



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Історія української кухні

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

Освітній ступінь
Галузь знань
Спеціальність
Освітньо-професійна програма
Кількість кредитів
Рік підготовки, семестр
Компонент освітньо-професійної програми
Дні занять
Мова викладання
Консультації

Викладач

Контакти

магістр
03 гуманітарні науки
032 Історія та археологія
Історія та археологія
3
II рік, III семестр
дисципліна за вибором
згідно з розкладом
українська
щовівторка 13.05–14.20 (113 кабінет, з
можливістю дистанційної роботи на платформах
ZOOM та Google-class).
кандидат педагогічних наук, доцент
Юда Лариса Анатоліївна
E-mail: lorachernigiv@ukr.net
Facebook Messenger: Лариса Юда

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Анотація курсу. «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 «Історія та археологія»

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.

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.

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.

ФОРМУВАННЯ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ І РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

| Шифр згідно ОПП | Компетентності |
|------------------------|---|
| ЗК 1 | Здатність цінувати українську культуру і мультикультурність у суспільстві, діяти відповідально і свідомо на засадах поваги до прав і свобод людини, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку. |
| ЗК 3 | Здатність до міжособистісної взаємодії та роботи в команді з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності. Здатність до прийняття ефективних рішень, мотивування людей до досягнення спільної мети та відповідального ставлення до професійних обов'язків. |
| ЗК 4 | Здатність до неперервного навчання, опанування нових знань та способів мислення з високим ступенем автономії. |
| ЗК 6 | Здатність ефективно використовувати усно/письмово державну мову в усіх сферах суспільного життя, іноземну мову для професійного спілкування та розуміння іншомовних професійних текстів. |
| ЗК 7 | Здатність виявляти ініціативу у професійній сфері, проводити інноваційну діяльність, управляти робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів. |

| | |
|------|--|
| ФК 2 | Здатність здійснювати наукові дослідження на засадах академічної доброчесності, опрацьовувати наукові та інформаційні джерела з педагогіки та історії, здатність до написання доповідей, статей. |
| ФК 6 | Здатність забезпечувати учням здобуття освіти державною мовою, формувати їх мовно-комунікативні уміння. |
| ФК 7 | Здатність доносити знання до учнів закладів загальної середньої освіти, формувати мотивацію та організувати їхню пізнавальну діяльність при трансляції знань з історії. |

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|-----------|----------|----------|----------|-----------|--------------|-----------|----------|----------|----------|-----------|
| | Денна форма | | | | | | Заочна форма | | | | | |
| | усього | включно з | | | | | усього | включно з | | | | |
| | | л | пр | лаб | інд | срс | | л | п | лаб | інд | срс |
| 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 української національної кухні. | 10 | 2 | - | - | - | 8 | 10 | - | - | - | - | 10 |
| 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 ХІХ – на початку ХХ 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 | - | 2 | - | - | 6 |
| Разом за змістовим модулем 3 | 34 | 8 | 6 | | | 20 | 60 | - | 2 | - | | 26 |
| Усього годин | 90 | 20 | 10 | - | - | 60 | 90 | 6 | 4 | - | - | 80 |

Тематика практичних занять

Модуль І

Тема 1. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен (2 год.)

План:

1. Співвідношення понять «гастрономічна культура» і «національна кухня».
2. Властивості української гастрономічної культури.
3. Кухня країни (нації) як частина її культурного багажу.
4. Гастрономічні символи української національної кухні.

Тема 2. Традиції харчування у християнстві (2 год.)

План:

1. Вплив християнства на становлення національних традицій харчування українців.
2. Постові страви українців.
3. Медико-гігієнічні аспекти посту.
4. Ритуальні страви православних свят та обрядів.

Модуль ІІ

Тема 3. Традиції української козацької кухні (2 год.)

План:

1. Козацька кухня як елемент здорового способу життя.
2. Раціон козаків і традиційні страви за запорозькими рецептами.
3. Соціальний аспект козацької кухні.

Модуль III

Тема 4. Українська національна кухня у фольклорній та літературній спадщині (2 год.)

План:

1. Страви української кухні у пісенному фольклорі.
2. Відображення національної кухні в українській пареміографії.
3. Страви української кухні в художній літературі.

Тема 5. Етнічні особливості української кухні (2 год.)

План:

1. Етнічна карта України: традиції харчування витоки і сучасність.
2. Особливості кухонь національних меншин, які проживають на території України та їх вплив на українську кухню.
3. Родзинки сучасного українського гастротуризму. Гастрономічні фестивалі України.

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. Сокирко о. Кулінарна мандрівка в гетьманщину: Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII – XVIII століть. Київ: темпора, 2021. 272 с.
20. Сумцов М.Ф. Слобожане: Історико-етнографічна розвідка. Харків: Акта, 2002. 282 с.

21. Супруненко В. П. Народина: Витоки нації; символи, вірування, звичаї та побут українців. Запоріжжя: МП «Берегиня», 1993. 136 с.
22. 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.
24. Українська стародавня кухня / Упоряд. Шпаковська Т. Л. – Київ, 1993. – С. 72-94.
25. Українське народознавство / за загальною редакцією С.П. Павлюка, Г.Й. Горинь, Р.Ф. Кирчіва. Львів: ВЦ «Фенікс», 1994. 608 с.
26. Українські назви з куховарства й харчування / упорядкувала Н. Чапленко. Нью-Йорк, 1980. 116 с.
27. Уривалкін О.М. Загадки минулих часів. Київ: КНТ, 2007. 368 с.
28. Чубинський П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно- Русский край. Материалы исследования, собранные П.П.Чубинским. Санкт-Петербург, 1877. Т.7.
29. Шалімов С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня. Київ: Видавництво «Техніка», 1981. 271 с.

Допоміжна

30. Алешугіна Н. О. Можливості розвитку гастрономічного туризму в Чернігівській області. *Науковий вісник ЧДІЕУ*. Чернігів. № 2 (22), 2014. С.50–53.
31. Апанович О. М. Розповіді про запорозьких козаків. Київ: «Дніпро», 1991. 335 с.
32. Артюх Л. З історії народної кухні. *Неопалима купина*. 1993. № 2. С.183–188.
33. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви. *Неопалима купина*. 1995. № 1–2. С. 3–5.
34. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ. *Неопалима купина*. 1995. № 5–6. С. 18–21.
35. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрики. Шулики. Сластиони. Пундики. *Неопалима купина*. 1993. № 2. С. 23–27.
36. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі: [укр. нар. кухня]. Київ: Балтія-Друк, 2012. 223 с.
37. Гоголь М. Ніч перед Різдвом. Київ: А-ба-ба-га-ла-ма-га, 2014. 28 с.
38. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979. 127 с.
39. Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX-XX вв. *Советская этнография*. 1986. №5 С. 10-13.
40. Гребінка Є. Чайковський. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 170 с.
41. Ільченко О. Козацькому роду нема переводу, або ж Мамай і чужа молодиця. Київ: Рипом Класик, 2013. 592 с.
42. 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.
43. Іванчук Р. Журавлиний крик. Київ: Фоліо, 2014. 384 с.
44. Качалка Н. К З кашею будьте здорові! *Берегиня*. 1993–1994. № 2–3. 92–95.
45. Качалка Н. І хліб духм'яний на столі. *Берегиня*. 1992. № 1. С. 207–210.
46. Квітка-Основ'яненко Г. Пан Халявський. К.: Litres.2018.
47. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Львів, 1913. 170 с.
48. Котляревський І. Енеїда. Київ: В-во Корбуш, 2012. 424 с.
49. Козацькі страви / Зібрали, записали, впорядкували Ярослав Мельничук і Богдан Карабін. Львів: Видавництво «Край», 1994. 102 с.
50. Костриця М.Ю., Костриця Н.С. Природа і матеріальна культура Житомирщини. Житомир, 1990.
51. Кулинарный мидраш (традиции еврейской кухни). Харьков: Издательство Фолио, 2000.
52. Куліш П. Чорна рада. Київ: КМ-Букс, 2019. 208 с.

53. Мицько М.А. Закарпатські народні страви. Ужгород, 1992.
54. Мордовець Д. Сагайдачний // Морд овець Д. Кримська неволя. Сагайдачний. Київ: Український центр духовної культури, 1994. 245 с.
55. 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.
56. 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.
57. Ніколенко В.В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня доктора соціологічних наук. Харків., 2015.
58. Рибак Н. Переяславська рада. Київ: Держ. вид-во худож. Літ., 1953. 482 с.
59. Панч П. Гомоніла Україна. Київ: Радянський письменник, 1954. 463 с.
60. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціальних змін. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата культурології. Київ, 2018. 19 с.
61. Плюта О.П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі. *Культурологія. Молодий вчений*. № 7(47). Липень 2017. С.159–163.
62. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціальних змін. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата культурології. Київ, 2018. 19 с.
63. Січинський В. Чужинці про Україну. Львів. Світ, 1991. 92 с.
64. Скуратівський В.Т. Русалії. Київ: Довіра, 1996. 734с.
65. Скуратівський В. Т. Місяцелік: Український народний календар. Київ: Мистецтво, 1992. 208 с.
66. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу. К.: Освіта, 1995. 272 с.
67. Скуратівський В. Т. Святвечір. У 2 кн. Київ: Вироб. – комерц. Фірма «Перлина», 1994.
68. Сокирко О. Як козаки новий рік святкували. *Український тиждень*. 2009. № 52 (113). 25 грудня.
69. Супруненко В. П. Народина: Витоки нації; символи, вірування, звичаї та побут українців. Запоріжжя: МП «Берегиня», 1993. 136 с.
70. Українська родина: Родинний і громадський побут / Упорядник Лідія орел. Київ: Видавництво імені Олени Теліги, 2000. 424 с.
71. Українське козацтво: Мала енциклопедія. Київ: Генеза: Запоріжжя: Прем'єр, 2002 68 с.
72. Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклад М. Номис. Київ: Либідь, 2004. 352 с.
73. Українські народні прислів'я та приказки. Київ: Т-во «Знання» України, 1992. 96 с.
74. Українські народні прислів'я та приказки. Київ: Державне виробництво художньої літератури, Книжкова фабрика «Жовтень», 1963. 792 с.
75. Українські народні пісні та думи. Київ: Т-во «Знання» України, 1992. 96 с.
76. 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.
77. Чубинський П. Мудрість віків. Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. Київ 1995. Кн. 1. 222 с.; Кн. 2. 233 с.
78. Шевченко Т. Назар Стодоля // Шевченко Т. Повне зібрання творів: У 12 . Київ: Наукова думка, 2001. Т.3.

Інформаційні ресурси

79. Банько М. Українські страви: спогади про майбутнє. URL: <http://thedevochki.com/2017/04/25/ukrayinski-stravi-spogadi-pro-majbutnye/>
80. Виховний проект Українські народні страви. URL: <https://vseosvita.ua/library/vihovnij-proekt-ukrainski-narodni-stravi-82680.html>
81. 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>

82. Глоба Тетяна, Як козаки харчувалися: кулінарні традиції Придніпров'я. URL: https://www.dnipro.lib.dp.ua/ukrainska_kuhnya_recepti_tradicij
83. Їсти дай! 12 найкращих українських жартівливих пісень про їжу. URL: <https://jisty.com.ua/yisti-daj-12-najkrashhih-ukrayinskih-zhartivlivih-pisen-pro-yizhu/>
84. 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>
85. Новий ТОП-5 Україномовних Пісень Про Їжу Сало Котлети Каша Смажений Кабанчик Капуста. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BhbSUQ8pIVU>
86. 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=FILE=&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=FILE=&2_S21STR=ukrk_2015_21(2)_5)
87. Похлебкин В. Национальные кухни наших народов. URL: http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_-_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html – Название с экрана.
88. Терещук О. Традиційне меню українського весілля. URL: <https://paramoloda.ua/tradyciine-menu-ukrainskogo-vesillya>
89. ТОП-5 українських пісень про їжу. Вареники Голубці Борщ Пироги з сиром. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=siY6xHLD6QY>
90. 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>

Розподіл балів

| Види контролю | Кількість | Бали | Загальна кількість балів |
|---|-----------|------|--------------------------|
| Робота на лекційному занятті | 10 | 1 | до 10 |
| Робота на практичному занятті | 5 | 7 | до 35 |
| Самостійна робота: створення мультимедійних і відеопрезентацій, підготовка наукових повідомлень, майстер-класи з приготування страв, розробка меню, реконструкція обрядів і свят, написання сценаріїв виховних заходів) (вид роботи залежить від особливості теми заняття) | 9 | 5 | до 45 |
| Контрольна робота | 2 | 5 | До 10 |
| Усього: | | | до 100 |