ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ** **History of Ukrainian cuisine**	
	Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
	З якого курсу бажано опановувати	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
	Тижневе навантаження	4 години
	Мова викладання	Українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Аштаєв Олександр Сергійович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст І категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	o.ashtaiev@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Історія української кухні» сприяє процесу засвоєння знань щодо української кухні як частини духовної та соціально-побутової культури українського народу.

Мета дисципліни

Формування 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.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– основні етапи та фактори формування української кухні;

– особливості кухні етнічних регіонів України;

– асортимент національних страв, традицій їх походження та приготування;

– значення основних харчових речовин;

– класифікацію кулінарної продукції та основні способи її приготування;

– основні положення технології приготування, оформлення та подачі страв.

вміти:

– опанувати народним застільним етикетом;

– проводити виокремлення і аналіз особливостей сучасної української кухні, встановлення взаємозв'язку і взаємовпливу української національної кухні і кухонь народів світу;

– складати різні види раціонів з урахуванням особливостей національної кухні, релігійних традицій;

– приготувати страви, напої, кулінарні та кондитерські вироби національної кухні;

– підбирати асортимент страв і напоїв, оформляти і подавати страви відповідно до національних традицій.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ виробництва харчової продукції, міжнародних етнічних кухонь, новітньої харчової сировини, товарознавства харчових продуктів.

Програма дисципліни

Тема 1. Українська національна кухня як предмет етнографічного дослідження

Народна кухня – культурна спадщина українського народу. Фактори, які вплинули формування української кухні: розташування українських земель, клімат та біорізноманіття, багато національність та культурний обмін. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Співвідношення понять «гастрономічна культура» і «національна кухня». Властивості української гастрономічної культури. Кухня країни (нації) як частина її культурного багажу. Співвідношення етнічної карти України і української кухні. Спільне і відмінне в традиціях харчування. Регіональні елементи кулінарної культури. Особливості технології приготування страв української національної кухні. Гастрономічні символи української національної кухні.

Тема 2. Трансформація української національної кухні в історії розвитку

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. Початок розвитку української кухні IX–X ст. Особливості харчування у східних слов'ян та кухарське мистецтво Київської Русі. Найдавніші харчові продукти рослинного походження. Літописні свідчення та археологічні розкопки про різноманітність їжі, що споживало населення в період Київської Русі. Українська кухня середини XVI ст. – кінця XVII ст. Технологія приготування страв. Поширення окремих іноземних продуктів: олія, прянощі, оцет. Функціональний зміст національної кухні. Традиції харчування запорозьких козаків. Традиції української козацької кухні. Козацька кухня як елемент здорового способу життя. Раціон козаків і традиційні страви за запорозькими рецептами. Соціальний аспект козацької кухні. Поєднання європейських гастрономічних традицій із українськими.

Тема 3. 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. Харчування найзаможніших верств населення. Формування імперської мережі громадського харчування. Розвиток мережі трактирного промислу: ресторації, кавові будинки, готелі, трактири, харчевні. Культура вживання алкогольних напоїв. Повсякденні страви незаможних верств населення.

Тема 4. 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 5. 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. Етнофестивалі України. Національний аспект сучасної ресторанної національні страви: відродження і відтворення сучасними кулінарами. Вплив української національної кухні на кухні народів світу.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Україна. Їжа та історія / О. Брайченко, М. Гримич, І. Лильо, В. Резніченко. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.

2. Кухні народів світу : курс лекцій / укладач Г.Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.

3. 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.

4. Банько М. Українські страви: спогади про майбутнє.

5. Глоба Тетяна. Як козаки харчувалися: кулінарні традиції Придніпров'я.

6. Терещук О. Традиційне меню українського весілля.