки. Київ: Державне виробництво художньої літератури, Книжкова фабрика «Жовтень», 1963. 792 с.
74. Українські народні пісні та думи. Київ: Т-во «Знання» України, 1992. 96 с.
75. Чемен Ю.О., Губеня В.О., Бондар Н.П. Дослідження вишуканої української кухні часів гетьманської України. *Молодий вчений*. № 3 (30). березень 2016. Історичні науки. С. 334–338.
76. Чубинський П. Мудрість віків. Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. Київ 1995. Кн. 1. 222 с.; Кн. 2. 233 с.
77. Шевченко Т. Назар Стодоля // Шевченко Т. Повне зібрання творів: У 12 . Київ: Наукова думка, 2001. Т.3.

Інформаційні ресурси

78. Банько М. Українські страви: спогади про майбутнє. URL: <http://thedevochki.com/2017/04/25/ukrayinski-stravi-spogadi-pro-majbutnye/>
79. Виховний проект Українські народні страви. URL: <https://vseosvita.ua/library/vihovnij-proekt-ukrainski-narodni-stravi-82680.html>
80. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні // Траектория науки. Електронний научний журнал. 2015. № 1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/naukovo-etnografichne-doslidzhennya-osoblivostey-tehnologiyi-strav-ukrayinskoyi-natsionalnoyi-kuhni>
81. Глоба Тетяна, Як козаки харчувалися: кулінарні традиції Придніпров'я. URL: https://www.dnipro.lib.dp.ua/ukrainska_kuhnya_recepti_tradicii
82. Їсти дай! 12 найкращих українських жартівливих пісень про їжу. URL: <https://jisty.com.ua/yisti-daj-12-najkrashhih-ukrayinskih-zhartivlivih-pisen-pro-yizhu/>
83. 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>
84. Новий ТОП-5 Україномовних Пісень Про Їжу Сало Котлети Каша Смажений Кабанчик Капуста. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BhbSUQ8pIVU>
85. Поплавська А.В. Традиції кухарського мистецтва Київської Русі у контексті національної культури, тури України // Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку. 5. Випуск 21 (1,2). С.13-17. URL: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=ukrk_2015_21\(2\)_5](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=ukrk_2015_21(2)_5)
86. Похлебкин В. Национальные кухни наших народов. URL: http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkina_-_Nacionalnye_kuhni_nashih_narodov.html – Название с экрана.
87. Терещук О. Традиційне меню українського весілля. URL: <https://paramoloda.ua/tradyciine-menu-ukrainskogo-vesillya>
88. ТОП-5 українських пісень про їжу. Вареники Голубці Борщ Пирого з сиром. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=siY6xHLD6QY>
89. Що готують українці і чому ми втрачаємо національну кухню // Блог кулінара Євгена Клопотенка. URL:

<https://nv.ua/ukr/style/blogs/shcho-gotujut-ukrajintsi-i-chomu-mi-vtrachajemo-natsionalnu-kuhnju-blog-kulinara-315213.html>

90. Яценко С.А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. URL: <http://eprints.zu.edu.ua>