

УКРАЇНЬСЬКА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ

Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Рік навчання:	1
Семестр:	2
Кількість кредитів:	6
Мова навчання	українська
Керівник курсу	<u>кандидат педагогічних наук, доцент</u> <u>Павх Степанія Петрівна</u>
Контактна інформація:	Ел. пошта stefaniapavkh@gmail.com

Опис дисципліни

Дисципліна «Українська національна кухня» спрямована на формування у студентів системи базового комплексу знань щодо історичного розвитку кулінарії в Україні, готельно-ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування українців; ознайомлення майбутніх фахівців з технологічними особливостями виробництва основних традиційних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

Важливою складовою курсу є здобуття теоретичних знань і формування на їх основі практичних навичок щодо особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування основних страв, виробів та напоїв української кухні; вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції.

Структура курсу

№ п/п	Тема	Результати навчання
Змістовий модуль 1. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції		
1	Тема 1. Вступ до вивчення дисципліни.	Розуміє предмет, мету, завдання дисципліни, міжпредметні зв'язки. Володіє знаннями щодо історії розвитку культури та традицій харчування українців, впливу релігійних звичаїв, культових заборон, світських традицій на етнічні особливості кухні. Знає про вплив географічного та кліматичного положення України на різноманіття використання харчових продуктів та смакових речовин в їжі. особливості харчування населення та особливості української національної кухні.
2	Тема 2. Особливості національної кухні України	Розуміє особливості української кухні за географічним положенням регіонів та її характерні ознаки, основні фактори які визначили особливості української кухні. Знає основні кулінарні технології, їх автентичність та традиції. Розрізняє найбільш поширені традиційні страви української кухні.
3	Тема 3. Види кулінарної обробки продуктів харчування	Розуміє значення кулінарної обробки продуктів. Знає види механічної та послідовність їх проведення залежно від сировини. Знає способи теплової обробки харчових продуктів та особливості їх технології. теплової обробки продуктів.

		Знає види, властивості й використання харчових жирів у процесі теплової обробки, критерії визначення органолептичної якості готової продукції.
Змістовий модуль 2		
Технологія виробництва страв, кулінарних та кондитерських виробів		
4	Тема 4. Перші страви. Соуси	Розуміє значення перших страв та соусів у харчуванні людини та їх класифікацію. Володіє знаннями технології та практичними навичками приготування бульйонів, заправних перших страв, молочних, холодних та солодких супів. Розрізняє соуси і приправи промислового виробництва. Володіє знаннями технології та практичними навичками приготування соусів грибних, молочних, сметанних. Вміє готувати бульйони та борошняні пасеровки для соусів. Доцільно використовує спеції та приправи.
5	Тема 5. Страви з овочів та грибів, крупів, бобових та макаронних виробів	Розуміє значення страв з овочів та грибів, крупів, бобових та макаронних виробів у харчуванні людини. Знає асортимент, характеристику, технологію приготування страв із крупів, бобових та макаронних виробів, володіє практичними навичками їх приготування. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв.
6	Тема 6. Страви з риби і морепродуктів	Розуміє значення риби та морепродуктів у харчуванні людини. Знає класифікацію риби за видами, особливості технологічного процесу обробки лускатої, безлускатої, із хрящовим скелетом та окремих видів риб, способи приготування рибних напівфабрикатів. Володіє знаннями щодо технології обробки морепродуктів й технології приготування страв.
7	Тема 7. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці	Розуміє значення страв із м'яса, м'ясних субпродуктів та птиці. Знає асортимент, кулінарну характеристику, технологію приготування страв із м'яса, птиці, натуральної січеної й котлетної мас з м'яса, м'ясних субпродуктів. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із м'яса, субпродуктів та птиці.
8	Тема 8. Страви з яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого	Розуміє значення страв із яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого. Знає класифікацію яєць, види продуктів їх переробки, вміст поживних речовин яйця та яєчних продуктів. Знає асортимент, кулінарну характеристику, технологію приготування страв із яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого.
9	Тема 9. Закуси та холодні страви	Розуміє значення закусок і холодних страв у харчуванні. Вміє здійснювати підготовку продуктів для приготування холодних страв і закусок. Знає класифікацію, види бутербродів, салатів, страв і закусок з овочів та грибів. Володіє технологією та вмінням готувати рибні страви і

		закуси, м'ясні страви і закуски, закуски і холодні страви із сиру та яєць в асортименті. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого.
10	Тема 10. Страви і вироби з борошна	Розуміє значення та харчову цінність страв і виробів з борошна. Знає технологічні властивості борошна, види розпушувачів тіста, види та способи приготування начинок. Знає асортимент страв з борошна та виробів з тіста. Володіє технологією та вміннями приготування прісного тіста та виробів з нього, дріжджового тіста і вироби з нього, пісочного тіста і виробів з нього, бісквітного тіста і виробів з нього. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв.

Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ІК	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми в освітній та виробничій галузях педагогічної і професійної діяльності, що передбачає застосування теорій й методів педагогічних і технічних наук, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
ЗК 03.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 04.	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05.	Здатність працювати в команді.
ЗК 06.	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК 07.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК 08	Навички здійснення безпечної діяльності.
ЗК 10.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 11.	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
СК 01.	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02.	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 09.	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 11.	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
СК 15.	Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.
РН 10.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН 14.	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
РН 16.	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Літературні джерела

Основні

1. Георгієвський М.М. Українська кухня. Київ: Мистецтво, 1992. 303 с.
2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах: навч. посіб. Київ: Кондор, 2008. 278 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня : Технологія приготування страв. Київ: Вища шк., 1995. 550 с.
4. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий : Для предприятий обществ. питания. Київ: А.С.К., 1998. 656с.
5. Павх С.П. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навч-метод посібник. Тернопіль-Харків: «Ранок», 2009. 192 с.
6. Павх С.П. Практикум з курсу «Технологія приготування їжі». Тернопіль: ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004. 134 с.
7. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Лібра, 2009. 547 с.
8. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Лібра, 2002. 368 с.
9. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. Київ: Генеза, 1999. 432с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2003. 506 с.

Допоміжні

11. Дудченко Л.И., Козьяков А.С., Крищенко В.В. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения : справочник. Київ: Наук.думка, 1989. 304 с.
12. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Київ: Вікторія, 2002. 400 с.
13. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 2003. 184 с.
14. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. Полтава: ПДПУ, 1999. 120 с.
15. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2001. 320 с.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. URL: <https://avtorim.kiev.ua/contents/zbirnik-retseptur-pavlov-o-v.html>

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів і перескладання:** роботи, які здаються із порушення термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату та наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20 %. Списування під час контрольних робіт заборонені (в т.ч. з використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування занять:** відвідування є обов'язковими. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.
- **Поточний контроль:** усне опитування в ході лекцій та лабораторних занять, перевірка завдань (у тому числі самостійної роботи), оцінювання правильності виконання завдань лабораторних робіт.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-3): усне опитування під час занять, тести, завдання, обговорення	30
Модуль 2 (теми 4-10): усне опитування під час занять, тести, завдання, обговорення	70
Всього	100

До си­ла­бу­су та­кож го­ту­ю­ть­ся ма­те­рі­али на­в­чаль­но-ме­то­дич­но­го ко­мп­лек­су:

- 1) ро­бо­ча про­гра­ма на­в­чаль­ної дис­ци­п­лі­ни;
- 2) на­в­чаль­ний ко­н­тен­т (пов­ний текст лек­цій);
- 3) те­ма­ти­ка та зміст ла­бо­ра­тор­но-пра­ктич­них ро­біт;
- 4) те­ма­ти­ка ін­ди­ві­ду­аль­них на­у­ко­во-до­слід­них за­в­дань;
- 5) пи­тан­ня для са­мо­стій­ної ро­бо­ти;
- 6) е­лек­трон­не на­в­чан­ня у си­сте­мі Moodle;
- 7) за­без­пе­чен­ня дис­ци­п­лі­ни на­в­чаль­ни­ми ін­фор­ма­цій­ни­ми дже­ре­ла­ми