

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені ІВАНА ФРАНКА

Кафедра етнології

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан історичного факультету

_____ Качараба С.П.

“31” ____ серпня ____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

_____ **Кухня народів Європи** _____

(шифр і назва навчальної дисципліни)

галузь знань _____ **03 Гуманітарні науки** _____

(шифр і назва напрямку підготовки)

спеціальність _____ **032 Історія та археологія** _____

(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація _____

(назва спеціалізації)

освітній ступінь _____ **бакалавр** _____

(назва освітнього ступеня)

факультет _____ **історичний** _____

шифр _____ **ІП02.02.06** _____

(назва факультету)

Львів – 2019 рік

Робоча програма навчальної дисципліни “Кухня народів Європи” для студентів II курсу (освітній ступінь – бакалавр) з галузі знань 03 Гуманітарні науки, спеціальності 032 Історія та археологія. „30” серпня 2019 року – 13 с.

Розробник: *Рачковський Григорій В'ячеславович* – кандидат історичних наук, доцент кафедри етнології Львівського національного університету імені Івана Франка, доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри етнології

Протокол від “30” серпня 2019 року № 1

Завідувач кафедри етнології

_____ (проф. Сілецький Р. Б.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

“30” серпня 2019 року

Схвалено Вченою радою історичного факультету
Протокол від “ 30 ” серпня 2019 року № 1

“30” серпня 2019 року Голова _____ (проф. Качараба С.П.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань 03 Гуманітарні науки Напрямок підготовки	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 032 Історія та археологія	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин – 180		IV-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 7,25	Освітній ступінь: бакалавр	Лекції	
		48 год.	
		Практичні, семінарські	
		16 год.	
		Лабораторні	
		год.	
		Самостійна робота	
116 год.			
Індивідуальні завдання:			
год.			
Вид контролю: залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 64/116

для заочної форми навчання –

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Головною метою навчального курсу є ознайомлення студентів історичного факультету з традиціями культури харчування народів Європи, що сформувалися історично з урахуванням національних, обрядових, релігійних, природно-кліматичних, географічних та інших умов, формування у студентів базової системи знань в області історії та етнології, з основними теоретичними інтерпретаціями традицій харчування, що зумовлено, крім суто наукового інтересу, практичними потребами життя.

Виклад курсу також спрямований на підкреслення етнічної специфіки та спільних рис традиційної культури європейських народів, на виявлення у ній загального та унікального у загальноєвропейському контексті, вироблення в студентів сучасної політичної культури щодо питань міжетнічної комунікації.

Студент повинен виявити вміння окреслити поле дискусій навколо дефініції термінів “традиційна кухня”, “обрядова їжа”, “повсякденна їжа”, “харчові заборони”.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:** національні особливості культури харчування, традиційних щоденних, святкових та обрядових страв народів Європи;

вміти:

визначати етнічну приналежність певних загальновідомих страв;
застосовувати понятійний апарат, володіння способами етнографічного опису і класифікації елементів традиційного харчування.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Вступ до дисципліни

Тема 1. Вступ до дисципліни. Класифікація традиційного харчування народів Європи. Історіографія проблеми

Тема 2 Етнічна історія Європи та її вплив на формування традицій народного харчування.

Змістовий модуль 2. Риси етнічного харчування народів Європи

Тема 3. Етнічна кухня народів середземноморської етнографічної області Європи

Тема 4. Етнічна кухня народів атлантичної етнографічної області Європи.

Тема 5. Етнічна кухня народів північної етнографічної області Європи.

Тема 6. Етнічна кухня народів центральноевропейської та південно-східної етнографічних областей Європи.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього го	у тому числі					усього го	у тому числі				
		л	п	ла б.	ін д.	с. р.		л	п	ла б.	ін д.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. ВСТУП ДО ДИСЦИПЛІНИ												
Тема 1. Вступ до дисципліни. Класифікація традиційного харчування народів Європи. Історіографія проблеми	12	4	2			18						
Тема 2 Етнічна історія Європи та її вплив на формування традицій народного харчування.	10	4	2			18						
Разом за змістовим модулем 2	22	10	4			36						
Змістовий модуль 2. РИСИ ЕТНІЧНОГО ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ ЄВРОПИ												
Тема 3. Етнічна кухня народів середземноморської етнографічної області Європи	32	10	2			20						
Тема 4. Етнічна кухня народів атлантичної етнографічної області Європи	32	10	2			20						
Тема 5. Етнічна кухня народів північної	32	10	2			20						

етнографічної області Європи												
Тема 6. Етнічна кухня народів центральноєвропейської та південно-східної етнографічних областей Європи	36	10	6			20						
Разом за змістовим модулем 2	132	40	12			80						
Усього годин	160	48	16			116						

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		
2		

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Вступ до дисципліни. Класифікація традиційного харчування народів Європи	2
2	Тема 2 Етнічна історія Європи та її вплив на формування традицій народного харчування.	2
3	Тема 3. Етнічна кухня Іспанії	2
4	Тема 4. Традиційна кухня південних та західних слов'ян	2
5	Тема 5. Кухня народів Північної Європи	2
6	Тема 6. Кухня народів Німеччини та Австрії	2
7	Тема 7. Традиційна кухня угорців та румунів	2
8	Тема 8. Кухня народів Східної Балтії	2

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми немає	Кількість годин
1		
2		
...		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Вступ до дисципліни. Класифікація традиційного харчування народів Європи. Історіографія проблеми	18
2	Тема 2 Етнічна історія Європи та її вплив на формування традицій народного харчування.	18
3	Тема 3. Етнічна кухня народів середземноморської етнографічної області Європи	20
4	Тема 4. Етнічна кухня народів атлантичної етнографічної області Європи	20
5	Тема 5. Етнічна кухня народів північної етнографічної області Європи	20
6	Тема 6. Етнічна кухня народів центральноєвропейської та південно-східної етнографічних областей Європи	20
	Разом	116

9. Індивідуальні завдання

Теми рефератів

1. Традиційні страви календарної обрядовості народів Іспанії
2. Традиційні страви весільної обрядовості народів Іспанії
3. Регіональні кухні Іспанії: характерні риси
4. Традиційні страви сербів
5. Традиційні страви хорватів
6. Традиційні страви болгарської кухні
7. Традиційні страви польської кухні
8. Традиційні страви чехів та словаків
9. Режим харчування скандинавських народів
10. Традиційні страви шведської кухні
11. Традиційні страви данців
12. Традиційна кухня фінів
13. Етнічна кухня саамів
14. Види хліба у фінській кухні
15. Характерні риси баварської кухні
16. Регіональні кухні Німеччини
17. Традиційні страви німецької кухні
18. Традиційні страви австрійців
19. Традиційні страви весільної обрядовості німців
20. Характерні страви угорської кухні
21. Традиційні страви румунської кухні
22. Регіональні кухні Угорщини
23. Традиційні страви литовської кухні

- 24. Традиційні страви кухні латвійців
- 25. Святкова та обрядова їжа литовців
- 26. Святкова та обрядова їжа латишів

10. Методи навчання

Інформаційно-рецептивний метод. Студенти набувають знання на лекції, з навчальної та методичної літератури, сприймають і осмислюють факти, оцінки, висновки й залишаються в рамках репродуктивного (відтворюючого) мислення. Лекційний виклад (використовуються викладачем для теоретичного вступу та пояснення окремих аспектів теми, що вивчається).

Репродуктивний метод. Застосування вивченого матеріалу на основі зразка або правила..

Метод проблемного викладення. Перед викладом матеріалу формулюють проблему, а потім, показуються шляхи вирішення поставленого завдання, порівнюючи різні погляди та парадигми. Студенти стають співучасниками наукового пошуку.

Евристичний метод. Організація активного пошуку розв'язання висунутих пізнавальних завдань для активізації самостійного мислення.

Дослідницький метод. Студенти самостійно вивчають літературу, критично аналізують джерела, й виконують інші дії пошукового характеру.

Метод дискусії. Елементи дискусії (суперечки, зіткнення позицій, навмисного загострення й навіть перебільшення протиріч в обговорюваному змістовному матеріалі) можуть бути використані під час лекції.

11. Методи контролю

Лекції: Передбачають систематичний і послідовний виклад навчального матеріалу. Відвідування лекцій для студентів є бажаним.

Оцінювання студентів здійснюється на основі накопичувальної системи балів (рейтинг) за шкалою від **0 до 100 балів**. Остаточний рейтинг складається з рейтингу роботи студента впродовж семестру. Рейтингова оцінка знань студентів з курсів визначається за сумою балів, отриманих студентами за написання рефератів, письмових індивідуальних робіт, колоквиуми тощо).

Не допускаються до здачі заліку студенти, які не виконали вимог курсу і впродовж семестру набрали менше **21 балу** за різними формами контролю.

Навчальні заняття.

Лекції. Виклад матеріалу курсу і контроль засвоєння знань студентами здійснюватимуться у вигляді тезового викладу лектором основних положень кожної теми з їх подальшим обговоренням на базі самостійної позааудиторної підготовки студентів.

Виступ з того чи іншого питання теми, приготований з використанням основної та додаткової наукової літератури. Студент повинен показати

володіння відповідним матеріалом, етнологічною термінологією, співвідносити розглядувані явища культури з історико-етнографічною картою Європи.

При оцінюванні роботи студента на семінарському занятті увага буде звертатися на рівень фактографічної підготовки і вміння орієнтуватися у змісті, повнота та структурованість викладу, уміння виділяти головне та другорядне, аргументовано обґрунтовувати чи спростовувати тезу.

Максимальна кількість балів, яку студент може набрати за роботу на семінарських заняттях становить – **35 балів**

Оцінювання знань студентів на семінарському занятті здійснюватиметься за **5-ти бальною** шкалою шляхом виставлення балів від „1” до „5”. Позначення „0” виставляється студентові за **відмову від відповіді** на занятті через невідповідність, що впливатиме на його підсумкову рейтингову оцінку в кінці семестру. Пропущене з поважних причин семінарське заняття (при наявності відповідних довідок, що це підтверджують) студент зобов'язаний „відпрацювати” у формі реферату (прийматиметься не більше 2-х рефератів). Темою реферату, на вибір студента, обирається одне з питань плану пропущеного семінарського заняття (не менше 10 стор. рукописного тексту). Такий **реферат** є лише формою компенсації за пропущене заняття, і **подається** викладачеві, що веде семінарські заняття **до наступного практичного заняття**. У протилежному випадку реферат не зараховується. При цьому виставлення оцінки не передбачається, але це відпрацьоване заняття не впливатиме на середній арифметичний студента.

Підсумкова кількість балів за роботу студента на семінарських заняттях визначається як середнє арифметичне помножене на коефіцієнт.

Середнє арифметичне визначається як сума набраних студентом балів, поділена на кількість занять, в яких він брав участь і був оцінений. При цьому відсутність студента на занятті без поважної причини враховується при вирахуванні середнього арифметичного.

Кожен студент зобов'язаний взяти активну участь не менше як **на половині семінарських занять**, проведених в групі впродовж семестру.

Інші види роботи впродовж семестру:

Реферат – подається викладачеві, що веде лекційний курс. У рефераті насамперед буде оцінено структурованість, чіткість та логічність викладу матеріалу, оформлення та науковий апарат. Максимальна кількість балів, які може отримати студент за цей вид роботи в семестрі – **25 балів**.

Виступ-презентація: (15 балів)

кожен студент протягом семестру має підготувати 1 презентацію, обравши собі одну з тем (за згодою викладача). У презентації студент

повинен продемонструвати добре володіння як основною та і додатковою літературою, здатність критично осмислювати та синтезувати матеріал у декілька основних аргументів, могли порівняти матеріали з теми про яку він доповідає з іншими темами, які вивчалися на попередніх заняттях.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота						Підсумковий тест	Сума
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	50	100
9	8	9	8	8	8		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Визначення	За національною шкалою	
			Екзаменаційна оцінка, оцінка з диференційованого заліку	Залік
90 – 100	A	<i>Відмінно</i>	<i>Відмінно</i>	<i>Зараховано</i>
81-89	B	<i>Дуже добре</i>	<i>Добре</i>	
71-80	C	<i>Добре</i>		
61-70	D	<i>Задовільно</i>	<i>Задовільно</i>	
51-60	E	<i>Достатньо</i>		

13. Методичне забезпечення

1. Тиводар М. Етнологія: навч. посіб. для студ. іст. ф-ту. Львів, 2004.

14. Рекомендована література

Базова

2. Архипов В. В. Особенности национальной кухни и режима питания народов Западной Европы : [Италия, Греция, Испания, Югославия, Болгария] [Электронный ресурс] // Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира : учебное пособие / В. В. Архипов. – Киев, 2016. – С. 23–46, 74–86, 106–108. – Режим доступа: <http://culonline.com.ua/Books/Etnicheskie%20kukhni%20Arhipov.pdf>

3. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Особенности культуры и традиции питания народов мира. Киев: Атика, 2005.

4. Брак у народов Западной и Южной Европы. - Москва, 1989.

5. Брак у народов Северной и Северо-Западной Европы. - Москва, 1986.

6. Брак у народов Центральной и Юго-Восточной Европы. - Москва, 1988.
7. Волошук Р.А., Нечепоренко А.В. Особливості кухні народів світу. Київ: Реклама, 1991.
8. Головка Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». – Бердянськ, 2011.
9. Гудина О.В. Названия блюд как маркеры исторических эпох в развитии австрийского государства // История еды и традиции питания народов мира. Вып. 2: Материалы II-го Международного симпозиума, 29-31 октября 2015 года. 2016. С. 147–152.
10. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу [Електронний ресурс] // Кухні народів світу : опорний конспект лекцій / Прикарпат. нац. ун-т ім. В. Стефаника. – Івано-Франківськ, 2012. – С. 3–4. – Режим доступу: <http://194.44.152.155/elib/local/329.pdf> (дата звернення: 23.11.17).
11. Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX - начало XX в. весенние праздники. - Москва, 1977
12. Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: зимние праздники - Москва, 1974
13. Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: летне-осенние праздники. - Москва, 1978
14. Культура и быт народов зарубежной Европы. Москва, 1967.
15. Народы зарубежной Европы. Москва, 1964. Т. 1. (Народы мира: Этнографические очерки)
16. Островська Г. Кухні народів світу. Тернопіль, 2018
17. Рассадина С.А. Концепция национальной кухни: производство значений (на примере Италии, Германии и Польши) // История еды и традиции питания народов мира. Вып. 2: Материалы II-го Международного симпозиума, 29-31 октября 2015 года. 2016. С.198–204.
18. Уусирвирта Х. Финская национальная кухня. Москва, 1982.
19. Челембійенко В.А., Зигуля С.В. Кухня народів світу. Харків, 1993.
20. Челембійенко В.А., Зигуля С.В. Кухня народів світу. Харків, 1993.
21. Юдова Ю.Ю. Особенности современной сербской кухни: традиции и новшества // История еды и традиции питания народов мира. Вып. 2: Материалы II-го Международного симпозиума, 29-31 октября 2015 года. 2016. С. 224–228.
22. Anthropology at Home. London, 1987.
23. Buranbaeva O., Mladineo V. Culture and Customs of Hungary. Greenwood Press, 2011.
24. Cravens Craig. Culture and Customs of the Czech Republic and Slovakia. Greenwood Press, 2006.
25. Hrvatska regionalna kuharica / priredili Božica Mirić i Drago Vukušić. Zagreb: Mozaik knjiga, 2006.
26. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego. T. 3: Pożywienie i sprzęty z nim związane. Wrocław: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, 1996.

27. Nordstrom Byron J. Culture and Customs of Sweden. Greenwood, 2010.
28. Sheen B. Foods of Spain Detroit : KidHaven Press, 2007. - 64 p.
29. Sheen Barbara. Foods of Scandinavia. Kidhaven Press, 2010.
30. Tradicijos. Iliustruota Lietuvos enciklopedija. Kaunas: Šviesa, 2005.

Допоміжна

31. Казьмина О.Е. Динамика этнического состава населения Литвы в XX в. // Расы и народы. Вып. 20. М., 1990.
32. Альбедиль М.Ф. Народы мира. – М., 1994.
33. Атлас народов мира. М., 1964.
34. Вейс. История культуры и народов мира. Обычаи и нравы. М., 2004.
35. Вопросы этнической истории эстонского народа. Таллин, 1956.
36. Вынужденные мигранты: интеграция и возвращение. М., 1997.
37. Гоголев А.И. Этническая история народов Зарубежной Евразии (Древность и раннее средневековье). Уч. пособие, Якутск, 1988.
38. Дети в обычаях и обрядах зарубежной Европы. М., 1995.
39. Добров А.С. Скандинавские страны. М., 1946.
40. Ефимов М. Скандинавия. М., 1940.
41. Заварина А.А. Русское население Латвии в конце XIX - начале XX в. Рига, 1988.
42. Историко-этнографический атлас Прибалтики. Одежда. Жилище. Рига, 1986.
43. Казьмина О.Е. Динамика численности национальных групп. Эстонии в XX в. // Расы и народы. Вып. 21. М., 1991.
44. Казьмина О.Е. Динамика этнической структуры населения Латвии в XX в. // Национальные процессы в СССР. М., 1991.
45. Культура и быт народов зарубежной Европы. Этнографические исследования. М., 1967.
46. Лагутина Е.И. Скандинавские страны. Л., 1967.
47. Миграции и новые диаспоры в постсоветских государствах. М., 1996.
48. Морозова М.Н. Народы Западной Европы. В 2 т. Н.Новгород, 1997.
49. Народы Европейской части СССР. II. (Серия “Народы мира. Этнографические очерки”). М., 1964
50. Народы мира. Историко-этнографический справочник. М., 1988.
51. О’Делл Э. Скандинавия. М., 1962.
52. Очерки общей этнографии. Зарубежная Европа. – Москва, 1966.
53. Рихтер Е.В. Русское население Западного Причудья. Таллин, 1976.
54. Рождение ребенка в обычаях и обрядах. Страны Зарубежной Европы. – М.: Наука, 1999.
55. Рысаков П.Н. Наши северные соседи. М., 1962.
56. Семейный быт народов СССР. М., 1980
57. Скандинавские страны. М., 1945.
58. Славяне и скандинавы. М., 1986.
59. Сно Е.э. Франция. Этнографический очерк. СПб., 1906.
60. Страны Балтии и Россия: общества и государства. М., 2002.

61. Страны и народы. Зарубежная Европа. Северная Европа: Научно-популярное географо-этнографическое издание : в 20 т. / [Ю.В. Бромлей и др.]. – М., 1981.
62. Страны и народы: Европа. М., 1980.
63. Терентьева Л.Н., Шлыгина Н.В. К вопросу о формировании этнографических границ Прибалтийского региона // Проблемы типологии в этнографии. М., 1979.
64. Тиводар М. Етнологія: навч. посіб. для студ. іст. ф-ту. - Львів, 2004.
65. Типы сельского жилища в странах зарубежной Европы. Москва, 1968
66. Хазанова О.В. Венгры и немцы в конце XVII века: к вопросу складывания этнокультурных стереотипов. //Славяне и их соседи. М., 1989. Вып.9.
67. Этнические процессы в странах зарубежной Европы. М., 1970.
68. Этнографическое картографирование материальной культуры народов Прибалтики. М., 1975.
69. Anthropology at Home. London, 1987.
70. Aveni Anthony F.. The Book of the Year: A Brief History of Our Seasonal Holidays. Oxford University Press, 2004.
71. Danaher Kevin. The Year in Ireland: Irish Calendar Customs. – Dublin, 1972.
72. Kirby D. The Baltic World 1772 – 1993. London, New York, 1993.
73. Misiunas R.J., Taagepera R. The Baltic States. Years of Dependence. 1940 - 1980. London, 1983.
74. Rauch G. von. The Baltic States. Estonia, Latvia, Lithuania. The Years of Independence. 1917 - 1940. Los Angeles, 1974.

15. Інформаційні ресурси

1. www.history.com.ua
2. www.histoty.org.ua
3. www.litopys.org.ua
4. www.uht.org.ua
5. Етнічний довідник. <http://www.socd.univ.kiev.ua/publicat/soc/index.html>