

ХАРЧОВА СИРОВИНА, НАПІВФАБРИКАТИ І ГОТОВА ПРОУКЦІЯ

спеціальність	015 «Професійна освіта» (015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	«Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»	факультет	менеджменту, адміністрування та права
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Кафедра ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін

ВИКЛАДАЧ

Золотарьова Світлана Анатоліївна



Вища освіта –1998 р. – Луганський сільськогосподарський інститут «Зоотехнія» .

2022 р. по теперішній час Харківський національний педагогічний університет ім. Г.С. Сковороди, спеціальність 011 «Освітологія» (магістр).

2023 р. по теперішній час ДБТУ спеціальність 203 «Садівництво та виноградарство» (магістр).

2023 р. по теперішній час ДБТУ спеціальність 015 «Професійна освіта» (магістр)

Науковий ступень - кандидат сільськогосподарських наук **06.02.02 «Розведення та генетика сільськогосподарських тварин»**

Вчене звання -

Досвід роботи – 5 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 10 методичних розробок;
- авторка більше 40 наукових публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0509152796

електронна пошта

szoloto549@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування у студентів глибоких спеціальних теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості й безпеки; надання майбутнім фахівцям знань із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації (ЗК5, ФК15, ПРН09) / практичні заняття • знати основи педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою (ЗК7, ФК20, ПРН10) / самостійна робота
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин) 8-й семестр: 22 год. лекції, 24 год. практичні; 80 год. самостійна робота модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – іспит.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 5. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ФК 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>ФК 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>ФК 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.</p> <p>ПРН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1 Технологічні принципи створення кулінарної продукції.

Лекція 1.	Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції	ЛПЗ 1	Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції	Самостійна робота	Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема
Лекція 2.	Прийоми кулінарної обробки продуктів	ЛПЗ 2	Прийоми кулінарної обробки продуктів		Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції
Лекція 3.	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	ЛПЗ 3	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів		Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів
Лекція 4.	Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	ЛПЗ 4	Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки		Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.
Лекція 5.	Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.	ЛПЗ 5	Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.		Новітні технології соусів для гарячих страв.

Модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів

Лекція 6.	Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	ЛПЗ 6	Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	Самостійна робота	.Сучасні технології овочевих страв із швидкозамороженої продукції.
Лекція 7.	Технологія супів	ЛПЗ 7	Технологія супів		Технології класичних та сучасних страв і кулінарних виробів із круп та продуктів їхньої переробки.
Лекція 8.	Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	ЛПЗ 8	Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин		Сучасні напрями в технології борошняних виробів зниженої енергетичної цінності
Лекція 9.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика,		Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика,		

	пернатой дичини		пернатой дичини		
--	-----------------	--	-----------------	--	--

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Л	<p>1. Лояк Л. М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Івано-Франківськ, 2017. 68 с.</p> <p>2. . Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с.</p>	Методичне	<p>1. Михайлов В.М., Льовшина Л.Д., Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. Харків. Світ книг. 2012. 537 с. 1</p> <p>2. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. та ін. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посібник. Харків: Світ книг, 2012. 537 с.</p> <p>3. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр.. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. 679 с</p>
----------	---	------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.