

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Глухівський національний педагогічний університет
імені Олександра Довженка
Відокремлений структурний підрозділ
«Професійно-педагогічний фаховий коледж
Глухівського національного педагогічного університету
імені Олександра Довженка»



Циклова комісія технологічної освіти

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Українська національна кухня»

Код дисципліни	ВК
Освітній рівень	фахова передвища освіта
Статус дисципліни	Вибірковий компонент ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка
Спеціальність	014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології) 014.10 Середня освіта (Технології)
Освітньо-професійна програма	Трудове навчання та технології Середня освіта (Технології)
Обсяг дисципліни	3 кредити ECTS (90 академічних годин)
Види аудиторних занять	лекції, практичні заняття
Форми контролю	залік

Інформація про викладача

Викладач (ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)	Дехтярьова Світлана Василівна, викладач вищої кваліфікаційної категорії
Контактний телефон	0957178702
E-mail:	svaad@ukr.net
Профіль викладача	https://ppk.gnpu.edu.ua/pro-koledzh/metodychna-ta-naukova-robota/czk-profesijnoyi-osvity/dehtyarova-svitlana-vasylivna/
Консультації	Четвер 14.00-15.00

1. Анотація курсу

Місце освітньої компоненти (ОК) в ОПП:

ОК «Українська національна кухня» є вибірковим освітнім компонентом за ОПП «Трудове навчання та технології» рівня фахової передвищої освіти. Освітній процес охоплює лекційні та практичні заняття, виконання самостійних робіт, контрольної роботи та підсумковий контроль у формі заліку.

Мета: 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.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- ~ формувати базові знання щодо історичного розвитку кулінарії в Україні;
- ~ розвивати уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування українців;
- ~ ознайомити майбутніх вчителів трудового навчання з технологічними особливостями виробництва основних традиційних страв, виробів та напоїв; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

Очікувані результати навчання:

В результаті вивчення дисципліни студенти будуть:

знати: історичний розвиток та відродження української національної кухні; технології приготування давніх традиційних страв; товарознавчу класифікацію овочів, грибів, риби, м'яса, птиці; значення їх у харчуванні людини; раціональні способи механічної і теплової кулінарної обробки продуктів, її вплив на якість готової продукції.

вміти: готувати та подавати закуски, страви, десерти, гарячі та холодні напої, борошняні вироби.

Вивчення дисципліни «Українська національна кухня» формує у здобувача фахової передвищої освіти низку компетентностей:

Інтегральна компетентність: Здатність використовувати теоретичні та фундаментальні знання, уміння і навички для успішного розв'язування складних спеціалізованих задач та практичних проблем у процесі навчання, під час професійної діяльності у галузі сучасних технологій проектування, комп'ютерних наук та інформаційних технологій, комп'ютерної техніки та програмування, інформаційних систем, володіння навичками роботи з комп'ютером для вирішення задач спеціальності.

Загальні компетентності:

ЗК2 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 активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК6 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК7 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні:

СК2 Здатність до використання предметних знань в освітньому процесі.

СК5 Здатність до використання відкритих ресурсів, інформаційно-комунікаційних та цифрових технологій в освітньому процесі.

СК6 Здатність до формування мотивації та організації пізнавальної діяльності учнів.

СК17 Здатність до розуміння методів системного аналізу та побудови інформаційних моделей об'єктів та процесів різної природи; знання технології виготовлення, технічних характеристик сучасних конструкційних матеріалів, виробів, конструкцій, двигунів

Програмні результати навчання:

РН6 Застосовувати міжпредметні зв'язки та інтеграцію змісту різних освітніх галузей в освітньому середовищі.

РН7 Організувати освітній процес з використанням технологій дистанційного навчання.

РН8 Сприяти формуванню мотивації учнів до навчання.

РН17 Уміння будувати інформаційні моделі об'єктів та процесів різної природи; знати технології виготовлення сучасних конструкційних матеріалів, виробів; готувати навчальні матеріали з інформатики; здійснювати педагогічне керівництво самостійною роботою учнів з інформатики, креслення.

Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Персональні комп'ютери чи ноутбуки, мобільні пристрої (смартфони, планшети) з доступом до мережі Інтернет.

2. Організація навчання

Методи навчання

Словесні, наочні, пояснення педагога й організації самостійної роботи, підготовки до вивчення матеріалу, що передбачає підвищення інтересу, пізнавальної потреби, актуалізацію базових знань, необхідних умінь і навичок; вивчення нового матеріалу; конкретизації й поглиблення знань, набування практичних умінь і навичок, які сприяють використанню пізнаного інтересу; контролю й оцінки результатів навчання, організації діяльності студентів, методи перевірки й оцінки знань.

Репродуктивний метод (застосування вивченого на основі зразка або правила).

Практичний метод (на перший план висувається вміння використовувати на практиці теоретичні знання, сприяє поглибленню знань і умінь, покращує якість вирішення завдань корекції та контролю, стимулює пізнавальну діяльність).

Структура дисципліни

Назва теми	Кількість годин		
	Аудиторні заняття		Самостійна робота студентів (СРС)
	лекції	практичні	
Змістовий модуль 1. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції			
Тема 1. Вступ до вивчення дисципліни	2		4

Тема 2. Особливості національної кухні України	2	2	4
Тема 3. Види кулінарної обробки продуктів харчування	2	4	6
Змістовий модуль 2. Технологія виробництва страв, кулінарних та кондитерських виробів			
Тема 4. Перші страви. Соуси	2	4	4
Тема 5. Страви з овочів та грибів, крупів, бобових та макаронних виробів	2	4	4
Тема 6. Страви з риби і морепродуктів	2	4	4
Тема 7. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці	2	2	4
Тема 8. Страви з яєць, яечних продуктів та сиру свіжого	2	2	4
Тема 9. Закуси та холодні страви	2	2	4
Тема 10. Страви і вироби з борошна	2	4	4
Разом за семестр	20	28	42

3. Система оцінювання

Система оцінювання навчальних досягнень студентів з дисципліни «Українська національна кухня» ґрунтується на *компетентнісному підході*.

Навчальні досягнення майбутніх вчителів трудового навчання і технологій з дисципліни оцінюються за модульно-рейтинговою системою, що базується на принципі коопераційної звітності, обов'язковості поточного (захист практичних робіт) та модульного контролю, накопичувальної системи оцінювання рівня знань, умінь та навичок.

Форми оцінювання ОК: поточне оцінювання, модульний контроль, підсумковий контроль – залік.

Оцінювання кожного виду роботи (виконання практичних робіт, написання модульної роботи, виконання самостійної роботи, залік) студента відбувається за 4-бальною шкалою згідно критеріїв оцінювання навчальних досягнень студентів.

Критерії оцінювання навчальних досягнень студентів

Оцінка за 4-бальною шкалою	Критерії оцінювання
5	Відповідь і завдання відзначається повнотою виконання без допомоги викладача. Студент володіє узагальненими знаннями з теми заняття, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє застосовувати вивчений матеріал; вирішує складні проблемні завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозування; уміє ставити та розв'язувати проблеми.
4	Відповідь і завдання – повні, але з деякими огріхами, виконані без допомоги викладача. Студент вільно володіє вивченим матеріалом з теми, зокрема, застосовує його на практиці; вміє аналізувати і систематизувати наукову та методичну інформацію. Використовує загальновідомі доводи у власній аргументації, здатен до самостійного опрацювання навчального матеріалу з теми, але потребує консультації викладача.

3	Відповідь і завдання відзначаються неповнотою виконання без допомоги викладача. Студент може зіставити, узагальнити, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; знання є достатньо повними; вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних педагогічних ситуаціях. Відповідь його повна, логічна, обґрунтована, але з деякими огріхами. Здатен на реакцію відповіді іншого студента, опрацювати матеріал самостійно.
2	Відповідь і завдання відзначаються наявністю фрагментарності виконання за консультацією викладача або під його керівництвом. Студент володіє матеріалом з теми на рівні окремих фрагментів; з допомогою викладача виконує елементарні завдання; контролює свою відповідь з декількох простих речень; здатний усно відтворити окремі частини теми; має фрагментарні уявлення про роботу з науково-методичним джерелом, відсутні сформовані уміння та навички.

Підсумкова оцінка курсу є сумою балів, одержаних за окремі види навчальної діяльності: поточний контроль (оцінка рівня засвоєння тем для самостійного опрацювання, оцінка за виконання практичних робіт), підсумковий контроль, складання заліку.

Остаточна оцінка рівня знань складається з рейтингу з навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 100 балів.

Система оцінювання навчальних досягнень студентів

Аудиторна робота			СРС		Підс. контроль
Лекційні заняття	Практичні заняття	Модульний контроль		Залік	
1-10	1-14	1	2	1	2
*ВК: 0	ВК:0,55	ВК:0,1		ВК:0,25	
		ВК:0,1		ВК:0,1	

*ВК (ваговий коефіцієнт) – числовий коефіцієнт (параметр), що відображає рівень значимості виду діяльності здобувача освіти, порівняно з іншими факторами, який впливає на загальну кількість балів і розподіляється окремо за кожний вид роботи (сума всіх вагових коефіцієнтів дорівнює 1).

Відповідність шкал оцінювання (національної та європейської (ECTS))

Оцінка ECTS	Середньо-зважений бал, що формує інтервальну шкалу	Сума балів за 100 бальною шкалою	Національна оцінка	
			5	зараховано
A	4,51-5,00	90-100	5	Відмінно - студент демонструє високий рівень володіння теоретичними знаннями й практичними вміннями (дає вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді не менш ніж на 90%
	5,00	100		
	4,95	99		
	4,90	98		
	4,85	97		

	4,80	96		запитань, виконання практичних завдань та вправи є правильними, демонструє знання підручників, посібників, інструкцій, проводить узагальнення і висновки, акуратно оформляє завдання, був присутній на лекціях, має конспект лекцій чи реферати з основних тем курсу). Студент своєчасно та у повному обсязі виконав навчальне навантаження.
	4,75	95		
	4,70	94		
	4,65	93		
	4,60	92		
	4,55	91		
	4,51	90		
B	4,01-4,50	82-89	4	<i>Добре</i> – студент демонструє достатній рівень оволодіння знаннями навчального матеріалу, вміннями та навичками (володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів і категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді, був присутній на лекціях, має конспект лекцій чи реферати з основних тем курсу), виконав всі практичні завдання з незначними недоліками. Студент своєчасно та у повному обсязі виконав навчальне навантаження.
	4,50	89		
	4,43	88		
	4,36	87		
	4,29	86		
	4,22	85		
	4,15	84		
	4,08	83		
4,01	82			
C	3,50-4,00	74-81	4	<i>Добре</i> – студент демонструє середньо-достатній рівень володіння теоретичним матеріалом та готовності до оперування набутими вміннями й навичками (володіє знаннями матеріалу, але допускає помилки у формуванні термінів і категорій, проте за допомогою викладача орієнтується і знаходить правильні відповіді, був присутній на лекціях, має конспект лекцій чи реферати з основних тем курсу), виконав практичні завдання з недоліками. Студент своєчасно та у повному обсязі виконав навчальне навантаження.
	4,00	81		
	3,92	80		
	3,85	79		
	3,78	78		
	3,71	77		
	3,64	76		
	3,57	75		
	3,50	74		
D	2,86-3,49	64-73	3	<i>Задовільно</i> – студент демонструє середній рівень володіння теоретичними знаннями, практичними вміннями й навичками (дає правильну відповідь не менше ніж на 64% питань, або на всі запитання дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, які виправляє за допомогою викладача. При цьому враховується наявність конспекту за темою завдань та самостійність. Студент
	3,49	73		
	3,42	72		
	3,35	71		
	3,28	70		
	3,21	69		
	3,14	68		
	3,07	67		
	3,00	66		
	2,93	65		

	2,86	64			своєчасно виконав практичні та контрольні тестові завдання по всім змістовним модулям на оцінку не менше ніж «задовільно».
E	2,51-2,85	60-63	3		<i>Задовільно</i> – рівень володіння теоретичним матеріалом, практичними вміннями й навичками визначається нижче середнього (дає правильну відповідь не менше ніж на 60% питань, або на більшість запитань дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, які виправляє за допомогою викладача. При цьому враховується наявність конспекту за темою завдань та самостійність. Студент своєчасно виконав практичні та контрольні тестові завдання по всім змістовним модулям на оцінку не менше ніж «задовільно».
	2,85	63			
	2,73	62			
	2,62	61			
	2,51	60			
FX	2,00-2,50	35-59	2	не зараховано	<i>Незадовільно</i> – низький рівень володіння навчальним матеріалом, студент не спроможний опанувати практичні вміння без додаткових занять з дисципліни (дає правильну відповідь не менше ніж на 35% питань, або на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки. Має неповний конспект лекцій, не виконав практичні завдання. Студент не виконав навчальне навантаження.
F	0,00-1,99	1-34	2		<i>Незадовільно</i> – низький рівень знань із дисципліни, відсутність практичних умінь і навичок (дає правильні відповідь менше ніж на 35% питань, або на більшу кількість запитань дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки. Має неповний конспект лекцій, не виконав практичні завдання. Студент не виконав навчальне навантаження.

4. Політика курсу

Базується на тому, що усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватись вимог чинного законодавства України, Статуту Глухівського НПУ ім. О. Довженка, Положення про Відокремлений структурний підрозділ «Професійно-педагогічний фаховий коледж Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка» та Правил внутрішнього розпорядку Коледжу, загальноприйнятих

моральних принципів, правил поведінки та корпоративної культури; підтримувати атмосферу доброзичливості, відповідальності, порядності й толерантності.

Під час навчання учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися академічної доброчесності: етичних принципів та визначених правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової діяльності відповідно до «ПОЛОЖЕННЯ про забезпечення академічної доброчесності у Відокремленому структурному підрозділі «Професійно-педагогічний фаховий коледж Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка»».

5. Інформаційне забезпечення

Список рекомендованих джерел

1. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах: навч. посіб. Київ: Кондор, 2008. 278 с.
2. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Київ: Вікторія, 2002. 400 с.
3. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 2003. 184 с.
4. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. Полтава: ПДПУ, 2000. 120 с.
5. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2001. 320 с.
6. Павх С.П. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навч-метод посібник. Тернопіль-Харків: «Ранок», 2009. 192 с.
7. Павх С.П. Практикум з курсу «Технологія приготування їжі». Тернопіль: ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004. 134 с.
8. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Лібра, 2009. 547 с.
9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Лібра, 2002. 368 с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2003. 506 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>