

ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ І ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ

Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітньо-професійна програма	014 Середня освіта (Трудове навчання та технології)
Рік навчання:	1
Семестр:	2
Кількість кредитів:	4
Мова навчання	українська
Керівник курсу	<u>кандидат педагогічних наук, доцент</u> <u>Павх Степанія Петрівна</u>
Контактна інформація:	Ел. пошта stefaniapavkh@gmail.com

Опис дисципліни

Дисципліна «Основи технології і фізіології харчування» спрямована на формування у студентів системи знань і вмінь для забезпечення їх професійної діяльності, зокрема системи наукових уявлень про закономірності процесів травлення, обміну речовин, вплив харчових продуктів на стан здоров'я та функції організму, а також оволодіння технологіями кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції з визначеними властивостями та якістю; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання харчової продукції. Важливою складовою курсу є формування вмінь використовувати та реалізовувати теоретичні знання для вирішення практичних завдань з організації системи харчування різних груп населення шляхом застосування сучасних наукових положень, розв'язання складних проблеми з організації технологічного процесу виробництва якісної продукції.

Структура курсу

№ п/п	Тема	Результати навчання
Змістовий модуль 1 Основи фізіології харчування		
1	Тема 1. Харчові речовини та їх значення у харчуванні людини. Фізіологія травлення та засвоєння їжі.	Розуміє фізіологічну характеристику води, мінеральних речовин, білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та їх роль у харчуванні людини. Знає потреби організму людини у харчових речовинах. Вміє визначати та оцінювати фізіологічні потреби у харчових речовинах залежно від витрат організму.
2	Тема 2. Теоретичні аспекти харчування. Лікувально-профілактичне та дієтичне харчування.	Розуміє суть раціонального харчування як складову здорового способу життя та один із факторів подовження активного періоду життєдіяльності. Знає основні принципи раціонального здорового харчування різних груп населення. Усвідомлює значення режиму харчування. Вміє визначати фізіологічні потреби в енергії та харчових речовинах різних вікових та

		професійних груп населення та розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення.
3	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	Розуміє значення санітарно-гігієнічних вимог до первинної обробки харчових продуктів. Знає гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів та вимоги до якості готових страв.
Змістовий модуль 2. Кулінарна обробка сировини та приготування напівфабрикатів. Приготування, оформлення та подавання страв		
4	Тема 4. Види кулінарної обробки продуктів харчування	Розуміє значення кулінарної обробки продуктів. Знає види механічної та послідовність їх проведення залежно від сировини. Знає способи теплової обробки харчових продуктів та особливості їх технології. теплової обробки продуктів. Знає види, властивості й використання харчових жирів у процесі теплової обробки, критерії визначення органолептичної якості готової продукції.
5	Тема 5. Кулінарна обробка сировини та приготування напівфабрикатів	Розуміє значення овочів, риби та м'яса у харчуванні людини. Знає класифікацію, особливості технологічного процесу обробки свіжих овочів та способи виробництва напівфабрикатів. Знає класифікацію риби за видами, особливості технологічного процесу обробки лускатої, безлускатої, із хрящовим скелетом та окремих видів риб, способи приготування рибних напівфабрикатів. Знає класифікацію м'яса, особливості технологічного процесу обробки м'яса, приготування м'ясної натуральної січеної маси, м'ясної котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Володіє знаннями щодо технології обробки субпродуктів з м'яса й технології виробництва напівфабрикатів з птиці.
6	Тема 6. Приготування, оформлення та подавання перших страв та соусів	Розуміє значення перших страв та соусів у харчуванні людини та їх класифікацію. Володіє знаннями технології та практичними навичками приготування бульйонів, заправних перших страв, молочних, холодних та солодких супів. Розрізняє соуси і приправи промислового виробництва. Володіє знаннями технології та практичними навичками приготування соусів грибних, молочних, сметанних. Вміє готувати бульйони та борошняні пасеровки для соусів. Доцільно використовує спеції та приправи.
7	Тема 7. Приготування, оформлення та подавання страв і виробів із крупів та макаронних виробів, сиру та яєць	Знає асортимент, характеристику, технологію приготування страв із крупів, бобових та макаронних виробів, володіє практичними навичками їх приготування. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв. Розуміє значення страв із яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого. Знає класифікацію яєць, види продуктів їх переробки, вміст поживних речовин яйця та яєчних продуктів. Знає асортимент, кулінарну характеристику, технологію приготування страв із яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого. Вміє готувати страви широкого асортименту.

		Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого.
8	Тема 8. Гарячі страви із м'яса і субпродуктів, сільськогосподарської птиці	Розуміє значення страв із м'яса, м'ясних субпродуктів та птиці. Знає асортимент, кулінарну характеристику, технологію приготування страв із м'яса, птиці, натуральної січеної й котлетної мас з м'яса, м'ясних субпродуктів. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із м'яса, субпродуктів та птиці.
9	Тема 9. Приготування, оформлення та подавання холодних страв і закусок	Розуміє значення закусок і холодних страв у харчуванні. Вміє здійснювати підготовку продуктів для приготування холодних страв і закусок. Знає класифікацію, види бутербродів, салатів, страв і закусок з овочів та грибів. Володіє технологією та вмінням готувати рибні страви і закуски, м'ясні страви і закуски, закуски і холодні страви із сиру та яєць в асортименті. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого.
10	Тема 10. Приготування, оформлення та подавання страв та виробів із борошна	Розуміє значення та харчову цінність страв і виробів з борошна. Знає технологічні властивості борошна, види розпушувачів тіста, види та способи приготування начинок. Знає асортимент страв з борошна та виробів з тіста. Володіє технологією та вміннями приготування прісного тіста та виробів з нього, дріжджового тіста і вироби з нього, пісочного тіста і виробів з нього, бісквітного тіста і виробів з нього. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв

Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ІК	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми в освітній та виробничій галузях педагогічної і професійної діяльності, що передбачає застосування теорій й методів педагогічних і технічних наук, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
К 02.	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку галузі освіти та її місця у загальній системі знань.
К 03.	Здатність спілкуватися державною мовою в усній і письмовій формах.
К 05.	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
К 06.	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
К 07.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
К 08.	Здатність працювати в команді.
К 12.	Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
К 13.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

К 15.	Здатність керувати навчальними та технологічними процесами з виготовлення виробів.
К 18.	Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.
К 23.	Здатність до формування в учнів ключових і предметних компетентностей та здійснення міжпредметних зв'язків.
К 24.	Здатність здійснювати об'єктивний контроль і оцінювання рівня навчальних досягнень учнів.
К 25.	Здатність до пошуку ефективних шляхів мотивації дитини до саморозвитку (самовизначення).
К 27.	Здатність здійснювати трудове виховання на уроках і в позакласній роботі, виконувати педагогічний супровід процесів соціалізації учнів та формування їхньої культури.
ПР 06.	Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти.
ПР 10.	Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.
ПР 22.	Вміти удосконалити навчальне обладнання кабінетів, лабораторій і майстерень з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу у предметній та освітній галузях.
ПР 23.	Вміти планувати заходи з профілактики виробничого травматизму і професійної захворюваності, аналізувати та усувати причини нещасних випадків на виробництві; організувати атестацію робочих місць за умовами праці, та встановити комплексну оцінку чинників виробничого середовища. їхнього впливу на здоров'я й працездатність людини.

Літературні джерела

Основна

1. Георгієвський М.М. Українська кухня. Київ: Мистецтво, 1992. 303 с.
2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах: навч. посіб. Київ: Кондор, 2008. 278 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня : Технологія приготування страв. Київ: Вища шк., 1995. 550 с.
4. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий : Для предприятий обществ. питания. Київ: А.С.К, 1998. 656с.
5. Павх С.П. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навч-метод посібник. Тернопіль-Харків: «Ранок», 2009. 192 с.
6. Павх С.П. Практикум з курсу «Технологія приготування їжі». Тернопіль: ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004. 134 с.
7. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Лібра, 2009. 547 с.
8. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Лібра, 2002. 368 с.
9. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. Київ: Генеза, 1999. 432с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2003. 506 с.

Допоміжна

11. Дудченко Л.И., Козьяков А.С., Крищенко В.В. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения : справочник. Київ: Наук.думка, 1989. 304 с.
12. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Київ: Вікторія, 2002. 400 с.
13. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 2003. 184 с.
14. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. Полтава: ПДПУ, 1999. 120 с.
15. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2001. 320 с.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. URL: <https://avtorim.kiev.ua/contents/zbirnik-retseptur-pavlov-o-v.html>

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів і перескладання:** роботи, які здаються із порушення термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату та наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20 %. Списування під час контрольних робіт заборонені (в т.ч. з використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування занять:** відвідування є обов'язковими. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.
- **Поточний контроль:** усне опитування в ході лекцій та лабораторних занять, перевірка завдань (у тому числі самостійної роботи), оцінювання правильності виконання завдань лабораторних робіт.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-3): усне опитування під час занять, тести, завдання, обговорення	30
Модуль 2 (теми 4-10): усне опитування під час занять тести, завдання, обговорення	70
Всього	100

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

До силабусу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:

- 1) робоча програма навчальної дисципліни;

- 2) навчальний контент (повний текст лекцій);
- 3) тематика та зміст лабораторно-практичних робіт;
- 4) тематика індивідуальних науково-дослідних завдань;
- 5) питання для самостійної роботи;
- 6) електронне навчання у системі Moodle;
- 7) забезпечення дисципліни навчальними інформаційними джерелами