

Опис окремої одиниці освітньої програми (навчальної дисципліни)

1.37. Українська кухня

Тип дисципліни:

вибіркова

Семестр:

сьомий

Обсяг дисципліни:

загальна кількість годин – 90 (кредитів ЄКТС – 3), аудиторні години: лекцій – 20; лабораторні – 20.

Лектори:

старший викладач Ліщинська-Кравець Г.Л.

Результати навчання:

Знати:

- характеристику харчових продуктів, особливості їх технологічної обробки, прийоми первинної та теплової обробки продуктів харчування;
- традиції та особливості приготування страв української кухні
- вимоги до якості страв та кулінарних виробів.

Спосіб навчання:

аудиторне.

Необхідні обов'язкові попередні та супутні дисципліни:

- викладається після вивчення циклу загальноосвітніх предметів.

Зміст навчальної дисципліни:

Традиційна українська кухня: асортимент, технологічні прийоми приготування страв. Приготування холодних страв і закусок в українській кухні. Приготування перших, других страв української кухні. Приготування солодких страв та виробів з тіста в українській кухні.

Рекомендована література:

Основна:

1. Доцяк В.С. Українська кухня: технологія приготування страв /В.С.Доцяк. – К.: Вища школа, 1995. – 327с.
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., 2000, – 563с.
3. Кузан Н. Завдання для самостійної роботи студентів з практикуму у навчальних майстернях. – Методичний посібник / Н.І.Кузан, Г.Л. Ліщинська-Кравець, Г.Л. Гром. – Дрогобич: Редакційно-видавничий відділ ДДПУ імені Івана Франка. – 2010. – 130 с.
4. Ліщинська-Кравець Г.Л. Лабораторний практикум з технології приготування їжі: Методичний посібник для студентів спеціальності 6.010103 „ПМСО. Трудове навчання” / Г.Л. Ліщинська-Кравець – Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2005. – 125 с.

допоміжна:

5. Горпинко Т.М. Лабораторно-практичні роботи з кулінарії/Т.М. Горпинко. – Львів, «Світ», 1996. – 103с.
6. Старовойт Л.Я. Кулінарія/ Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. — К.: Вища школа», 1983. – 284с.

інформаційні ресурси:

7. Всеукраїнський освітній портал «Острів знань» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ostriv.in.ua/>
8. Трудове навчання – веб-сайт для вчителів трудового навчання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.trudove.org.ua/>

Форми та методи навчання:

– лекція, показ (демонстрування), виконання лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

Методи і критерії оцінювання:

- поточний контроль: поточне оцінювання у процесі виконання студентами лабораторних робіт та засвоєння теоретичного матеріалу; індивідуальне завдання проводиться у процесі навчання й передбачає оцінку якості виконаного виробу;
- підсумковий контроль: екзамен у цьому семестрі;
100-бальна шкала оцінювання.

Мова навчання:

українська.

Кафедра:

технологічної та професійної освіти.