**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ**

**КАФЕДРА ФІНАНСІВ, ОБЛІКУ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Затверджено на засіданні кафедри фінансів, обліку та підприємництва протокол №1 від 05 вересня 2022 р.В.о. завідувачки кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Петренко В.С.)  |

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ТЕХНОЛОГІЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ**

**ІВАНО-ФРАНКІВСЬК 2022-2023**

|  |  |
| --- | --- |
| Назва навчальної дисципліни/освітньої компоненти | Технологія кулінарних виробів |
| Викладач (і) | д.е.н., доцент, доцент кафедри фінансів, обліку та підприємництва Петренко Вікторія Сергіївнаhttps://orcid.org/0000-0001-8336-7665 |
| Посилання на сайт  | https://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=5210 |
| Контактний телефон  | +380958183049 |
| Е-mail викладача  | Petrenkovika1986@gmail.com vpetrenko@ksu.ks.ua |
| Графік консультацій  | Середа, 16:00-17:00,https://ksu-ks-ua.zoom.us/s/2609627978?pwd=QUpUUzVNOVVVeTJYV3lXdWJzVmlIdz09 |

1. **Анотація курсу**

Навчальна дисципліна «Технологія кулінарних виробів» являється основною компонентою для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності  **014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології).** Даний курсспрямований на формування у здобувачів вищої освіти наукових підходів до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій продукції харчування, вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва кулінарної продукції із сировини різного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску кулінарної продукції.

1. **Мета та завдання курсу**

Мета дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів, способів та методів ведення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, вирішення виробничих завдань, керування технологічними процесами, визначення якості готової продукції, формування вмінь діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, удосконалювати існуючі та розробляти нові технології виробництва кулінарної продукції.

Завдання:

1. Сформувати уявлення про класичні, сучасні та нетрадиційні технології продукції харчування;
2. Сформувати знання про стадії, процеси та операції виробництва продуктів харчування;
3. Сформувати уявлення про формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
4. Пояснити принципи управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;
5. Розвинути практичні навички виробництва і реалізації кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.

**Програмні компетентності та результати навчання**

**Після успішного завершення дисципліни здобувач формуватиме наступні програмні компетентності та результати навчання:**

**Інтегральна компетентність (ІК)**

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми в ході професійної діяльності у галузі фінансів, банківської справи та страхування або у процесі навчання, що передбачає застосування окремих методів і положень фінансової науки та характеризується невизначеністю умов і необхідністю врахування комплексу вимог здійснення професійної та навчальної діяльності.

**Загальні компетентності (ЗК)**

ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК5. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК6. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**Спеціальні компетентності (СК)**

СК1. Здатність досліджувати тенденції розвитку економіки за допомогою інструментарію макро- та мікроекономічного аналізу, оцінювати сучасні економічні явища.

СК2. Розуміння особливостей функціонування сучасних світових та національних фінансових систем та їх структури.

СК3. Здатність до діагностики стану фінансових систем (державні фінанси, у тому числі бюджетна та податкова системи, фінанси суб’єктів господарювання, фінанси домогосподарств, фінансові ринки, банківська система та страхування).

СК4. Здатність застосовувати економіко-математичні методи та моделі для вирішення фінансових задач.

СК5. Здатність застосовувати знання законодавства у сфері монетарного, фіскального регулювання та регулювання фінансового ринку.

СК6. Здатність застосовувати сучасне інформаційне та програмне забезпечення для отримання та обробки даних у сфері фінансів, банківської справи та страхування.

СК7. Здатність складати та аналізувати фінансову звітність.

СК10. Здатність визначати, обґрунтовувати та брати відповідальність за професійні рішення.

**Програмні результати навчання (ПР)**

ПР01. Знати та розуміти економічні категорії, закони, причинно-наслідкові та функціональні зв’язки, які існують між процесами та явищами на різних рівнях економічних систем.

ПР02. Знати і розуміти теоретичні основи та принципи фінансової науки, особливості функціонування фінансових систем.

ПР05. Володіти методичним інструментарієм діагностики стану фінансових систем (державні фінанси, у т.ч. бюджетна та податкова системи, фінанси суб’єктів господарювання, фінанси домогосподарств, фінансові ринки, банківська система та страхування).

ПР06. Застосовувати відповідні економіко-математичні методи та моделі для вирішення фінансових задач.

ПР07. Розуміти принципи, методи та інструменти державного та ринкового регулювання діяльності в сфері фінансів, банківської справи та страхування.

ПР09. Формувати і аналізувати фінансову звітність та правильно інтерпретувати отриману інформацію.

ПР10. Ідентифікувати джерела та розуміти методологію визначення і методи отримання економічних даних, збирати та аналізувати необхідну фінансову інформацію, розраховувати показники, що характеризують стан фінансових систем.

ПР12. Використовувати професійну аргументацію для донесення інформації, ідей, проблем та способів їх вирішення до фахівців і нефахівців у фінансовій сфері діяльності.

ПР16. Застосовувати набуті теоретичні знання для розв’язання практичних завдань та змістовно інтерпретувати отримані результати.

ПР20. Виконувати функціональні обов’язки в групі, пропонувати обґрунтовані фінансові рішення.

**4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Кількість кредитів/годин** | Лекції (год.) | Практичні заняття (год.) | Самостійна робота (год.) |
| 5/150 | 38 | 36 | 76 |

**5. Ознаки курсу**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рік викладання | Семестр | Спеціальність | Курс (рік навчання) | Обов’язкова/ вибіркова |
| 2022-2023 | 4 | 014.10 Середня освіта (Трудове навчання та технології) | 2 | Обов’язкова |

**6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання**

Програмне забезпечення в освітньому процесі Херсонського державного університету є основним інструментом для підвищення ефективності навчання та сприяння розвитку компетенцій здобувачів.В вузі використовується:

1. Програмне забезпечення для управління навчальним процессом - KSU 24 дана система дозволяє викладачам та адміністраторам керувати всіма аспектами навчального процесу, від розкладів до звітності.
2. Програмне забезпечення для взаємодії зіздобувачами - це системи для онлайн-обміну інформації між вчителями та студентами, для роботи в групах, чатах та форумах. Такі програми, як KSU online, Google Classroom, Zoom та інші, які дозволяють викладачам створювати цифрові класні кімнати та спілкуватися зі студентами в режимі реального часу.
3. Програмне забезпечення для створення та редагування навчальних матеріалів: нкайчастіше використовується для створенняння презентацій, відео-уроків, інтерактивних вправ та тестів. Наприклад, такі програми, як PowerPoint, Prezi, Camtasia Studio, Articulate Storyline та інші.
4. Програмне забезпечення для аналізу та оцінки навчальних досягнень, які дозволяють викладачам відстежувати прогрес здобувачів та виконувати оцінку їх досягнень. Такі програми, як Unicheck, StrikePlagiarism та інші, які дозволяють викладачам перевіряти на плагіат роботи абітурієнтів, аналізувати їх письмові завдання, оцінювати їх за кращими критеріями та робити висновки про їхні можливості.

Мультимедійне обладнання - це технічне забезпечення, яке дозволяє відтворювати, записувати та обробляти зображення, звук і відео в різних форматах. Це може бути використано в навчальному процесі для підвищення його ефективності та інтерактивності.

Основними компонентами мультимедійного обладнання є:

1. Проектори – використовують для відображення зображення та відео на великих екранах, що дозволяє викладачам і студентам демонструвати презентації, відеоматеріали та інші матеріали на великих екранах.
2. Екран – забезпечує чітке та якісне відображення зображення та відео на проекторі. Він може бути змонтований на стіні або на спеціальному стенді.
3. Комп'ютери – є важливою частиною мультимедійного обладнання, тому вони не можуть запустити програмне забезпечення для створення, редагування та відтворення зображень, звуку та відео.
4. Веб-камери та мікрофони: це дозволяє викладачам проводити онлайн-уроки та взаємодіяти зі студентами дистанційно.

Усі ці компоненти інтегровані в сучасний навчальний процес, забезпечуючи інтерактивність та ефективність навчання здобувачів.

**7. Політика курсу**

При організації освітнього процесу в Херсонському державному університеті здобувачі вищої освіти та викладачі діють відповідно до:

- Положення про самостійну роботу студентів (http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DMethodics/EduProcess.aspx) ;

- Положення про організацію освітнього процесу (http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DMethodics/EduProcess.aspx) ;

- Положення про академічну доброчесність (<http://www.kspu.edu/Information/Academicintegrity.aspx>) ;

- Положення про внутрішнє забезпечення якості освіти (<http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DMethodics/EduProcess.aspx> ) ;

- Порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХДУ (наказ №803-Д від 07.09.2020) <http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/QAssurance.aspx>

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених навчальним планом та методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

**8. Схема курсу**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тиждень, дата, години** | **Тема, план** | **Форма навчального заняття кількість годин (аудиторної та самостійної)** | **Список рекомендованих джерел**  | **Завдання** | **Максимальна кількість балів** |
| **Синхроний режим**  | **Асинхроний режим** |
| Тиждень **А**Академічних годин**8 год.** | Тема 1. Технологія приготування і подання смажених і запечених страв з яєць. Види яєчних страв, що можуть бути смажені та запеченіТехнологія приготування яєчних страв на сковороді та у духовціПравильне вибір та підготовка інгредієнтівПравила та рекомендації зі складання та подачі яєчних страв | Лекція, 8 год.(4 год. ауд./4 год. самос.) | 2,4,6,12,14,18,20 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар8 год.(4 год. ауд./4 год. самос.) | 2,4,6,12,14,18,20 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **Б**Академічних годин**4 год.** | Тема 2. Технологія приготування і подання варених страв з сиру. Види варених страв з сиромВибір та підготовка інгредієнтівТехнологія приготування сирних виробівОсобливості подачі та декорування | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,3,5,11,13,15,17 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,3,5,11,13,15,17 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **А**Академічних годин**8 год.** | Тема 3. Технологія приготування і подавання гарячих страв з яєць і кисломолочного сиру. Види страв з яєць та кисломолочного сируВибір та підготовка інгредієнтівТехнологія приготування яєчних страв з кисломолочним сиромОсобливості подачі та декорування | Лекція, 8 год.(4 год. ауд./4 год. самос.) | 7,8,9,19,21,22,23 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар8 год.(4 год. ауд./4 год. самос.) | 7,8,9,19,21,22,23 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **Б**Академічних годин**6 год.** | Тема 4. Приготування і подання банкетних закусокВиди банкетних закусокВибір та підготовка інгредієнтівТехнологія приготування банкетних закусокОсобливості подачі та декорування | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,10,13,19,24 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,10,13,19,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **А**Академічних годин**4 год.** | Тема 5. Технологія приготування холодних страв і закусок з риби. Види холодних страв та закусок з рибиВибір та підготовка інгредієнтівТехнологія приготування холодних страв з рибиОсобливості подачі та декорування | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 2,5,9,12,23,13,17 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 2,5,9,12,23,13,17 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **Б**Академічних годин**8 год.** | Тема 6. Технологія приготування холодних страв і закусок з м’яса і яєць. Вибір видів м’яса для холодних страв та закусок.Вибір яєць та їх підготовка до приготування.Технологія виготовлення холодних закусок з м’яса та яєць.Підготовка і приготування соусів та додаткових компонентів.Подання та оформлення страв на столі. | Лекція, 8 год.(4 год. ауд./4 год. самос.) | 3,6,9,12,15,18,21 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар8 год.(4 год. ауд./4 год. самос.) | 3,6,9,12,15,18,21 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **А**Академічних годин**4 год.** | Тема 7. Технологія приготування компотів і кисілів. Розрахунок витрат сировини, оцінка якостіОгляд видів фруктів та ягід для приготування компотів та кисілів.Вибір та підготовка сировини до приготування.Розрахунок витрат сировини на приготування компоту чи кисілю.Технологія приготування компотів та кисілів.Оцінка якості готових страв та їх зберігання. | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **Б**Академічних годин**4 год.** | Тема 8. Технологія приготування холодних солодких страв. Огляд видів холодних солодких страв.Вибір та підготовка сировини до приготування.Технологія приготування млинців, налисників, запіканок та інших страв. | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 4,7,9,24,18,19,10 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **А**Академічних годин**4 год.** | Тема 9. Технологія приготування гарячих солодких страв. Огляд гарячих солодких стравТехнологія приготування гарячих солодких страв на основі молокаТехнологія приготування гарячих солодких страв на основі фруктів та ягідТехнологія приготування гарячих солодких страв на основі тістаПравила подачі гарячих солодких страв | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 4,7,9,24,18,19,10 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **Б**Академічних годин**4 год.** | Тема 10. Технологія приготування прісного тіста і виробів з нього. Огляд прісного тістаТехнологія приготування виробів з прісного тістаОсобливості підготовки прісного тіста до випіканняПравила випікання прісного тіста та контроль якості | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 4,7,9,24,18,19,10 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **А**Академічних годин**4 год.** | Тема 11. Технологія приготування і подання борошняних страв і кулінарних виробів з безопарного дріжджового тіста. Ознайомлення з поняттям безопарного тіста, її використанням в кулінарії.Технологія приготування кулінарних виробів з безопарним тістом.Подача і прикраса випічок. | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 4,7,9,24,18,19,10 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **Б**Академічних годин**6 год.** | Тема 12. Технологія приготування кулінарних виробів з опарного дріжджового тіста. Ознайомлення з поняттям опари, її використанням в кулінарії.Технологія приготування опари.Технологія приготування кулінарних виробів з опарним дріжджовим тістом.Подача і прикраса опарних випічок. | Лекція, 8 год.(4 год. ауд./4 год. самос.) | 4,7,9,24,18,19,10 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар8 год.(2 год. ауд./4 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **Б**Академічних годин**4 год.** | Тема 13. Технологія приготування і подання гарячих і холодних напоївОзнайомлення з видами гарячих та холодних напоїв.Приготування гарячих напоїв:Приготування холодних напоїв:ООформлення та подача гарячих та холодних напоїв: | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 4,7,9,24,18,19,10 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **А**Академічних годин**4 год.** | Тема 14. Технологія приготування і подання страв із швидкозаморожених кулінарних виробівХарактеристика швидкозаморожених продуктівПереваги та недоліки використання швидкозаморожених продуктів у кулінаріїТехнологія приготування страв із швидкозаморожених овочів, фруктів та ягідТехнологія приготування страв із швидкозаморожених м'ясних продуктівТехнологія приготування страв із швидкозаморожених рибних продуктівТехнологія приготування страв із швидкозаморожених кулінарних виробів (пельмені, вареники, млинці тощо)Особливості подачі страв із швидкозаморожених продуктів | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 4,7,9,24,18,19,10 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |
| Тиждень **Б**Академічних годин**4 год.** | Тема 15. Технологія приготування і подання страв із харчових концентратівХарактеристика харчових концентратівПереваги та недоліки використання харчових концентратів у кулінаріїТехнологія приготування страв із концентратів м'ясних бульйонів та соусівТехнологія приготування страв із концентратів рибних бульйонів та соусівТехнологія приготування страв із концентратів овочевих бульйонів та соусівТехнологія приготування страв із концентратів молочних продуктівОсобливості подачі страв із харчових концентратів | Лекція, 4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 4,7,9,24,18,19,10 | Опрацювання теми  | - | - |
| Семінар4 год.(2 год. ауд./2 год. самос.) | 1,2,3,21,22,23,24 | Всього- лабораторніроботи - усне опитування- письмове опитування | 422- | 42-2 |

**10. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання**

Оцінювання академічних досягнень здобувачів здійснюється під час міжсесійного (поточного та атестаційного) та семестрового контролю знань здобувачів, згідно з положенням про порядок оцінювання знань студентів при кредитно-трансферній системі організації освітнього процесу в Херсонському державному університеті від 02.09.2020 р. № 789-Д.

Поточний контроль з дисципліни «Бухгалтерський облік та аудит» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та лабораторні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу дисципліни; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

**Критерії оцінювання відповіді на практичному занятті (усна форма контролю)**

|  |  |
| --- | --- |
| Здобувач повністю володіє понятійним апаратом курсу; вміє доречно застосовувати термінологію під час проведення дискусії на семінарських заняттях; використовує надбані теоретичні знання при аналізі різних практичних завдань; чітко визначає причино-наслідкові зв’язки. Висловлює чітко і логічно теоретичні аспекти теми без явних помилок в усному мовленні. Володіє такими загальнонавчальними вміннями як робота з довідковою літературою (реферовані дослідження). Повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю загалом. | 5 балів |
| Здобувач знає програмний матеріал повністю, має практичні навички, але не вміє чітко визначать причинно-наслідкові зв’язки, самостійно мислити, аналізувати теоретичний та практичний матеріал, не підкріплює свої відповіді прикладами. Окремі завдання кожної теми та модульного контролю загалом виконав не повністю. | 4 бали |
| Здобувач засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав. | 3 бали |
| Здобувач засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю загалом. | 2 бали  |
| Здобувач має фрагментарні знання з усього курсу. Не засвоїв тем навчальної програми, не володіє термінологією, оскільки понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Мова невиразна, обмежена, бідна, словниковий запас з курсу не дає змогу оформити думку. Практичні навички на рівні розпізнавання. Не виконав більшості завдань кожної теми під час модульного контролю загалом. | 1 бал |
| Здобувач повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії з викладачем або самостійно. Не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав завдання модульного контролю.  | 0 балів |

**Критерії оцінювання письмового опитування при асинхроному режимі**

|  |  |
| --- | --- |
| Здобувач повністю володіє понятійним апаратом курсу; доречно описує термінологію; використовує надбані теоретичні знання при аналізі різних практичних завдань; чітко визначає причино-наслідкові зв’язки. Чітко і логічно описані теоретичні аспекти теми без явних помилок. Володіє такими загальнонавчальними вміннями як робота з довідковою літературою (реферовані дослідження). Повністю виконав усі завдання даної теми. | 5 балів |
| Здобувач знає програмний матеріал повністю, має практичні навички, але не вміє чітко описати причинно-наслідкові зв’язки, самостійно мислити, аналізувати теоретичний та практичний матеріал, не підкріплює свої відповіді прикладами. Окремі завдання даної теми. | 4 бали |
| Здобувач відповів лише на окремі питання, зміст питань теми письмового опитування розкритий не повністю. | 3 бали |
| Здобувач фрагментарно відобразив питання з опитування, не володіє термінологією, оскільки понятійний апарат не сформований.  | 2 бали  |
| Здобувач не відповів або відповів не правильно на поставлені питання письмового опитування. | 1 бал |
|  Здобувач повністю не знає наведеного в опитуванні матеріалу.  | 0 балів |

**Критерії оцінювання знань і вмінь здобувачів щодо написання реферату**

|  |  |
| --- | --- |
| 5 балів  | Реферат є адекватним за змістом та переказом первинного тексту. Реферат відображає головну інформацію першоджерела. Реферат характеризується інформативністю, об'єктивно передає інформацію, відрізняється повнотою викладу, а також коректно оцінює матеріал, що міститься в першоджерелі. У вступі обґрунтовується вибір теми, її актуальність, визначається ціль, розкривається проблематика обраної теми. Основна частина містить у собі зміст тексту, що реферується, приводяться основні тези, вони аргументуються. Робиться загальний висновок по проблемі, заявленій у рефераті. Список використаних джерел (не менш 15 джерел).  |
| 4 бали  | Реферат містить у собі точний переказ основної інформації без перекручувань і суб'єктивних оцінок, проте в основних структурних елементах реферату спостерігаються неточності.  |
| 3 бали  | Усі питання, пов’язані з оформленням реферату, виконані, проте є неточності в оформленні використаних джерел, спостерігаються технічні та стилістичні недоліки.  |
| 2 бали  | Зміст реферату не викладений від імені автора; мета реферату не чітко сформульована та неточно відображає суть досліджуваної проблеми; зміст реферату відповідає темі завдання та задовільно відображає стан проблеми. Неточності в оформленні використаних джерел, спостерігаються технічні та стилістичні недоліки.  |
| 1 бал  | Зміст реферату не викладений від імені автора; мета реферату не чітко сформульована та неточно відображає суть досліджуваної проблеми; зміст реферату не відповідає темі завдання та не відображає стан проблеми. Робота не містить узагальнених висновків. Неточності в оформленні використаних джерел, спостерігаються технічні та стилістичні недоліки.  |
| 0,5 бала  | Оформлення реферату не відповідає вимогам, проблема не розкрита, не наведені приклади, багато технічних і стильових недоречностей.  |
| 0 балів  | Реферат не поданий на перевірку своєчасно  |

**Оцінювання тестових завдань**

|  |  |
| --- | --- |
| Кількість відповідей  | Бали |
| Від 90-100% правильних відповідей  | 5 |
| Від 74-89% правильних відповідей  | 4 |
| Від 60-73% правильних відповідей  | 3 |
| Від 35-59% правильних відповідей  | 2 |
| Від 1-34% правильних відповідей  | 1 |

**Оцінювання відповіді на диференційованому заліку**

|  |  |
| --- | --- |
| Кількість балів  | Критерії оцінювання  |
| 36-40 | Глибокі знання навчального матеріалу, що міститься в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах, вміння аналізувати явища, які вивчаються, у їх взаємозв’язку і розвитку, чітко, лаконічно, логічно послідовно відповідати на поставлені питання, вміння застосовувати теоретичні положення при розв’язуванні практичних задач |
| 33-35 | Міцні знання навчального матеріалу, включаючи розрахунки, аргументовані відповіді на поставлені питання, вміння застосовувати теоретичні положення при розв’язанні практичних задач |
| 30-32 | Міцні знання навчального матеріалу, включаючи розрахунки, аргументовані відповіді на поставлені питання, які, однак, містять певні (несуттєві) неточності, за вміння застосовувати теоретичні положення при розв’язанні практичних задач |
| 26-29 | Посередні знання навчального матеріалу, мало аргументовані відповіді, слабке застосування теоретичних положень при розв’язанні практичних задач |
| 24-25 | Слабкі знання навчального матеріалу, неточні або мало аргументовані відповіді, з порушенням послідовності його викладання, за слабке застосування теоретичних положень при розв’язанні практичних задач |
| 14-23 | Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння застосувати теоретичні положення при розв’язанні практичних задач |
|  0-13 | Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватися при розв’язанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень |

**При поточному контролі для дистанційної форми навчання з урахуванням асинхронного режиму (у разі відсутності інтернетзв’язку) оцінюються наступні результати:**

•відповіді під час занять в дистанційному режимі (на форумах, чатах, Zoom, Google Meet, Microsoft Teams, Skype тощо);

•результати виконання і захисту завдань самостійної роботи здобувача;

•результати виконання і захисту інших видів робіт, передбачених силабусом.

Оцінювання результатів навчання після вивчення освітніх компонент/навчальних дисциплін (семестровий (підсумковий) контроль згідно п.2.2. Порядку.

Підсумкова оцінка визначається як сума балів, отриманих у результаті поточного оцінювання та під час складання диф.заліку. В умовах дистанційної форми навчання, підсумкова оцінка обумовлюється засвоєнням здобувачем теоретичного та практичного матеріалу за семестр, що проводиться у режимі онлайн з використанням платформ (програмного забезпечення) для проведення відеоконференцій (Zoom, Google Meet, Microsoft Teams, Skype тощо). У разі спілкування в асинхронному режимі (відсутність інтернетзв’язку), учасники взаємодіють між собою із затримкою у часі, застосовуючи при цьому електронну пошту, форум, соціальні мережі.

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

**Розподіл балів, які отримують здобувачі, за результатами опанування освітньої компоненти/навчальної дисципліни, формою семестрового контролю якої є екзамен**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Модуль 1. | Модуль 2.  | **Сума балів** |
| № | Види навчальної діяльності (робіт) | Синхроний режим | Асинхроний режим | Асинхроний режим | Синхроний режим | Асинхроний режим | Синхроний режим |
| 1. | аудиторна робота  |  |  |  |  |  |  |
| - тестування | 30 | 30 | 30 | 30 | **20** | **20** |
| - практичні (лабораторні) роботи  | 5 | 5 | 5 | 5 | **10** | **10** |
| - усне опитування | 5 | - | 5 | - | **10** | **-** |
|  | - письмове опитування | - | 5 | - | 5 | **-** | **10** |
| 2. | самостійна робота  | 10 | 10 | 10 | 10 | **10** | **10** |
| 3. | Контрольна робота  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Поточне оцінювання (разом)** | **50** | **50** | **50** | **50** | **100** | **100** |
| **Підсумковий контроль**  |  |  |  |  |  |  |
| **Разом балів** |  |  |  |  | **100** | **100** |
| 1 | - участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах;- підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс;- тощо |  |  |  |  | **max 10** | **max 10** |

**Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сума балів /Local grade** | **Оцінка ЄКТС** | **Оцінка за національною шкалою/National grade** |
| 90 – 100 | А | Excellent | Відмінно |
| 82-89 | В | Good | Добре |
| 74-81 | С |
| 64-73 | D | Satisfactory | Задовільно |
| 60-63 | Е |
| 35-59 | FX | Fail | Незадовільно з можливістю повторного складання |
| 1-34 | F | Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

**11. Список рекомендованих джерел (наскрізна нумерація)**

**Основна**

1. Богданова Т.Є. Технологія кулінарії: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2011.
2. Бондаренко Г.І. Технологія харчових виробів: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2010.
3. Веремійчик Т.А. Технологія приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2009.
4. Горохова Л.С. Технологія приготування холодних страв: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2014.
5. Дехтяренко В.О. Технологія приготування кондитерських виробів: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2008.
6. Колеснікова Г.І. Технологія приготування рибних страв: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2012.
7. Маценко Л.М. Технологія приготування овочевих страв: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2015.
8. Пікулева Н.В. Технологія приготування гарячих страв: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2013.
9. Тетерук І.М. Технологія приготування м'ясних консервів та м'ясних продуктів: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2007.
10. Шевченко С.В. Технологія приготування напоїв: навчальний посібник. - К.: КНЕУ, 2016.
11. Петренко І.Г., Школьна Н.В. Технологія приготування білкових продуктів: навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2019.
12. Кравченко І.І., Міщенко О.В. Технологія приготування кондитерських виробів з додаванням функціональних інгредієнтів: навчальний посібник. - К.: Видавничий дім "Освіта", 2020.
13. Білецька О.В., Пархоменко І.В. Технологія приготування кулінарних виробів з використанням традиційних українських продуктів: навчальний посібник. - К.: Видавництво Національного університету харчових технологій, 2021.
14. Лук'яненко О.В., Гнатенко О.В. Технологія приготування кулінарних виробів методом су-від: навчальний посібник. - К.: Видавничий дім "Ін Юре", 2021.
15. Коваленко І.С., Іванова Н.М. Технологія приготування рибних страв з використанням новітніх технологій: навчальний посібник. - К.: Видавництво "Генеза", 2022.

**Додаткова**

1. McGee, H. (2004). On food and cooking: The science and lore of the kitchen. Scribner.
2. Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). Modernist cuisine: The art and science of cooking. The Cooking Lab.
3. The Culinary Institute of America. (2011). The professional chef. Wiley.
4. Cook's Illustrated. (2012). The science of good cooking. America's Test Kitchen.
5. Ruhlman, M. (2009). Ratio: The simple codes behind the craft of everyday cooking. Scribner.
6. Page, K., & Dornenburg, A. (2008). The flavor bible: The essential guide to culinary creativity, based on the wisdom of America's most imaginative chefs. Little, Brown.
7. Bras, M. (2002). Essential cuisine. Stewart, Tabori & Chang.
8. Potter, J. (2010). Cooking for geeks: Real science, great hacks, and good food. O'Reilly Media.
9. Katz, S. (2012). The art of fermentation: An in-depth exploration of essential concepts and processes from around the world. Chelsea Green Publishing.
10. Nosrat, S. (2017). Salt, fat, acid, heat: Mastering the elements of good cooking. Simon & Schuster.

**Інтернет - ресурси**

1. picurious (<https://www.epicurious.com/recipes-menus>) - велика колекція рецептів, статей та інформації про кулінарні техніки та продукти.
2. Food52 (<https://food52.com/>) - різноманітні рецепти, статті та поради від кулінарів і письменників.
3. Serious Eats (<https://www.seriouseats.com/>) - статті та рецепти від експертів з кулінарії, які присвячені різним аспектам готування.
4. Bon Appétit (<https://www.bonappetit.com/>) - кулінарні статті, рецепти та відео від видання про їжу.
5. The Kitchn (<https://www.thekitchn.com/>) - рецепти, поради та інформація про продукти, підготовку страв та приготування їжі.
6. ChefSteps (<https://www.chefsteps.com/>) - кулінарні курси, рецепти та відео, які присвячені високотехнологічному готуванню.
7. Cook's Illustrated (<https://www.cooksillustrated.com/>) - рецепти, огляди продуктів та кулінарні техніки від журналу.
8. Food Network (<https://www.foodnetwork.com/>) - рецепти та відео від телевізійного каналу про їжу.
9. Allrecipes (<https://www.allrecipes.com/>) - велика колекція рецептів, форумів та порад.