

# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## «Регіональні страви та випічка»



Ступінь освіти **фаховий молодший бакалавр**

Галузь знань - 24 Сфера обслуговування

Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа

Рік підготовки - 1 , семестр -2

Форма підсумкового контролю - залік

Вид дисципліни вибіркова

Мова викладання українська

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

<http://www.ltklntu.org.ua>



**Викладач: Корх Альона Сергіївна**

**викладач спецдисциплін, спеціаліст першої категорії**

**Персональна сторінка**

<https://www.blogger.com/blog/posts>

**E-mail:** [1korhaliona1974@gmail.com](mailto:1korhaliona1974@gmail.com)

### 1. АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Програма дисципліни „ Регіональні страви та випічка ” призначена для студентів на пряму підготовки „Готельно-ресторанна справа” і виходить із завдань, які ставить перед фахівцями сьогодення. При вивченні дисципліни студенти ознайомляться зі складовими компонентами їжі, з поняттям про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров'я дорослих і дітей, з основами культури харчування, з традиціями харчування різних країн; викликати інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я; розвивати гнучке самостійне мислення, спонукати бачити незвичайне у звичайному; виховувати естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

### 2. Мета та завдання курсу

**Метою вивчення предмета «Регіональні страви та випічка» є ознайомлення з особливостями української національної кухні та народними традиціями; історичним розвитком кулінарії в Україні та їх перспектив у сучасних умовах; формування в учнів уявлення щодо культури та традицій харчування у різних регіонах України; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.**

### **Завданнями навчання є:**

формування в учнів уявлення щодо культури та традицій харчування українців; особливостей кулінарних традицій та уподобань; технологій приготування регіональних страв та випічки; вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції українців.

Для формування знань та умінь фахівця рекомендується співвідношення різних форм навчання: лекцій, лабораторно-практичних робіт та практичних завдань дослідницького характеру.

Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних кабінетах, лабораторії та безпосередньо на робочих місцях підприємств, установ, організацій.

Предмет «Регіональні страви та випічка» має логічний зв'язок з іншими предметами, які формують майбутнього робітника у галузі ресторанного господарства.

Введення цього предмета у програму навчання майбутніх кухарів, кондитерів сприятиме підготовці висококваліфікованих робітників, здатних приймати виважені рішення у практичній діяльності.

### **Результатом вивчення навчальної дисципліни**

**«Регіональні страви та випічка» є формування комплексу компетентностей:**

#### **загальні компетентності (ЗК):**

Розуміє і знає особливості національної кухні України; особливості приготування та споживання традиційних пісних страв, святкових та обрядових страв.

Застосовує знання для приготування традиційних українських овочевих страв, круп'яних страв, страв з молока та молочних продуктів, страв з яєць, перших страв на бульйонах і овочевих відварах.

Знає обрядові страви національної кухні України, звичаї, пов'язані з приготуванням обрядових страв, особливості сервірування святкового столу в народних традиціях.

Застосовує знання при приготуванні українських національних страв і виробів; визначає їх якість; користується у роботі збірниками рецептур; дотримується норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці

**Результатом вивчення навчальної дисципліни «Регіональні страви та випічка»**

**є формування комплексу компетентностей:**

#### **Загальні компетентності(ЗК)**

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. 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.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

#### **Спеціальні компетентності (СК)**

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно- ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності

### **Програмовані результати навчання (ПРН)**

ПРН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

ПРН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

ПРН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

ПРН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

ПРН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

ПРН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

ПРН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

## **3. Програма курсу**

### **Лекції**

**Тема 1.** Традиційні основи харчування українців

**Тема 2.** Повсякденні українські страви

**Тема 3.** Святкові та обрядові страви в національній кухні України. Особливості сервірування святкового столу в народних традиціях.

**Тема 4.** Національні особливості традиційної волинської кухні

### **Практичні заняття**

**Практичне завдання 1.** Пошук інформації відтворення давніх пісних страв.

**Практичне завдання 2.** Пошуку інформації про кашу, як обрядову страву з описом свят, обрядів, звичаїв, для яких готується каша в українській національній кухні.

**Практичне завдання 3.** Відтворення рецептів старовинних обрядових страв з молочних продуктів.

**Практичне завдання 4.** Пошук інформації про традиційні вироби з тіста, що готувалися на свято Маковія.

**Практичне завдання 5.** Пошук інформації про обрядові печені вироби (коровай, дивень, лежень, калач, шишки, корочун, калита, жайворонки, голубки).

**Практичне завдання 6.** Пошуку інформації по відтворенню рецептів місцевих старовинних страв.

**Лабораторно-практична робота 7.** Приготування страв волинської кухні.

### **5. Технічне обладнання та/або програмне забезпечення**

Технічні засоби навчання.

Дистанційна платформа <https://www.blogger.com/blog/posts>.

<https://drive.google.com/drive/folders/11WjdmXnbMYL-GiquiZuQDjFDDBkNQrM>.

<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b3%d0%be%d1%82%d0%b5%d0%bb%d1%8c%d0%bd%d0%be-%d1%80%d0%b5%d1%81%d1%82%d0%be%d1%80%d0%b0%d0%bd%d0%bd%d0%b0-%d1%81%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%b2%d0%b0/>

### **6. Система оцінювання та вимоги**

Завдання студентів оцінюється з теоретичної підготовки за такими критеріями:

«відмінно» - студент міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» - студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;

«задовільно» - студент в основному опанував теоретичними знаннями навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають непевність або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» - студент не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані

### **7. Підсумковий контроль**

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо). Присутність всіх студентів на заліку – обов'язкова.

### **8. Політика курсу**

#### **8.1. Політика щодо академічної доброчесності**

Академічна доброчесність здобувачів освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі).

У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

## **8.2.Комунікаційна політика**

Здобувачі освіти повинні мати активовану пошту коледжу.

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на електронну пошту коледжу.

## **8.3.Політика щодо перескладання**

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу заступника директора з НР коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

## **8.4.Політика щодо оскарження оцінювання**

Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може опротестувати виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

## **8.5.Відвідування занять**

Для здобувачів освіти денної форми відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в заходах коледжу, академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням з керівником курсу.

## **Список рекомендованої літератури**

1. Доцяк В.С. Українська кухня: Навч.посіб.–Л.: «Оріана-Нова» Д998. –560 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.
3. Збірник технологічних карток на фірмові волинські страви і вироби . – Луцьк.: Волинська облспоживспілка Управління громадського харчування, 1991.
4. КравченкоТ.Ф., Пігулко Ж.М., Блянюк О.О., Черевко І.В., Левковець С.І., Бурдак Н.В., Муха Н.В. Страви Любешівського Полісся: методична розробка – Любешів, 2018. – 33с.
5. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч.посіб.–К.:Центр навч.літ.,2006. –640 с.
6. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерськихвиробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов –К.: Профкнига, 2018. – 336 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор», 2003. – 506с.