

Силабус навчальної дисципліни
«Сучасна українська кухня»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 242 Туризм і рекреація

Освітня програма: Туризм

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

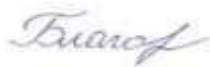
Курс: 2

Семестр: 4

| | |
|--|---|
| Факультет | Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти |
| Кафедра | Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи |
| Викладач(-і) | ПІБ: Благополучна Анастасія Геннадіївна Посада: викладач-стажист кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: a.h.blahopoluchna@udpu.edu.ua |
| Лінк на освітній контент дисципліни | https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162 |
| Статус дисципліни | Навчальна дисципліна вибіркового компоненту |
| Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години | 4/120 денна форма |
| Обсяг дисципліни (години) та види занять | Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.) |
| Політика дисципліни | Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення. |
| Що будемо вивчати? | Дисципліна орієнтована на формування знань щодо основних процесів та принципів приготування страв української кухні, вплив географічного положення кожного регіону на формування традиційних страв. |
| Чому це треба вивчати? | Метою дисципліни є формування компетентностей щодо традицій харчування людей з усіх куточків України. Вивчення етнографічних особливостей формування традиційних страв та вплив інших культур особливості приготування. |
| Яких результатів можна досягнути? | Знати і розрізняти основні особливості національних кухонь. Знати принципи формування національних традицій і культури харчування. Знати особливості національних звичок, смаків, режимів харчування та асортименту продукції. |
| Як можна використати набуті знання та уміння? | Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання туристичного продукту. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і Видів. |
| Зміст дисципліни | Особливості формування української кухні. Особливості формування народної «селянської» кухні. Особливості «аристократичної кухні». Особливості кухні Закарпаття. Особливості кухні Прикарпаття. Особливості формування кухні Центральної України. Особливості формування кухні Східної України. Особливості формування кухні Північної України. |

| | |
|--|--|
| | Особливості формування кухні Південної України. Географічне зазначення страв української кухні. |
| Обов'язкові завдання | Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента). |
| Міждисциплінарні зв'язки | Туристичні ресурси України. Організація рекреаційних послуг. Організація ресторанного господарства. Організація екскурсійної діяльності. |
| Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.) | 1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 382 с. 2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Т.Л.-К.:НУХТ, 2018. 360с. 5. Мальська, М. П., Бордун О. Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика: навчальний посібник . Київ : Центр учбової літератури, 2017. 246 с. 6. Сучасна українська кухня: навч. посібн. / Ростовський В.С. К.: Кондор-Видавництво, 2014. 134 с. 7. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посібн. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с. |
| Поточний контроль | Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини. |
| Підсумковий контроль | Залік Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. |

Розробник



Благополучна Анастасія Геннадіївна