**ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ**

**КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ**

**Державний професійно-технічний навчальний заклад**

**«Білоцерківське вище професійне училище**

**будівництва та сервісу»**

**ОБЛАСНИЙ**

**ПОШУКОВО-ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ**

**«Смачно, корисно, креативно.**

 **Культура харчування України»**

 ****

***ПАСПОРТ ПРОЄКТУ***

***«Кулінарна палітра Закарпаття, Наддніпрянщини, Слобожанщини»***

**Керівники проєкту*: Майстри виробничого навчання: Балацька Н.В, Бондар Н. Є, Горохова О. Л, Кваснічко А.С, Осьмірко Т. М, Сорока Л. П., викладач Прекрасна-Квітка Є. Ю***.

**Державний професійно-технічний навчальний заклад**

**«Білоцерківське вище професійне училище**

**будівництва та сервісу»**

**ПАСПОРТ ПРОЄКТУ**

**Керівники проєкту:** майстри виробничого навчання: Балацька Н.В.,

 Бондар Н. Є., Горохова О. Л, Кваснічко А.С., Осьмірко Т. М., Сорока Л. П., викладач Прекрасна-Квітка Є. Ю.

**Назва проєкту: «*Кулінарна палітра Закарпаття, Наддніпрянщини, Слобожанщини*».**

**Ключове питання:** Кулінарне мистецтво: традиції і сучасність.

**Тематичні питання:**

* Чи можна сподіватися на розвиток кулінарії, якщо не пам’ятаєш минулого?
* Чи можна зберегти кулінарні традиції?
* Як поєднати кулінарні традиції давніх часів із сучасними?

**Змістові питання:**

* Старовинні перші страви Закарпаття, другі страви Наддніпрянщини, солодкі страви Слобожанщини.
* Улюблені родинні рецепти українських страв.
* Приготування етнічних та сучасних страв у Навчально-практичному центрі кухарів та кондитерів училища.

**Тип проєкту:** пошуково-інформаційний

**Навчальні предмети:** спеціальні предмети кулінарного напряму, уроки виробничого навчання, загальноосвітні предмети.

**Учасники**: викладачі, майстри виробничого навчання, здобувачі освіти.

**Тривалість проєкту**: квітень – листопад 2023 року.

**Актуальність Проєкту**

Україна унікальна та різноманітна. З давніх-давен наша країна славилася своєю багатою кухнею. Сьогодні її страви користуються популярністю не лише в Україні, а й далеко за межами. Це зумовлено високими смаковими й поживними якостями, різноманітністю використовуваних продуктів та видів кулінарної обробки. І якщо іноземці, кажуть «українська кухня», то згадують, передусім, борщ, сало, вареники, пампушки тощо. Але кожен регіон може похвалитися своїми особливими стравами. Розкрити кулінарні уподобання та традиції Закарпатського краю, Київщини, Кіровоградщини, Черкащини, Чернігівщини, Луганщини, Донеччини, Харківщини покликаний проєкт  **«**Смачно, корисно, креативно. Культура харчування України**».**

**Мета і завдання проєкту**

Ознайомитися з обрядовістю в українській кухні, технологією приготування страв національної кухні її звичаями, сприяти підвищенню особистої впевненості у кожного учасника проєкту; розвивати інтерес до традицій українського народу, дослідницькі уміння; пропагувати здоровий спосіб життя; виховувати в учнів любов до рідного краю; поважати традиції українського народу, шанувати українську кухню.

**Завдання проєкту**

1. Дослідити фахову літературу пов’язану з українською кухнею.
2. Ознайомитися з традиційними першими стравами Закарпаття, другими стравами Наддніпрянщини, солодкими стравами Слобожанщини.
3. Навчитися готувати традиційні та сучасні перші страви Закарпаття, другі страви Наддніпрянщини, солодкі страви Слобожанщини.
4. Підготувати фото, відео-матеріали, мультимедійну презентацію відповідно до теми проєкту.

**Предмет дослідження:**

Традиційна і сучасна кухня Закарпаття, Наддніпрянщини, Слобожанщини.

**Вихідні знання та навички:**

* навички проведення досліджень;
* вміння аналізувати, систематизувати, порівнювати та робити висновки;
* вміння працювати з Інтернет-ресурсами.

**Очікуваний продукт проєкту**: інформативний збірник «Кулінарна палітра Закарпаття, Наддніпрянщини, Слобожанщини», відео фільми.

**Вхідні знання та навички:** вміти створювати буклети, рекламні листівки, технологічні карти; навички користування мережею Інтернет; навички комп’ютерного набору, створення мультимедійних слайдів, відео-матеріалів; вміти робити аналітичний аналіз.

**Матеріальне, інформаційне забезпечення:**

* Інтернет-ресурси,
* комп’ютер, мультимедійні пристрої,
* витратні матеріали (папір, флешки, фломастери тощо).

**Етапи проєкту:**

**І етап** (підготовчий) – **квітень** **2023 року**:

знайомство з проєктом, розподіл завдань, вибудовування ходу реалізації проєкту.

**ІІ етап (**пошуковий) – **травень 2023 року:**

збір інформації з різних джерел, опитування.

**ІІІ етап (**практична реалізація) – **червень - вересень 2023 року:**

відтворення віднайдених рецептур стародавніх страв з елементами сучасної модернізації.

**ІV етап** (підсумковий) – **листопад** **2023 року:**

презентація результатів проєкту на підсумковому обласному заході.

**Форма реалізації проєкту:**

1. Майстер-класи, виставка, експозиції, презентації, тиждень української кухні.

2. Розміщення відеоматеріалів на сторінках сайту училища, на офіційних сторінках соціальних мереж училища, НМК в Київській області, Білоцерківської громади.

***Аналіз результатів роботи у проєкті.***