

Опис окремої одиниці освітньої програми (навчальної дисципліни)

1.35. Технологія приготування їжі

Тип дисципліни:

вибіркова

Семестр:

восьмий

Обсяг дисципліни:

загальна кількість годин – 120 (кредитів ЄКТС – 4), аудиторні години: лекцій – 10; лабораторні – 20.

Лектори:

старший викладач Ліщинська-Кравець Г.Л.

Результати навчання:

– знає рецептури, технологію виготовлення різних видів страв та кулінарних виробів; зміни, що відбуваються з білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, речовинами для фарбування та іншими речовинами, що містяться в продуктах під час теплової обробки; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, технічні вимоги безпеки праці; виробничої санітарії та особистої гігієни.

Спосіб навчання:

аудиторне.

Необхідні обов'язкові попередні та супутні дисципліни:

– технологія побутової діяльності та самообслуговування;
– методика навчання технологій.

Зміст навчальної дисципліни:

Первинна обробка продуктів харчування. Теплова обробка продуктів та її прийоми. Технологія приготування перших страв. Технологія приготування страв із м'яса та риби. Технологія приготування овочевих страв та гарнірів.

Рекомендована література:

Основна:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000, – 563с.
2. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
3. Ліщинська-Кравець Г. Технологія приготування їжі: завдання для самостійної роботи: навчальний посібник [для підготовки фахівців ОКР «Бакалавр» спеціальності 6.010103 «Технологічна освіта»] – Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2011.– 52с.
4. Ліщинська-Кравець Г.Л. Лабораторний практикум з технології приготування їжі: Методичний посібник для студентів спеціальності 6.010103 „ПМСО. Трудове навчання”. – Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2005. – 125 с.
5. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : підручник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Л.Р. Димитрієвич. – Суми: Університетська книга, 2007. – 441 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – АТ «Книга», 2002. – 368 с.
7. Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст] : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
8. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі [Текст] : навч. посіб. / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2013. – 504 с.
а) додаткова
9. Дорохіна, М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах [Текст] : навч. посіб. / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. — К. : Кондор, 2010. — 280 с.

10. Кулінарія: Підручник./ Л.Я. Старовойт, Н.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. – К.: Вища школа, 1993. – 270 с.

11. Ліщинська-Кравець Г.Л., Кузан Н.І. Практичні роботи з технології приготування кулінарних страв: Зміст та методичні вказівки. – Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2007. – 66 с.

Форми та методи навчання:

– лекція, показ (демонстрування), виконання лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

Методи і критерії оцінювання:

– поточний контроль: поточне оцінювання у процесі виконання студентами лабораторних робіт та засвоєння теоретичного матеріалу; індивідуальне завдання проводиться у процесі навчання й передбачає оцінку якості виконаного виробу;

– підсумковий контроль: екзамен у восьмому семестрі;

100-бальна шкала оцінювання.

Мова навчання:

українська.

Кафедра:

технологічної та професійної освіти.