

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ФАХОВИЙ ПЕРЕДВИЩИЙ
КОЛЕДЖ «ОПТИМА»



**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ
«КУЛІНАРІЯ»**

1. Загальна інформація

Освітня програма, галузь, спеціальність	ОПП «Психологія» Галузь знань: 05 Соціальні та поведінкові науки. Спеціальність: 053 Психологія.
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни (обов'язкова / вибіркова)	
Курс	2
Семестр	3
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	
Мова викладання	Українська

2. Коротка анотація до курсу

Предмет вивчення	Дисципліна належить до переліку профільних курсів. Предметом вивчення є ознайомлення із різними характеристиками продуктів харчування, історією національних кухонь світу; приготування їжі за різними простими рецептами; ознайомлення із характеристиками, що притаманні фахівцям кулінарної галузі.
Мета вивчення	Набуття теоретичних і практичних знань щодо формування вмінь та навичок приготування простої кулінарної продукції.
Результати навчання	РН3. Здійснювати пошук інформації з різних джерел для вирішення професійних завдань, у тому числі з використанням інформаційно-комунікаційних технологій. РН9. Відповідально ставитися до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку. РН11. Демонструвати соціально відповідальну та свідому поведінку, мати громадянську позицію та високу історико-політичну культуру, слідувати гуманістичним та демократичним цінностям. РН12. Вживати ефективних заходів щодо збереження здоров'я (власного й оточення) та за потреби визначати зміст запиту до супервізії.
Компетентності (як можна користуватися набутими знаннями і уміннями)	ЗК1. Здатність до врахування суспільно-історичних процесів і закономірностей при здійсненні діяльності. ЗК9. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. СК7. Навички адаптації до нових ситуацій та здатність до професійної мобільності. СК10. Здатність вибудовувати траєкторію власного кар'єрного та професійного розвитку.

3. Навчальна логістика

Зміст дисципліни <i>(перелік основних тем)</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технології створення кулінарних виробів. 2. Кулінарний інвентар, посуд та обладнання для створення кулінарних виробів. 3. Чинники, які впливають на якість приготовленої страви (хімічні, фізичні, біологічні показники). 4. Види тіста для печива. Технологія приготування печива. 5. Види цукерок. Технологія приготування цукерок. 6. Види кексів, капкейків. Технологія приготування. 7. Види кремів для капкейків. 8. Професія кухар. 9. Професія кондитер.
Види занять <i>(лекції, практичні (семінарські) заняття тощо)</i>	Лекції, практичні роботи.
Форма навчання	Дистанційна
Методи навчання	Поєднання традиційних і сучасних методів навчання з використанням інноваційних технологій: Moodle, Teamse, акроматичні словесні методи: пояснення, розповідь, лекція, робота з електронним навчальним контентом, вебінари, аудіопрезентації, різномірні тестові завдання.
Пререквізити <i>(знання, на яких базується вивчення дисципліни)</i>	«Технології»
Пореквізити <i>(дисципліни, в яких будуть використовуватися отримані знання)</i>	«Основи підприємницької діяльності», «Історія української державності та культури України».
Рекомендована література та інтернет-ресурси	<p style="text-align: center;">Основні джерела</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сімакова О. О. Основи кулінарії: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 83 с. 2. Вінницький В.Б. Книга про їжу та культуру харчування. Київ, 2023. Електронне видання. 272 с. URL : https://emed.library.gov.ua/wp-content/uploads/tainacanitems/17188/83620/Knyha-pro-izhu-ta-kulturu-kharchuvannia.pdf. 3. Радченко А.Е. Культура харчування. Харків: ДБТУ, 2022. 108 с. <p style="text-align: center;">Додаткова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с. 2. Ануфрієва С. В. Мільйон меню. Кулінарне мистецтво. Глорія Трейд. 2013. – 224 с. 3. Польова Л. В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання. Ів.-Франківськ: видавець Кушнір В. Г. 2016. – 48 с. 4. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. К. Кондор, 2003. – 505 с. 5. Золота енциклопедія домашньої кулінарії. – Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2005. – 608 с. 6. Карсекіна В. В., Скрипка Л. М. Страви української кухні: навч. посіб. – К.: Вища шк., 1993. – 239 с.: іл. 7. Корзун В. Н. Гігієна харчування: Підручник. – К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2003. – 236 с.

	<p>8. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навч. посіб. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.</p> <p>5. Професійна діагностика. – Психолог. Бібліотека. 2-ге вид. К.: Редакція загальнопедагогічних газет. – 2005.</p>
Форма семестрового контролю <i>(залік / екзамен)</i>	Залік
Система оцінювання набутих здобувачем / здобувачкою знань та вмінь	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою ЄКТС
4. Політика курсу	
Щодо дедлайнів	<ul style="list-style-type: none"> – усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; – ліквідація заборгованості відбувається протягом двох тижнів після визначеного терміну; – здобувачі освіти після завершення аудиторних занять мають право підвищити свій рейтинг за встановленим графіком.
Щодо академічної добросовісності	<ul style="list-style-type: none"> – списування заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів); – під час роботи над завданнями, користуючись інтернет-ресурсами та іншими джерелами інформації, студент / студентка зобов'язані зазначити джерело, використане під час виконання завдання.
5. Інформація про викладачів	
Циклова комісія	Циклова комісія психології
Викладач	<p>ПІБ викладача: Литвинова Т.С. Посада: викладач Категорія: вища Науковий ступінь: Учене звання: E-mail: t.lytvynova@optima.college</p>
Оригінальність навчальної дисципліни	Авторський курс