

УДК 378. 14

**РОЛЬ КУРСУ “УКРАЇНСЬКА НАРОДНА КУХНЯ” В ПІДГОТОВЦІ ВЧИТЕЛЯ  
ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ПРАЦІ**

**О.В. Плуток**

Трудове навчання сприяє всебічному розвитку особистості учня, що включає в себе також виховання національної свідомості, любові до своєї землі, до свого народу. Для вирішення такої задачі вчитель трудового навчання, і зокрема вчитель обслуговуючої праці, повинен мати відповідні знання та навички. Формуванню таких знань та навичок в системі підготовки майбутніх вчителів обслуговуючої праці в значній мірі сприяє курс “Українська народна кухня”.

При вивченні курсу студенти переконуються в тому, що кожний народ має свій неповторний устрій життя, свої звичаї та обряди. Завжди привертають пристальну увагу до себе розповіді про культуру, звички, організацію побуту. Життя нашого народу цікаве в усіх його проявах. Одним з таких проявів є кулінарія. Кулінарія – це одне з найважливіших занять людства, це основа його існування. Народна кухня це той старий, але надійний місток, який пов’язує нас з культурою минулого, з історичними традиціями нашої Батьківщини, з національними звичаями народу, з нашими предками. Ломати його не потрібно і просто

передчасно. Національна кухня є невід'ємною частиною всякої національної культури. Надбання нашого народу в системі харчування знайшли визнання в цілому світі і ми по праву можемо цим пишатись, ми можемо до цього сягнути і можемо з честю це використовувати.

Українська кухня створювалась протягом багатьох років і навіть віків, тому вона відтворює в собі історичний розвиток українського народу. Його звичаї і смаки, природні та кліматичні особливості нашого краю.

Програма курсу “Українська народна кухня” складається з таких основних розділів:

1. Історія розвитку та національні особливості української народної кухні.
2. Особливості технології приготування страв та виробів української кухні:
  - а) холодні страви та закуски;
  - б) перші страви;
  - в) другі страви;
  - г) страви з крупів та борошна;
  - д) страви з сиру та яєць;
  - е) солодкі страви та напої
3. Особливості сервірування і порядок подачі страв та напоїв до столу.

При викладанні розділів курсу особлива увага звертається на національні особливості технології виготовлення страв та виробів, традиційні страви, обрядовість в національній кухні.

Таким чином курс “Українська народна кухня” в значній мірі сприяє ефективній та різносторонній підготовці вчителя обслуговуючої праці.

Література:

1. Програми трудового навчання учнів середньої загальноосвітньої школи - К.:Освіта,1993