

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



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

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Методичної Ради зі спеціальності *241 Готельно-ресторанна справа*
«30» серпня 2023 р. протокол №1.

Ресстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

K10-84

1. Загальна інформація

Кафедра: [української та іноземної філології](#)
Викладач: Віват Г. І., професор кафедри української та іноземної філології, доктор філологічних наук.



[Профайл](#)

Контакти:
gvivat@ukr.net

Освітній компонент викладається на 4 курсі у 7 семестрі

Кількість кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин: денна форма	усього	лекції	практичні
	30	14	16
	12	8	4
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 78

Розклад занять

2. Анотація освітнього компонента

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

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 підґрунтя 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 технології у сфері гостинності 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:

- раціональні підходи щодо зберігання та примноження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку народної

кулінарії та традиції українського харчування, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, ведення здорового способу життя;

- методи в оволодінні сучасними знаннями розвитку харчових технологій в індустрії гостинності та рекреаційного господарства

- концептуальні засади застосування пропозицій і заходів з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної автентичної, національної, крафтової продукції.

уміти:

- аналізувати сучасні тенденції розвитку харчових технологій в індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

- зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння історії розвитку народної кулінарії та традиції українського харчування;

- презентувати різновиди приготування харчових продуктів та кулінарних виробів;

- розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, для сприяння унормування повноцінного здорового способу життя;

- виробити навички прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної автентичної, національної, крафтової продукції у сфері гостинності.

3. Мета освітнього компонента

Метою викладання освітнього компонента «Культурна та гастрономічна спадщина України» 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 у сфері гостинності.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Фізичне виховання» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#).

Загальні компетентності

ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Спеціальні компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 14*. Здатність розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної автентичної, національної, крафтової продукції

Результати навчання

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

РН 23*. Розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

№ 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 в примножуванні моральних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку народної кулінарії та традицій українського харчування в сфері гостинності	2	1
2.	Тема 2. Харчова культура як вагома складова загальнокультурного процесу у традиціях виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції	2	2
Змістовий модуль 2.			
Вплив традицій харчування українців у річному колообігу на сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності			
3	Тема 3. Харчування українців у річному колообігу (зимовий цикл)	2	1
4.	Тема 4. Харчування українців у річному колообігу (весняний цикл)	2	1
5.	Тема 5. Харчування українців у річному колообігу (літній цикл)	2	1
6.	Тема 6.. Харчування українців у річному колообігу (осінній цикл)	2	1
7.	Тема 7. Хліб у традиціях, обрядах, ритуалах українців	2	1
	ВСЬОГО	14	8

5.2. Теми практичних занять

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема 1 Різновиди гастрономічних технологічних процесів в українській культурі та вплив на сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності	2	0,5
2.	Тема 2 Стародавні способи заготівлі та приготування харчових продуктів на українських землях.	2	0,5

3.	Тема 3 Зимовий цикл річного колообігу Самоорганізація культурного процесу у традиціях виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції	2	0,5
4.	Тема 4 Весняний цикл річного колообігу.	2	0,5
5	Тема 5 Літній цикл річного колообігу.	2	0,5
6	Тема 6. Осінній цикл річного колообігу.	2	0,5
7	Тема 7 Їжа в українському фольклорі.	2	0,5
8	Тема 8 Етикет українського застілля	2	0,5
	ВСЬОГО	16	4

5.3. Завдання до самостійної роботи

№ теми	Види навчальної діяльності	кількість	
		денна	заочна
1.	Опрацювання лекційного матеріалу і підготувати доповіді, презентації по основному різновиду гастрономічних технологічних процесів в українській культурі та впливу на сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності	10	10
2.	Опрацювання матеріалу «Традиції українського харчування» проф. Ганни Віват і підготувати доповіді, презентації на тему «Традиції українського харчування»	10	10
3.	Опрацювання матеріалу з монографії «Їжа в пареміях: на перетині культур» проф. Ганни Віват і підготувати доповіді, презентації на тему «Їжа в пареміях: на перетині культур»	10	10
4.	Вибіркове опрацювання статей із колективної монографії «Харчові традиції - ментальний код нації» за загальною редакцією проф. Ганни Віват і підготувати доповіді, презентації	5	10
5	Вибіркове опрацювання матеріалу зі статей колективної монографії «Густативно- сапористичні модуси української та світової культур» за загальною редакцією проф. Ганни Віват і підготувати доповіді, презентації	5	10
6.	Опрацювання матеріалу «Мистецтво спілкування» проф. Ганни Віват і підготувати доповіді, презентації	10	14
7.	Опрацювання матеріалу монографії «Шляхи формування харчових номенів у культурах слов'янських народів» проф. Ганни Віват і підготувати доповіді, презентації	10	14
	Всього	60	78

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	Заочна
Практичні роботи*	40	40
Самостійна робота*	14	14
Тестування*	10	10
Усне опитування	36	36
Всього	100	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 денного та заочного форм навчання

7 - 10 балів	Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає без помилок або помилки незначні	відмінно
5 - 6 балів	Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповідає, при відповідях можуть бути допущені незначні помилки	дуже добре
3 - 4 балів	Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді неповні, допущені граматичні та лексичні помилки	добре
1,1 - 2 балів	Здобувач активно працює на практичних заняттях, відповіді незадовільні, допущені грубі граматичні та лексичні помилки	достатньо
0 - 1 балів	Заняття не відпрацьовані, здобувач на більшій половині занять неактивний, або взагалі відсутній на заняттях без поважної	незадовільно

Самостійна робота для денного та заочного форм навчання

1,5 - 2 бали	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
1,2 - 1,4 бали	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,0 – 1,1 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,5 – 0,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 - 0,4 бали	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді з грубими помилками	незадовільно

Тестування для денного та заочного форм навчання

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

Усне опитування для денного та заочного форм навчання

36	Відповідь дана цілком вірно, з необхідними поясненнями	відмінно
30-35	Відповідь дана вірно, з необхідними обґрунтуваннями, але з незначними лексичними та граматичними помилками	Дуже добре
25-29	Відповідь дана вірно, але без обґрунтувань, з незначними лексичними та граматичними помилками	добре
20-24	Відповідь не повна, подана без обґрунтувань або з лексичними та граматичними грубими помилками	достатньо
0-19	Відповідь на питання дана не повна та з лексичними та граматичними грубими помилками, або взагалі не надано	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, 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-сапориистичні модуси української та світової культур: 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. URL: <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: монографія / Г. І. Віват. Одеса : ФОП "Белый А. Є", 2021. 236 с. : іл. Г. І. Віват. Бібліогр.: с. 326-335. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1972250>

3. Гастрономічний туризм. Навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ; Львів: Каравела, 2023. 304 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2231712>

4. Харчові традиції - ментальний код нації : кол. монографія / Г. І. Віват, С. І. Ковпик, В. Б. Мусій та ін. ; за заг. ред. Г. І. Віват. Одеса, 2018. 232 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.163555>

5. Вінницький В. Б. Книга про їжу та культуру харчування. Київ, 2023. 272 с. URL:

Додаткові

1. Концепт БОРИЩ в національній лінгвокультурі українців (на матеріалі фразеології) / Г. Г. Демиденко, Г. М. Ковальова. Закарпатські філологічні студії/ редкол.: І. М. Зимомря (гол. ред.), М. М. Палінчак, Ю. М. Бідзіля та ін. Ужгород : Видавничий дім "Гельветика", 2022. Т.1, Вип. 24. С. 22–26. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/57591>
2. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing Pros / J. Herz, G. Conley. Beverly: Voyager Press, 2021. 216 p. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1993823>
3. Прісняк М. Як відродити та розвинути Подільську кухню. URL: <https://vn.20minut.ua/blogs/yak-vidroditi-tarozvinuti-podil-s-ku-kuhnyu.html>

9. Політика освітнього компонента

Політика всіх освітніх компонент 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 2023 р. № 1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

Ольга ФІЛІПЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Готельно-ресторанна справа
професор кафедри ГРБ

/ПІДПИСАНО/

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО