

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



УКРАЇНЬСЬКА КУХНЯ: ІСТОРІЯ ТА СУЧАСНІ ТРЕНДИ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	Переробних та харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

Омельченко Світлана Борисівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень - кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 13 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 25 статей та понад 50 методичних розробок;
- співавторка 5 навчальних посібників та 4 монографій;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, конкурсів кулінарної майстерності

телефон	066-21-84-230	електронна пошта	omelchenko.s.b@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	--------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета дисципліни	формування у здобувачів освіти системи знань щодо історичного розвитку української національної кухні та українських закладів ресторанної індустрії; звичаїв, гастрономічних традицій, природних, кліматичних особливостей та особливостей технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції і напоїв; інновацій, кулінарних трендів в ресторанній індустрії та індустрії гостинності України.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • опанування теоретичних знань, щодо формування української національної кухні та складових елементів культури харчування/ оцінювання за результатами практичної роботи; • знання технологічного процесу виготовлення стародавніх, повсякденних, святкових, обрядових страв та напоїв української кухні/ оцінювання за результатами практичної роботи; • знання гастрономічних традицій, уподобань та оволодіння особливостями виготовлення традиційних українських страв та напоїв/ оцінювання за результатами практичної роботи; • розуміння та володіння сучасними кулінарними техніками, креативними кулінарними ідеями і інгредієнтами при виготовленні страв та напоїв української кухні/ оцінювання за результатами практичної роботи
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 години лекції, 18 години практичні заняття; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом та робочою програмою дисципліни

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК14. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії</p> <p>ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії</p> <p>ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії</p> <p>ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</p>
-----------------------	---	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Тема 1.	Вступ. Українська національна кухня: історія, особливості та риси, які відрізняють її від інших	ПЗ.1	Характеристика технологічного процесу виготовлення стародавніх страв та напоїв української кухні. Особливості підбору сировини, технологічних прийомів та способів теплової обробки	Самостійна робота	Особливості стародавньої української кухні
Тема 2.	Особливості технологічного процесу виготовлення стародавніх страв та напоїв української кухні	ПЗ.2	Характеристика технологічного процесу виготовлення повсякденних, святкових, обрядових страв та напоїв української кухні		Смачні візитівки української кухні, або Чим пригощають у різних регіонах України?
Тема 3.	Особливості технологічного процесу виготовлення повсякденних, святкових страв та напоїв української кухні	ПЗ.3	Топ українських страв та напоїв		Креативні кулінарні ідеї та інгредієнти української кухні
Тема 4.	Гастрономічні традиції та обрядові страви і напої української кухні	ПЗ.4	Впровадження нових смаків та форм української кухні		Сучасні заклади ресторанної індустрії української кухні
Тема 5.	Актуальна українська кухня				
Тема 6.	Інновації та кулінарні тренди в українській кухні				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О.Ю., 2021. 286 с. Волков О. Сучасна українська кухня. Гастрономічна подорож Україною. Київ : Поліпринт, 2021. 240 с. Кравецька Л. Найкращі страви вправних господинь. Київ, 2018. 128 с. Грубіч К. Смачна країна. Львів, 2015. 150 с. Українська національна кухня: її риси, особливості та трохи історії / М. Нікітін // Українська кухня. 2015. №4. С. 17.URL: https://jisty.com.ua/ukrayinska-natsionalna-kuhnya-yiyi-risi 	Методичне забезпечення	
-------------------	--	-------------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	підсумкове тестування

		до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.