

Код та назва дисципліни українською мовою/ Код та назва дисципліни англійською мовою	2у-03-11 Соціальна історія прянощів, напоїв та збудників / Social history of spices, beverages and pathogens
Рекомендується для галузі знань (<i>спеціальності, освітньої програми</i>)	Для всіх галузей знань
Кафедра	Історії України
П.І.П. НПП (<i>за можливості</i>)	Литвинова Тетяна Федорівна
Рівень ВО	Другий (магістерський) рівень
Курс (<i>на якому буде викладатись</i>)	1 курс
Мова викладання	українська
Пререквізити (<i>передумови вивчення дисципліни</i>)	Знання світової та української історії на рівні університетських загальних гуманітарних дисциплін.
Чому це цікаво / треба вивчати	Історія прянощів, напоїв та збудників цікава сама по собі. Ще більш цікавим є пошук відповіді на питання: як засоби насолоди впливали на хід історії, на світову та українську економіку, культуру споживання та її еволюцію? Вивчення курсу дозволяє також краще зрозуміти людську спільноту як в світовому, так і в українському контексті.
Перелік тем з дисципліни	1. Соціальна історія як галузь історичних досліджень. 2. Харчові революції як рушій еволюції та прогресу. 3. Прянощі, приправи, спеції: історія, соціальний маркер. 4. Напої в культових та побутових практиках. 5. Сухі збудники: культурний, соціальний та містецький вимір.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Будувати причинно-наслідковий (каузальний) ряд історичних подій; цінувати та поважати різноманітності та мультикультурності; використовувати міждисциплінарні підходи в актуальних наукових та соціальних практиках
Очікувані результати навчання	Краще розуміння людської природи та суспільства; орієнтація в культурному просторі всесвіту та України; розуміння взаємозв'язку між явищами, речами, речовинами та їх соціальними наслідками
Інформаційне забезпечення	1. Литвинова Т.Ф., Журба О.І. Союз інтелектуальної та соціальної історії в історичних дослідженнях // Універсум історії та археології. Дніпро: Ліра, 2021. Вип. 2. С. 136–146; 2. Марк Гавій Апіцій. Про кулінарну справу римлян. Львів: Априори, 2021. 192 с.; 3. Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Київ: Темпора 2021. 272 с.; 4. Толлок Г.А. Гастрономічна культура та її

	соціально-культурне призначення // Культура і мистецтво у сучасному світі: наук. зап. КНУКіМ. Київ: КНУКіМ. Вип. 14. 2013. С. 94–101; 5. Шивельбуш В. Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів. Київ: Критика, 2007. 255 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	100 осіб

Декан факультету



Дмитро АРХІРЕЙСЬКИЙ