

## ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Назва освітнього компонента                                                | <b>Історія української кулінарії</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Факультет                                                                  | Природничо-математичної та професійної освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Кафедра                                                                    | Професійної освіти та технологій за профілями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Рівень (рівні) вищої освіти                                                | Бакалавр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Загальний обсяг освітнього компонента                                      | 4 кредитів ЄКТС / 120 годин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Семестр (семестри) вивчення                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Форма підсумкового контролю                                                | Залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Мова викладання                                                            | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Форми здобуття освіти та розподіл годин                                    | Денна: лекції – 20 годин<br>практичні – 20 годин<br>самостійна робота – 60 годин<br>Заочна: лекції – 8 годин<br>практичні – 8 годин<br>самостійна робота – 104 годин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Коротка анотація та мета                                                   | Мета полягає у формуванні у майбутніх педагогів професійної освіти системи знань про історичні етапи становлення та розвитку української кулінарії, традиції харчування українського народу, особливості регіональних кухонь, традиційні продукти, страви, технології та способи їх приготування, а також здатності використовувати кулінарну спадщину України у професійно-педагогічній діяльності, підготовці здобувачів професійної освіти та формуванні їхньої професійної культури, національної ідентичності й поваги до українських культурних традицій. |
| Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються | <b>Загальні компетентності:</b><br>здатність застосовувати знання у практичних і професійних ситуаціях;<br>здатність до пошуку, аналізу та критичного опрацювання інформації з різних джерел;<br>здатність усвідомлювати культурне різноманіття та особливості розвитку української культури;<br>здатність до міжособистісної взаємодії та                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>професійної комунікації;<br/> здатність до професійного саморозвитку та навчання впродовж життя.</p> <p><b>Фахові компетентності:</b></p> <p>здатність використовувати знання з історії, культури та традицій українського харчування у професійній діяльності;<br/> здатність характеризувати основні етапи становлення та розвитку української кулінарії;<br/> здатність аналізувати традиції харчування українців, особливості регіональних кухонь, традиційні продукти та страви;<br/> здатність визначати вплив природних, історичних, соціально-економічних і культурних чинників на формування українських кулінарних традицій;<br/> здатність застосовувати знання про традиційні технології приготування українських страв у професійній діяльності;<br/> здатність використовувати українську кулінарну спадщину в освітньому процесі та професійній підготовці здобувачів професійної освіти;<br/> здатність формувати у здобувачів освіти повагу до української культурної спадщини, традицій харчування та професійної культури фахівця харчового профілю.</p> <p><b>Результати навчання:</b></p> <p>знати основні етапи історичного розвитку української кулінарії та традицій харчування;<br/> характеризувати особливості харчування українців у різні історичні періоди;<br/> визначати особливості традиційних і регіональних кухонь України;<br/> аналізувати вплив історичних, географічних, соціальних та культурних чинників на розвиток української кулінарії;<br/> характеризувати традиційні українські продукти, страви, напої, способи їх зберігання та технології приготування;<br/> порівнювати кулінарні традиції різних регіонів України та визначати їх спільні й відмінні риси;<br/> використовувати знання про українську кулінарну спадщину під час професійної та педагогічної діяльності;<br/> розробляти навчальні матеріали та освітні</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       | <p>завдання, пов'язані з традиційною українською кухнею;</p> <p>застосовувати елементи традиційної української кухні під час навчання сучасних харчових технологій;</p> <p>презентувати інформацію про українські кулінарні традиції, культурну спадщину та сучасні напрями її збереження й розвитку;</p> <p>формувати у здобувачів професійної освіти інтерес до української кулінарної спадщини, повагу до національних традицій та усвідомлення їх значення для професійної культури майбутнього фахівця.</p> |
| Пререквізити /<br>рекомендований рівень<br>підготовки | Історія України та світу, виробниче навчання, ресторанна справа, технологія приготування кулінарної продукції, ресторанна справа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Мінімальна та<br>максимальна чисельність<br>групи     | 5 – 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |