

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Технології автентичних та сучасних українських страв»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти/магістерський рівень галузі знань Н6 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для всіх здобувачів вищої освіти
Тип і назва освітньої програми	Для всіх здобувачів вищої освіти
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3, Загальна кількість годин –90 , із яких: денна форма здобуття освіти: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. заочна форма здобуття освіти : лекцій – 2 год., практичних занять – 2 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова (-и) викладання	українська
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	вибіркова міжфакультетська навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	передумови відсутні
Компетентності	<i>Загальні:</i> ЗК 1. Вміння використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології. ЗК 2. Вміння виявляти, ставити, вирішувати професійні та життєві проблеми на основі етикоестетичних міркувань (мотивів). ЗК 11. 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, вести здоровий спосіб життя. ЗК 18. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
Результати навчання	РН 3. Виявляти навички самостійної і командної роботи, гнучкого, креативного та критичного мислення, відкритості до нових знань у дослідницькій діяльності та професійному спілкуванні. РН 12. Уміти застосовувати творче мислення для розв'язання теоретичних та практичних проблем у професійній діяльності, здатність навчатись, вибудовуючи свою діяльність на базі етичних

	<p>принципів та персональної відповідальності.</p> <p>РН 13. Уміти здійснювати пошук та узагальнення інформації, робити висновки і формулювати рекомендації в межах своєї компетенції.</p> <p>РН 16. Розуміти загальні та специфічні риси історичного, економічного, політичного та культурного розвитку України, Європи та світу; особливості функціонування, проблемні аспекти та перспективи міжнародних інтеграційних союзів; фактори, що зумовлюють різноманіття культур та національних спільнот; характеризувати туристичну галузь різних країн.</p>
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
розвиває навички командної роботи, комунікації, критичного мислення, екологічної свідомості, адаптивності до нових технологій та лідерства у впровадженні інновацій в аграрному секторі.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
формування у здобувачів системних знань про традиції української кухні, технології приготування автентичних страв та їх адаптацію до сучасних умов ресторанного господарства.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>Тема 1. Історія формування української кухні</p> <p>Тема 2. Регіональні кухні України</p> <p>Тема 3. Технології приготування автентичних страв</p> <p>Тема 4. Українські супи та гарячі страви</p> <p>Тема 5. Традиційна випічка та десерти</p> <p>Тема 6. Сучасні тенденції української гастрономії</p> <p>Тема 7. Адаптація традиційних страв у ресторанному бізнесі</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<ul style="list-style-type: none"> – словесні методи: лекція; пояснення; – наочні методи: демонстрування; – практичні методи: практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; – комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; – методи усного контролю: опитування; доповідь; – методи письмового контролю: контрольна робота, самостійна робота. 	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	завдання практичних занять, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20%). Перескладання поточного контролю відбуваються за наявності поважних причин із дозволу деканату.
- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватися Кодексу академічної доброчесності, Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАУ, Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у ПДАУ.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, лікарняний, стажування тощо) навчання може відбуватись з використанням інформаційних технологій дистанційного навчання за погодженням із деканом факультету.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти

	ПДАУ.
- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач має право подати апеляцію для оскарження результатів контрольних заходів. Процедура оскарження результатів регламентована Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Klopotenko E. The Authentic Ukrainian Kitchen: Recipes from a Native Chef. Robinson. 2024 2. Braichenko O., Hrymych M., Lylo I. UKRAINE. Food & History . Īzhak. 2021. 3. Українська кухня як сучасний ідентифікаційний маркер / Г. Бондаренко // Матеріали до української етнології: Зб. наук. пр. К.: ІМФЕ ім. М.Т. Рильського НАН України, 2024. 23(26). С. 60–64. 4. Кравецька Л. Святкові галицькі пляцки. Віхола. 112 с. 	
Допоміжні	
<ol style="list-style-type: none"> 5. Iimailova D, Cherkasova V. The gastronomic heritage of ukraine as an expression of the culture and identity of the ukrainian. <i>New knowledge Journal of science</i>. Vol 13, No 4. 2024. 6. Казакевич О. Гастрономічна культура України у віддзеркаленні кулінарних збірників середини XVIII – початку XX століття. <i>Актуальні питання суспільних наук та історії медицини</i>. № 2 2020. 7. Боратинський О. Автентичні страви української кухні – тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини. <i>Молода спортивна наука України : зб. тез доп. / за заг. ред. Євгена Приступи</i>. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. Вип. 28т. 4. С. 98–99. 	
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій, протокол від 12.01.2026 № 11

Додаток до силябусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форма оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань для самостійної роботи	
Тема 1. Історія формування української кухні	2	7	5	14
Тема 2. Регіональні кухні України	4	7	5	16
Тема 3. Технології приготування автентичних страв	2	7	5	14
Тема 4. Українські супи та гарячі страви	2	7	5	14
Тема 5. Традиційна випічка та десерти	2	7	5	14
Тема 6. Сучасні тенденції української гастрономії	2	7	5	14
Тема 7. Адаптація традиційних страв у ресторанному бізнесі	2	7	5	14
Разом	16	49	35	100

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни (заочна форма здобуття освіти)

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти		Разом
	контрольна робота	розв'язування тестів	
Тема 1. Історія формування української кухні	–	-	-
Тема 2. Регіональні кухні України	20	-	20
Тема 3. Технології приготування автентичних страв	–	15	15
Тема 4. Українські супи та гарячі страви	–	15	15
Тема 5. Традиційна випічка та десерти	–	15	15
Тема 6. Сучасні тенденції української гастрономії	20	-	20
Тема 7. Адаптація традиційних страв у ресторанному бізнесі	–	15	15
Разом	40	60	100

Шкала та критерії оцінювання

Кількість балів	Критерії оцінювання
	Опитування
2 бала	Здобувач вищої освіти володіє навиками створення та дослідження технологій автентичних і сучасних українських страв, відкритість до нових знань у професійній діяльності.

Кількість балів	Критерії оцінювання
1 бал	Здобувач вищої освіти не володіє навиками створення та дослідження технологій автентичних і сучасних українських страв, відкритість до нових знань у професійній діяльності.
0 балів	у випадку відсутності наданих відповідей.
Виконання завдань самостійної роботи	
5 балів	виконано поставлене завдання з самостійної роботи, надані відповіді на усі запитання, вони є достатньо аргументованими; відображено здатність до практичного застосування отриманих знань щодо історично-культурного розвитку української гастрономії в європейському та світовому контексті, характеризує сучасні тенденції розвитку національної кухні та її туристичний потенціал.
4 бали	виконано поставлене завдання з самостійної роботи, надані відповіді на більшість запитання, вони є достатньо аргументованими; відображено здатність до практичного застосування отриманих знань щодо історично-культурного розвитку української гастрономії в європейському та світовому контексті, характеризує сучасні тенденції розвитку національної кухні та її туристичний потенціал.
3 бали	виконано поставлене завдання з самостійної роботи, надано відповіді на меншість питань, наявні грубі неточності, частково відображено здатність до практичного застосування отриманих знань щодо історично-культурного розвитку української гастрономії в європейському та світовому контексті, характеризує сучасні тенденції розвитку національної кухні та її туристичний потенціал.
0 балів	завдання самостійної роботи не виконано.
Виконання вправ на практичних заняттях	
7 балів	здобувач вищої освіти демонструє сформовані навички самостійної та командної роботи, проявляє креативне й критичне мислення під час дослідження технологій автентичних і сучасних українських страв, відкритість до нових знань у професійній діяльності. Упевнено застосовує творче мислення для розв'язання теоретичних і практичних завдань, аргументовано аналізує інформаційні джерела, узагальнює матеріал, формулює обґрунтовані висновки та рекомендації. Глибоко розуміє історико-культурний розвиток української гастрономії в європейському та світовому контексті, характеризує сучасні тенденції розвитку національної кухні та її туристичний потенціал.
6 балів	здобувач вищої освіти володіє навиками самостійної та командної роботи, демонструє креативне мислення під час виконання навчальних завдань, проте допускає незначні неточності в аналізі технологій страв. Застосовує творче мислення для розв'язання професійних завдань, але висновки інколи потребують уточнення. Здатний здійснювати пошук і узагальнення інформації з окремими методичними помилками. Розуміє основні риси історичного й культурного розвитку української кухні, проте аналіз сучасних тенденцій і міжнародного контексту є частково поверхневим.
5 балів	здобувач вищої освіти частково володіє навиками самостійної та командної роботи, проявляє елементи критичного й творчого мислення під час виконання завдань з дисципліни. Здатний здійснювати пошук інформації, однак узагальнення матеріалу є непослідовним, висновки — недостатньо аргументованими. Розв'язання теоретичних і практичних завдань здійснюється за зразком із труднощами у творчому застосуванні знань. Розуміння історико-культурного контексту української гастрономії фрагментарне, аналіз сучасних тенденцій поверхневий.

Кількість балів	Критерії оцінювання
4 бали	здобувач вищої освіти демонструє фрагментарні навички самостійної роботи, недостатньо проявляє критичне й творче мислення, має труднощі з аналізом і узагальненням інформації. Висновки є неповними або необґрунтованими. Розуміння історико-культурного контексту розвитку української гастрономії поверхневе, зв'язок із сучасними професійними завданнями не простежується.
0 балів	у випадку відсутності наданих відповідей або повної невідповідності результатам навчання.
Виконання контрольної роботи (заочна форма здобуття освіти)	
20 балів	виконано поставлене завдання з контрольної роботи, надані відповіді на усі запитання, вони є достатньо аргументованими; відображено здатність до практичного застосування отриманих знань щодо історично-культурного розвитку української гастрономії в європейському та світовому контексті, характеризує сучасні тенденції розвитку національної кухні та її туристичний потенціал.
10 балів	виконано поставлене завдання з контрольної роботи, надані відповіді на більшість запитання, вони є достатньо аргументованими; відображено здатність до практичного застосування отриманих знань щодо історично-культурного розвитку української гастрономії в європейському та світовому контексті, характеризує сучасні тенденції розвитку національної кухні та її туристичний потенціал.
0 балів	у випадку відсутності наданих відповідей або повної невідповідності результатам навчання.