



# **Зміст**

- 1. Навчально-методична робота.**
- 2. Викладання «online».**  
**навчання в умовах воєнного часу.**
- 3. Проведення практичних і лабораторних робіт.**
- 4. Організація проходження практики.**
- 5. Навчально-виховна робота.**
- 6. Підвищення кваліфікації членів ц/к, участь у конференціях, вебінарах, майстер класах.**
- 7. Профорієнтаційна та волонтерська робота.**

# **Навчально-методична робота**

**Протягом 2021/2022 навчального року  
циклова комісія хіміко-технологічних дисциплін  
працювала над  
проблемним питанням :  
«Компетентнісний підхід  
до теоретичної та практичної підготовки  
фахових молодших бакалаврів  
в умовах змішаного навчання».**

---

# Навчально-методична робота

викладачі циклової комісії

працювали над створенням електронного комплексу

методичного забезпечення

фахових дисциплін

Міністерство освіти і науки України  
ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Київського національного торговельно-економічного університету»

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ  
з дисципліни  
«ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»



Фізіологія харчування

Міністерство освіти і науки України  
ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Київського національного торговельно-економічного університету»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Заступник директора з  
навчально-методичної роботи  
\_\_\_\_\_ О.Л. Реді  
«\_\_\_» серпня 2021 р.

ЕСТЕТИКА У ЗАКЛАДАХ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА  
РОБОЧА ПРОГРАМА

Відділення: торгівельно-технологічне  
Циклова комісія: кулінарно-технологічна дисципліна  
Спеціальність: 181 «Харчова технологія»  
Освітня програма: «Виробництво харчової продукції»  
Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр  
Мова викладання: українська

Естетика в ЗРГ

Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
«Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Київського національного торговельно-економічного університету»



Посібник до  
лабораторних  
робіт  
з предмету  
«Технологія  
виробництва  
кулінарної  
продукції»

Технологія  
виробництва  
кулінарної продукції

Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
«Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Київського національного торговельно-економічного університету»

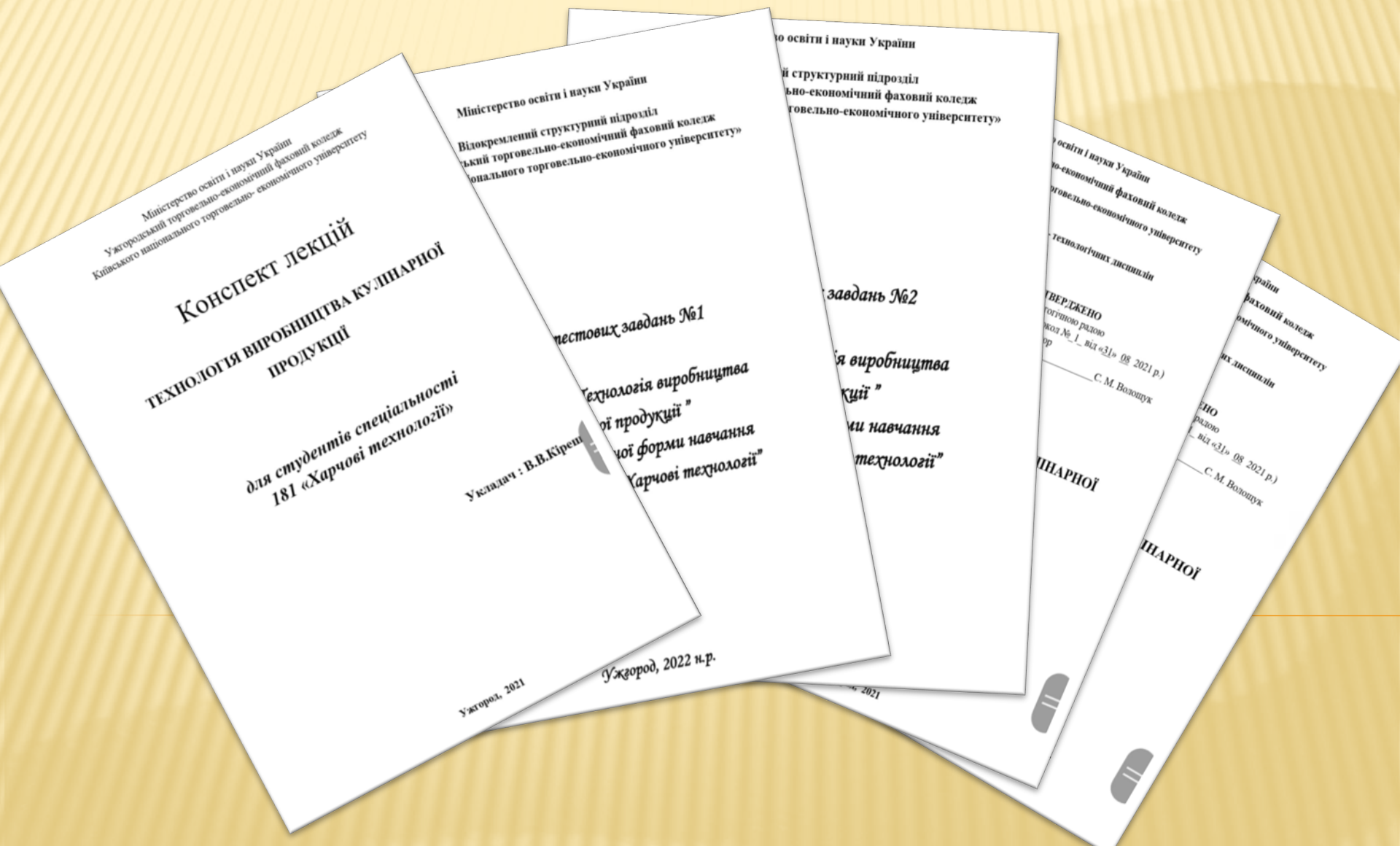
Циклова комісія хіміко-технологічних дисциплін

ЗАТВЕРДЖЕНО  
педагогічною радою  
(протокол №1 від 31.08.2021 р.)  
Директор  
\_\_\_\_\_ С.М. Волошук

Теоретичні  
та прикладні основи  
неорганічної та органічної хімії

Теоретичні та прикладні  
основи неорганічної та  
органічної хімії

# Навчально-методична робота



Міністерство освіти і науки України  
Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Київського національного торговельно- економічного університету

## Конспект лекцій

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ  
ПРОДУКЦІЇ

для студентів спеціальності  
181 «Харчові технології»

Ужгород, 2021

Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Київського національного торговельно-економічного університету»

Методичних завдань №1

Технологія виробництва  
харчової продукції”  
Методичні форми навчання  
Харчові технології”

Ужгород, 2022 н.р.

Міністерство освіти і науки України  
Відокремлений структурний підрозділ  
Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Київського національного торговельно-економічного університету»

Методичних завдань №2

Технологія виробництва  
харчової продукції”  
Методичні форми навчання  
Харчові технології”

Міністерство освіти і науки України  
Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж  
Київського національного торговельно- економічного університету

ТВЕРДЖЕНО  
гогичною радою  
фахового коледжу  
Київського національного торговельно-економічного університету  
від «31» 08 2021 р.)  
С. М. Волошук

КУЛІНАРНОЇ

КУЛІНАРНОЇ

ТВЕРДЖЕНО  
гогичною радою  
фахового коледжу  
Київського національного торговельно-економічного університету  
від «31» 08 2021 р.)  
С. М. Волошук

# Навчально-методична робота

Опрацюванням і впровадженням сучасних освітніх цифрових технологій навчання в процес викладання фахових дисциплін.

The image displays a collage of digital educational tools used in teaching. On the left, a Google Classroom interface shows a list of courses: 'Гігієна та санітарія харч.' (1 student), 'Фізіологія харчування Розділ 2.' (11 students), 'Естетика в ЗРГ' (52 students), 'Організація виробництва і...' (37 students), and 'Організація обслуговуванн...' (12 students). In the center, a Zoom meeting is shown with a video player displaying a microwave and a grid of participants. On the right, a Moodle quiz interface is visible, titled 'Контрольний тест' with the topic 'Реклама'. It shows a question about 'Распределение оценок' with a bar chart and a list of questions and answers.

**Google Клас**

- Гігієна та санітарія харч. 1 студент
- Фізіологія харчування Розділ 2. 11 студентів
- Естетика в ЗРГ 52 студенти
- Організація виробництва і... 37 студентів
- Організація обслуговуванн... 12 студентів

**Zoom Meeting**

Мікрохвильовка. Принцип дії.mp4

Учасники: Богачка Руся, Холод Алла, Віка Шахїда, Слава Пінчук, емілія кришко

**Мoodle Quiz**

Новая форма

Вопросы | Ответы 42 | Настройки | Всего: 16

Контрольний тест

Тема: Реклама

Электр...  
Допусти...

Новая форма

Вопросы | Ответы 42 | Настройки | Всего: 16

Распределение оценок

Результаты

Лопучено оценок	Репозитивов
4	1
5	1
6	1
7	2
8	4
9	8
10	9
11	7
12	7
13	4
14	5
15	4
16	1

Вопросы, на которые часто даются неправильные ответы

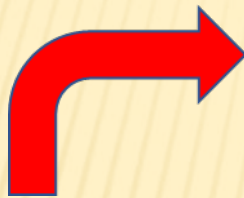
Вопрос | Правильные ответы

11. Буклет - це ... 11/42

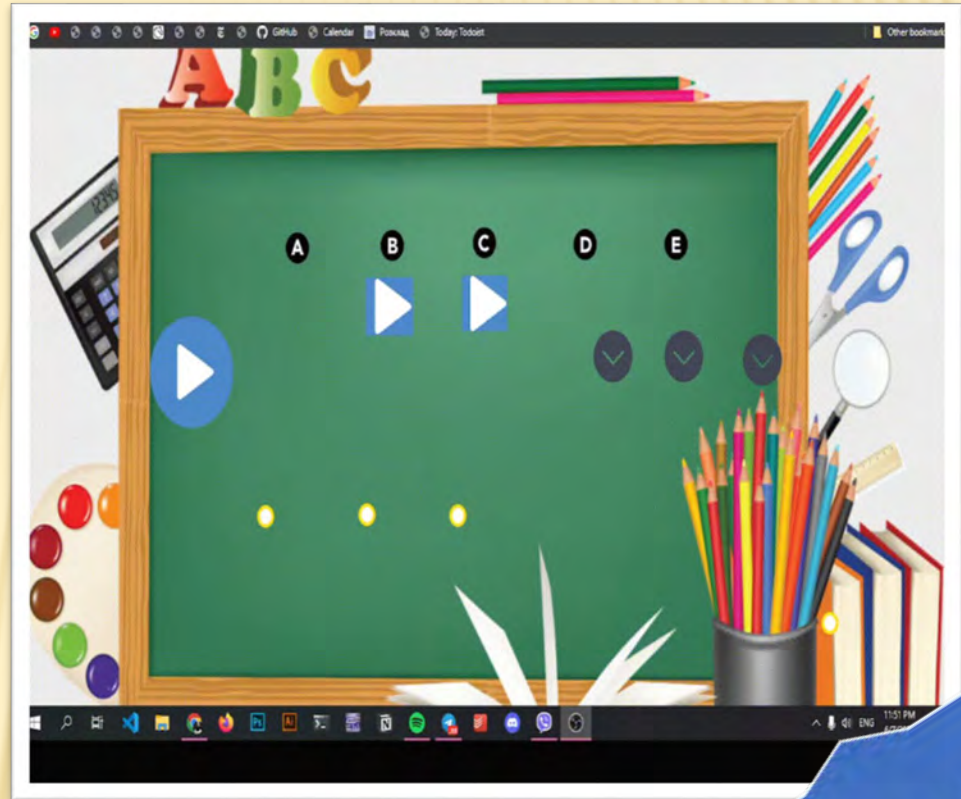
13. Виносна і розкладна конструкція, що окремо стоїть, з фанери, картону, паперу або металу, що ... 11/42

# Навчально-методична робота

Інтерактивні аркуші  
з хімії /сервіс  
ThingLing



Тема. Залізо:  
фізичні та хімічні  
властивості



Сіла(Si) Баба(B) Ася(As) На(H) Підлогу(P), Семечкі(Se) І(І) Сочок(C) Споживає(S), Бо(Br) Хотіла(C)  
Наїстись(N) Овочів(O), Фруктів(F).

Таким чином ми без зайвих зусиль пригадуємо Ряд електронегативності неметалів:

Si B As H P Se I C S Br Cl N O F

Лайфхаки до іспиту

# Навчально-методична робота

## Завдання з QR - кодами

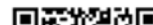
### ІНТЕРАКТИВНІ ВПРАВИ

Інтерактивна технологія «Ланцюгова реакція»

*Перший студент задає питання другому студентові, а цей наступному і т.д./:*

Тема : Вступ до курсу органічна хімія

- 1.Органічна хімія – це наука про будову, властивості та реакції органічних сполук.
- 2.Хто вперше ввів термін «органічна хімія»?
- 3.Назвіть вчених, які брали участь у відкритті органічної хімії.
- 4.Назвіть найважливіші галузі органічної хімії.
- 5.Яка роль органічної хімії у харчовій промисловості?



### ПРИМІРНІ ВАРІАНТИ ЗАВДАНЬ ДЛЯ АУДИТОРНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Варіант №1

1. Карбонові кислоти містять у своєму складі функціональну групу:  
а) – OH; б) – COH ; в) – COOH .

2. Закінчіть рівняння реакцій:

- а)  $C_2H_5OH + O_2 \rightarrow$ ;
- б)  $C_6H_{12}O_6 + Ag_2O \rightarrow$ ;
- в)  $CH_3COOH + NaOH \rightarrow$ ;
- г)  $HCOOH + K_2CO_3 \rightarrow$ .

Назвіть продукти реакцій.

3. Напишіть рівняння реакцій, за допомогою яких можна здійснити перетворення:



4. Внаслідок ви...



### ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

I. Тестові завдання I рівня складності

Виберіть правильний варіант відповіді

(тести № 1 – 300)

1. Вкажіть загальну формулу насичених вуглеводнів (алканів):

- а)  $C_nH_{2n+2}$ ; б)  $C_nH_{2n-2}$ ; в)  $C_nH_{2n}$ ; г)  $C_{2n}H_{2n+2}$ .

2. Гомологічна різниця – це:

- а) група  $CH_2$ ;
- б) група  $CH_3$ ;
- в) група  $CH$ ;
- г) група атомів на яку відрізняються між собою перший і наступний члени гомологічного ряду.

6. Вкажіть формулу насиченого вуглеводню, що містить 17 атомів Карбону:

- а)  $C_{17}H_{36}$ ;
- б)  $C_{17}H_{35}$ ;
- в)  $C_{17}H_{34}$ ;
- г)  $C_{17}H_{32}$ .

7. Вкажіть, яку форму має молекула метану:

- а) тетраедра;



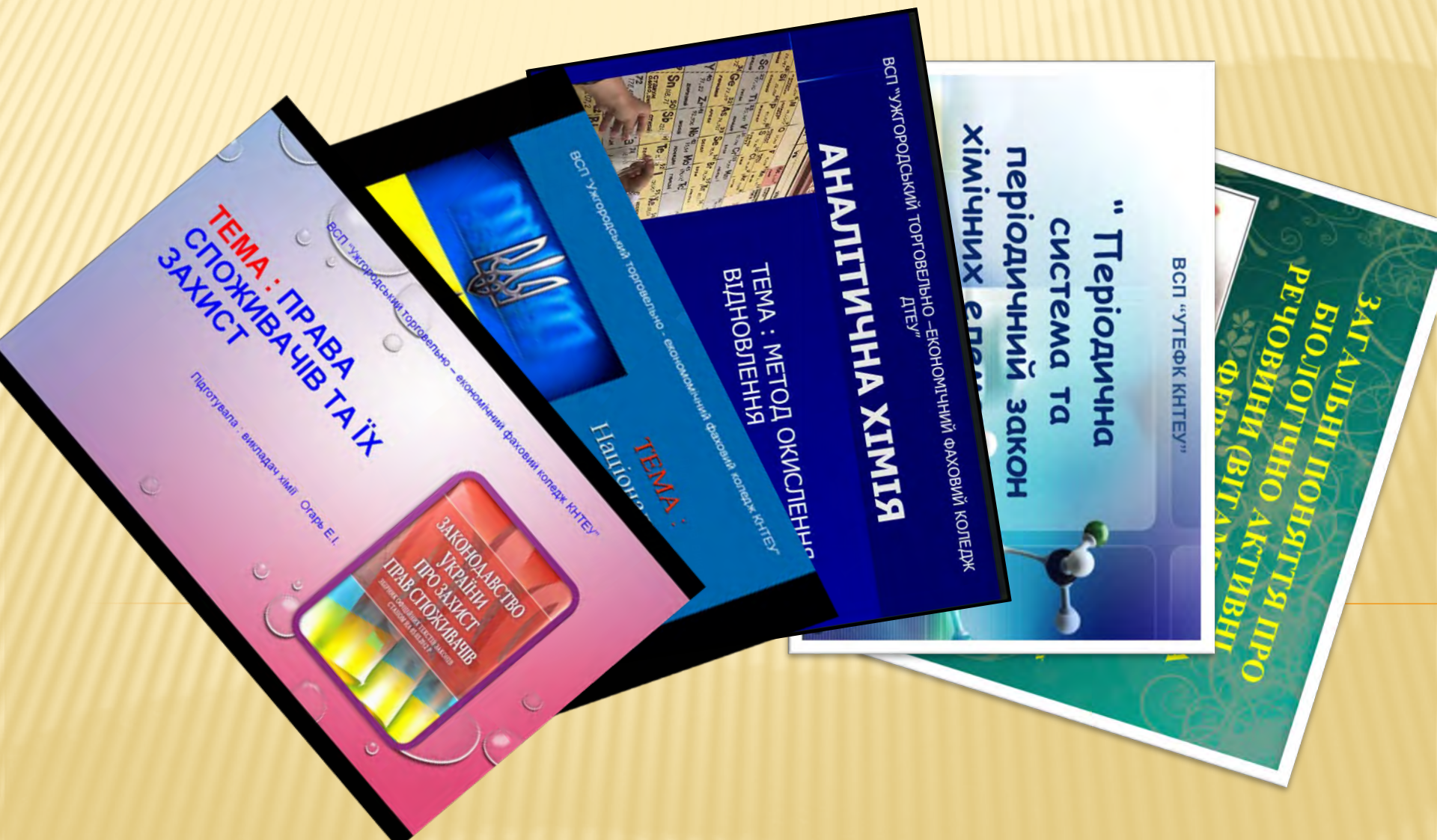


# Навчально-методична робота

## ПРЕЗЕНТАЦІЇ



# Навчально-методична робота ПРЕЗЕНТАЦІЇ

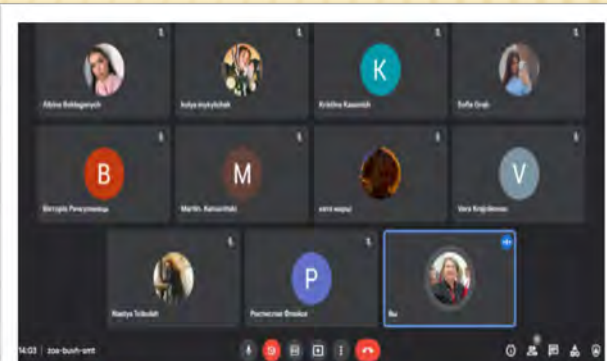


# Навчально-методична робота

Проведення навчальних тренінгів з студентами спеціальності «Харчові технології» на такі актуальні теми :

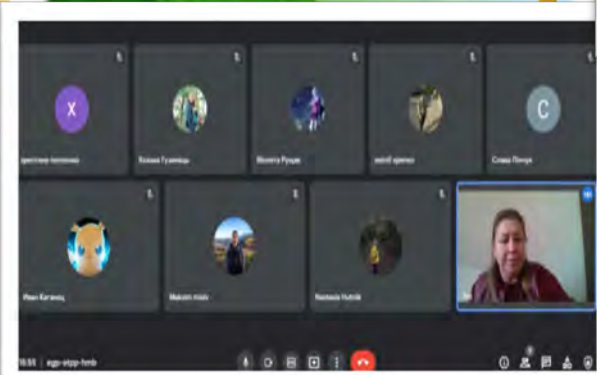
- «Напрями виходу з кризи закладів ресторанного господарства під час пандемії»,
- «Галузева структура харчової промисловості України»,
- «Мобільні застосунки служби швидкої доставки їжі»,
- «Професійна етика спілкування в ресторанному господарстві» .

**ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВОСТЬ УКРАЇНИ — ЦЕ ТИСЯЧІ ВЕЛИКИХ, СЕРЕДНІХ І МАЛИХ ПІДПРИЄМСТВ РІЗНОЇ ФОРМИ ВЛАСНОСТІ, ЯКА ВИРОБЛЯЄ ПРАКТИЧНО МАЙЖЕ 20% ВІД ЗАГАЛЬНОГО ОБ'ЄКТУ ПРОМИСЛОВОЇ ПРОДУКЦІЇ. НАЙБІЛЬШУ ЧАСТИНА РЕАЛІЗОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ — ЦЕ НАКОЇ, М'ЯСНІ І МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ, ТВОРИВНИ ВИБРОБИ, ХЛІБ І ХЛІБОБІЛОЧНІ**



## Закуски/Салати

Салат Олів'є велика порція	38,00
Салат з фетото та маринованим буряком	32,00
Салат з фетото та маринованим буряком велика порція	48,00
Салат Вінегрет (з квасолею)	28,00
Салат Вінегрет (з квасолею) велика порція	42,00
Салат з моркви та селери	26,00
Салат з моркви та селери велика порція	40,00
Салат з квашеної капуста	24,00
Салат з квашеної капуста велика порція	36,00
Салат по-східному	36,00
Салат по-східному велика порція	56,00
Салат Олів'є	26,00
Салат-фреш Грецький (Люкс)	59,00
Салат-фреш Цезар з куркою	69,00
Салат-фреш з лососям та авокадо	79,00
Оселедець під шубою візьми з собою	80,00
Оселедець під шубою порційний	40,00
Салат з опеньками та куркою візьми з собою	98,00
Салат з опеньками та куркою (порц.)	50,00
Салат Вінегрет (з квасолею) візьми з собою	80,00
Салат Олів'є візьми з собою	80,00
Салат Олів'є порційний	40,00
Салат крабовий з ананасом візьми з собою	98,00
Салат крабовий з ананасом (порц.)	50,00
Салат з фетото та маринованим буряком візьми з собою	48,00



**КОЛІЗЕЙ**

**ВИ НА ЦЕ ЧЕКАЛИ!**

МОБІЛЬНЕ ЗАМОВЛЕННЯ НАЙСМАЧНІШОЇ ПІЦИ ТЕПЕР І ЧЕРЕЗ ДОДАТОК!

Підняв кошик - мобільний шаурма-критерій на телефоні, швидко замовив піцу, отримав її швидко, смачно, з гарними соусами.

Піцерія «Колізей»

доставка та самовивіз 10:30 - до 23:00

Замовляти за телефоном - 0 931 942 610 або за допомогою до 12 тис піцерія «Колізей»

ДОСТУПНИ ДО ЗАМОВЛЕННЯ ВСІ МЕНЮ ЗАКЛАДУ: страви, салати, напів, перші страви, луні, десерти, кави, напоями та напоями.

НЕ ЗНАЄТЕ ЯК НАЗИВАЄТЬСЯ ВУЛИЦА І ПОМЕР ВУЛИЦИ ДІ ЗУПИНІЛИСЯ? НЕ ПРОБЛЕМА! Додаток, за який зробили величезний внесок у покращення і додав його автоматично до замовлення.

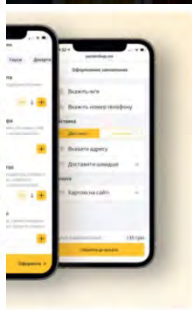
НЕ ЗНАЄТЕ ЯКУ ПІЦЦУ ОБРАТИ З МЕНЮ? ЦЕ МИ ТАКОЖ ПЕРЕДБАЧИЛИ. СТВОРИТЬ СВОЇ!

Обирайте класичну Маргариту і додати до неї напоями та напоями. А і додатково можна додати до меню підписку.

**ЗАВАНТАЖ ТА СПРОБУЙ**

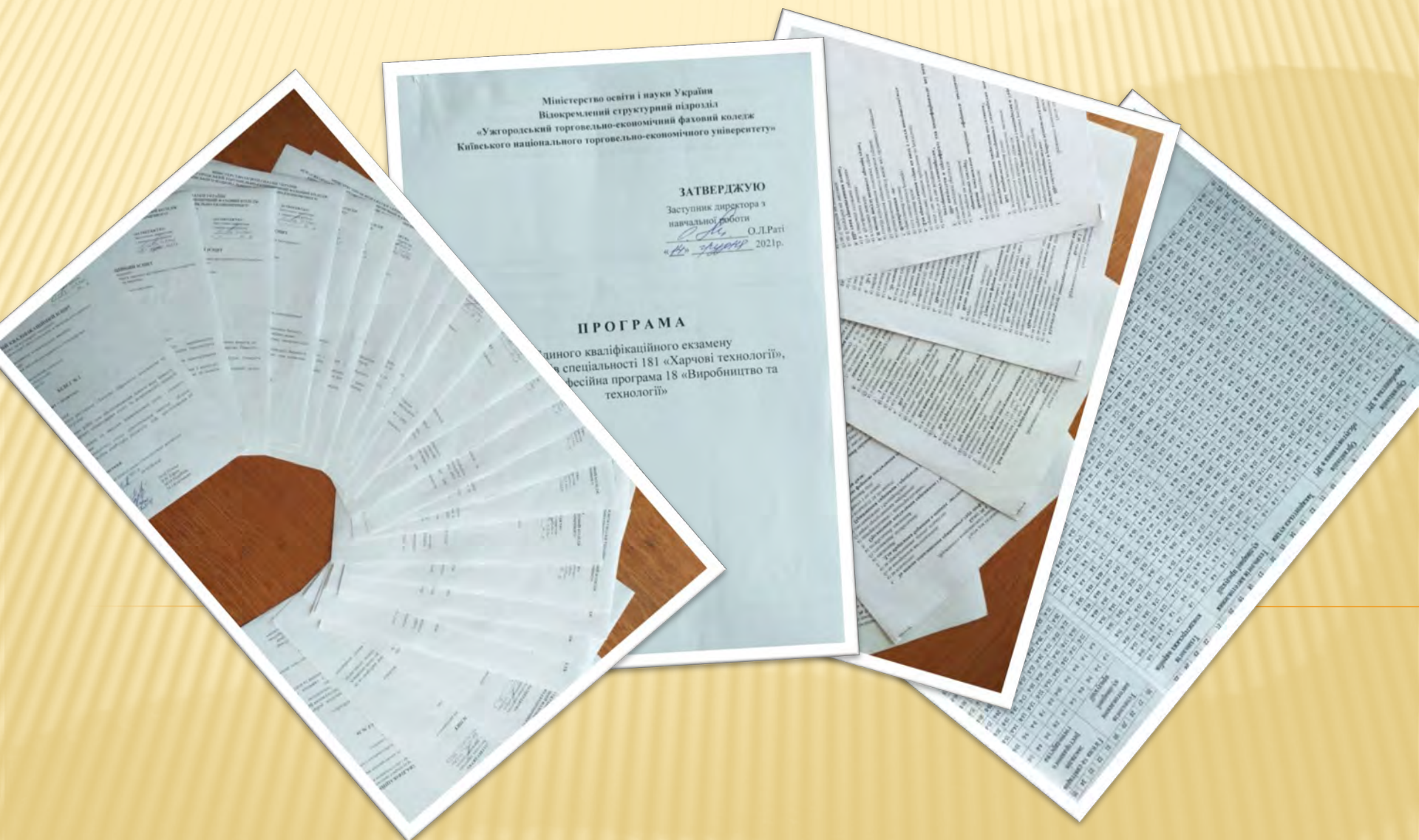
App Store

Get it on Google play



# Навчально-методична робота

## Єдиний кваліфікаційний екзамен



# Навчально-методична робота

## Єдиний кваліфікаційний екзамен

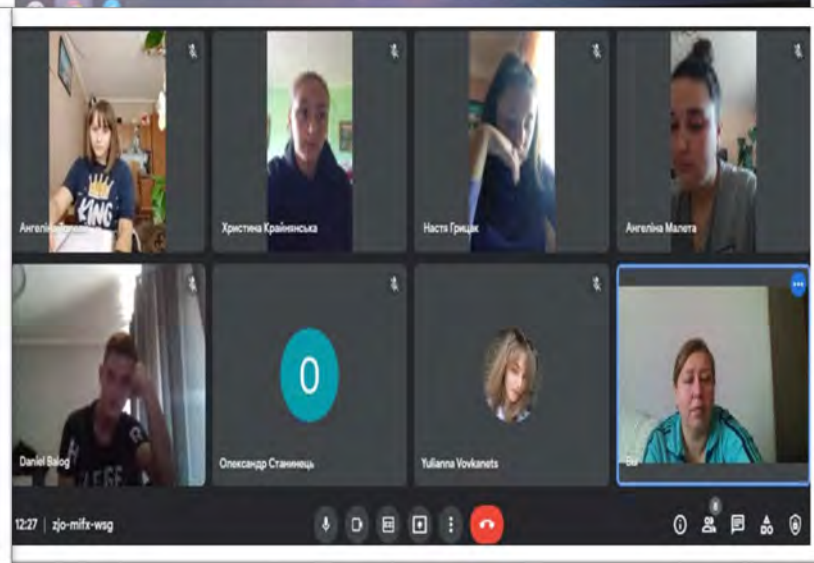
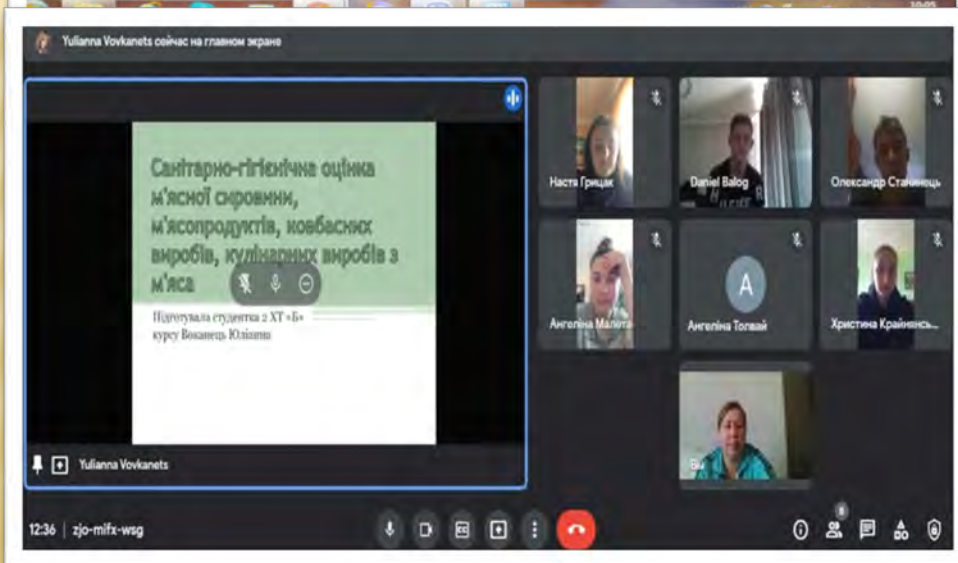
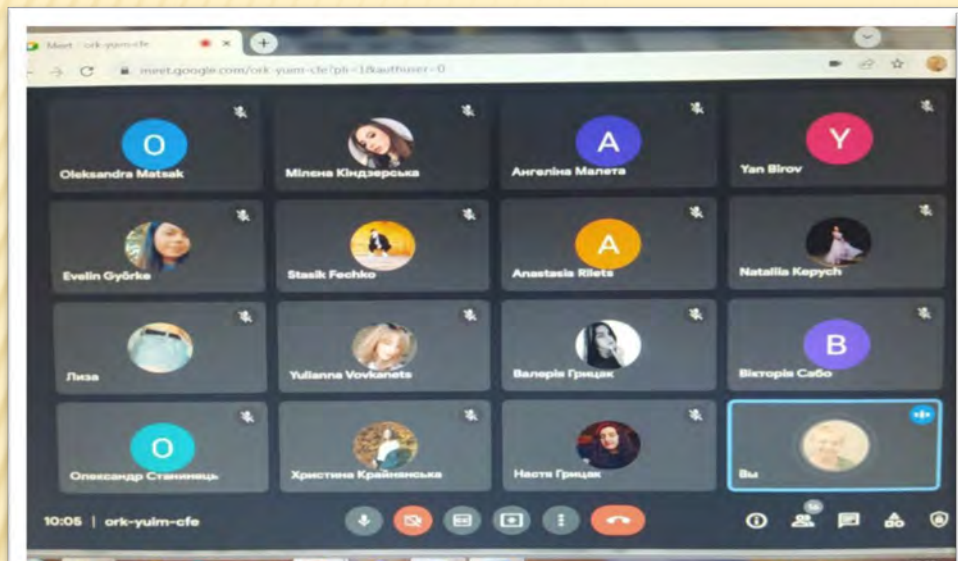


# Навчання «online»

## Використання освітніх платформ «На Урок» та «Всеосвіта»



# Викладання «online»







# Викладання «online»

Еріка Огарь сейчас на главном экране

Віолета Рущак

ВІДГАДАЙТЕ РЕБУС

1.  2.  3.  4. 

10:01 | xbj-hrtk-sop

Еріка Огарь сейчас на главном экране

Актуалізація опорних знань

- Дайте визначення поняттю "Хімічна реакція".
- Які ознаки протікання хімічних реакцій?
- Назвіть відомі вам типи хімічних реакцій.

08:50 | xbj-hrtk-sop

Еріка Огарь сейчас на главном экране


Завдання:

- 1. Прочитайте текст і визначте основні поняття.
- 2. Зробіть конспект.
- 3. Підготуйте повідомлення на тему "Хімічна реакція".

09:59 | xbj-hrtk-sop

Еріка Огарь сейчас на главном экране

Гра «ХТО ХОЧЕ СТАТИ МІЛІОНЕРОМ?»  
Девізи: "Фізика і хімія зберігали"  
Тема: "Хімічна кінетика і каталіз"



09:59 | xbj-hrtk-sop

Еріка Огарь сейчас на главном экране

План:

1. Хімічна кінетика та швидкість хімічних реакцій.
2. Вплив концентрації реагуючих речовин на швидкість реакції. Закон діючих мас.
3. Вплив температури на швидкість реакцій. Енергія активації.
4. Каталіз. Види каталізу.

08:42 | xbj-hrtk-sop

Віолета Рущак

Еріка Огарь

Емілія Хрипто

Ви

Еріка Огарь сейчас на главном экране

ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

1. Вивчити матеріал.
2. Завдання. При підвищенні температури на 50 С швидкість реакції збільшилася в 1000 разів. Знайдіть температурний коефіцієнт швидкості реакції.

Рішення задачі знайдіть на електронну адресу [erika.ogary@ukr.net](mailto:erika.ogary@ukr.net) або публікуйте у Google Classroom

10:02 | xbj-hrtk-sop

Віолета Рущак

Еріка Огарь

Дар'я Крилова

Емілія Хрипто

Ви

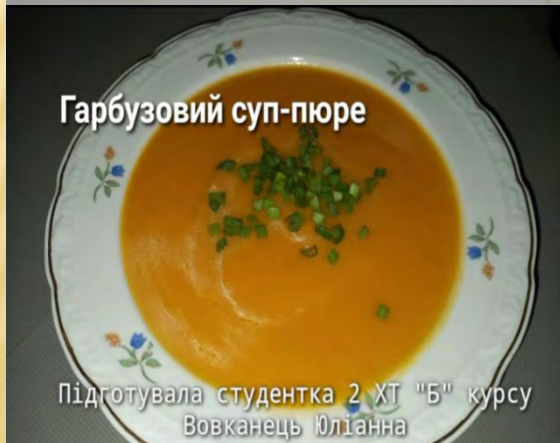


# Проведення практичних і лабораторних робіт

## Практичні роботи з дисципліни «Технології виробництва кулінарної продукції»



Риба тушкована з овочами, картопляне пюре  
2 ХТ "А" Бабуніч Оксана



Лабораторна робота "Крупник з сметаною"



Підготувала студентка 2 ХТ "Б" групи Вовканець  
Юліанна

# Проведення практичних і лабораторних робіт

Практичні роботи студентів  
4 курсу з дисципліни  
«Закарпатська кухня»





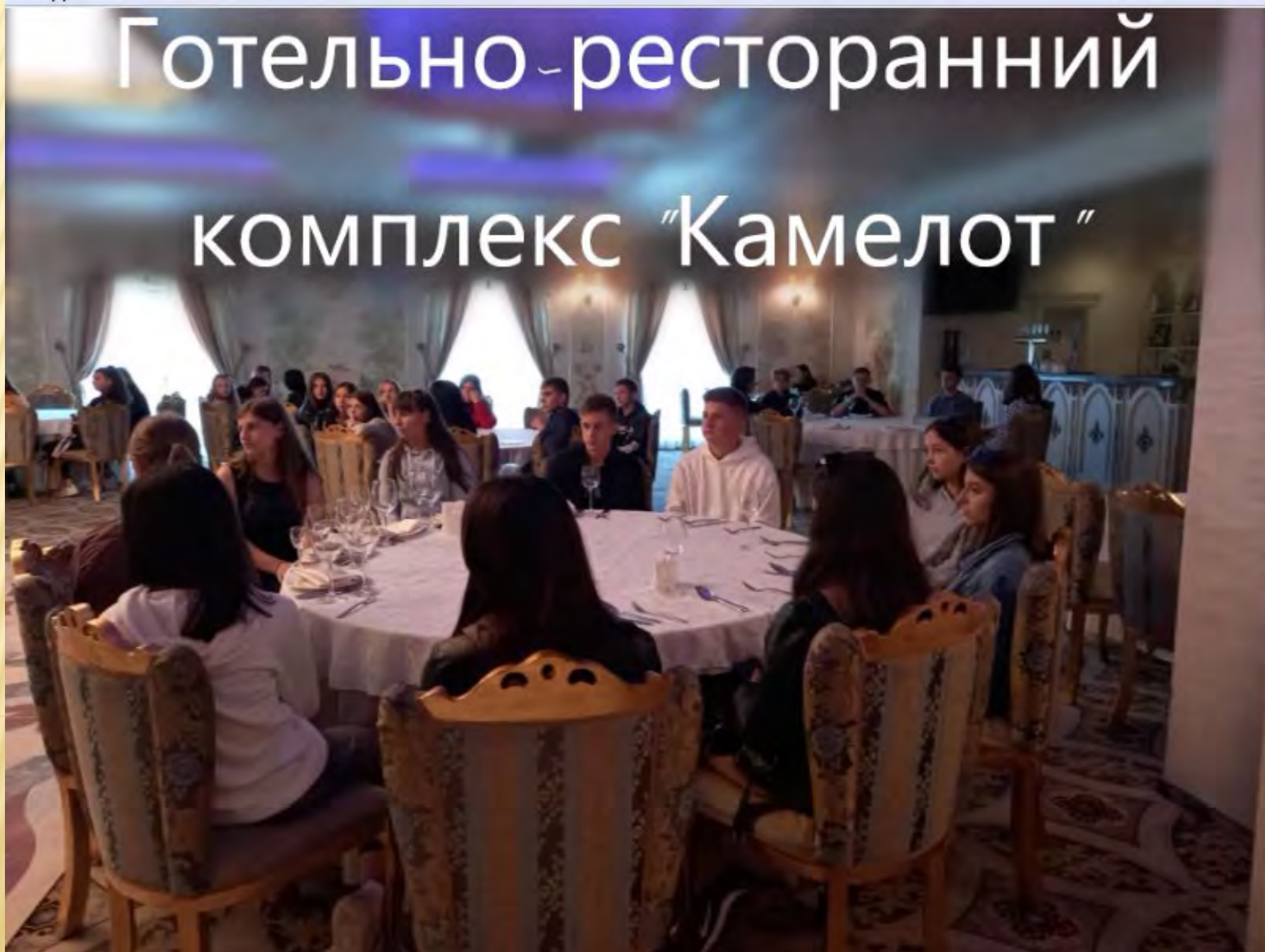
# Організація проходження практики

## Вступ до фаху



**Організація проходження практики**  
**Вступ до фаху**

**Готельно-ресторанний**  
**комплекс "Камелот"**



# Організація проходження практики

## Вступ до фаху



# Організація проходження практики

## Вступ до фаху



# Організація проходження практики



Готувати просто.  
Іде пар - готується.  
Іде дим - готово!





# Організація проходження практики

## Практика за кордоном



# Організація проходження практики

## Практика за кордоном



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА.

## «Квадрум» – ресторан з прозорою стіною

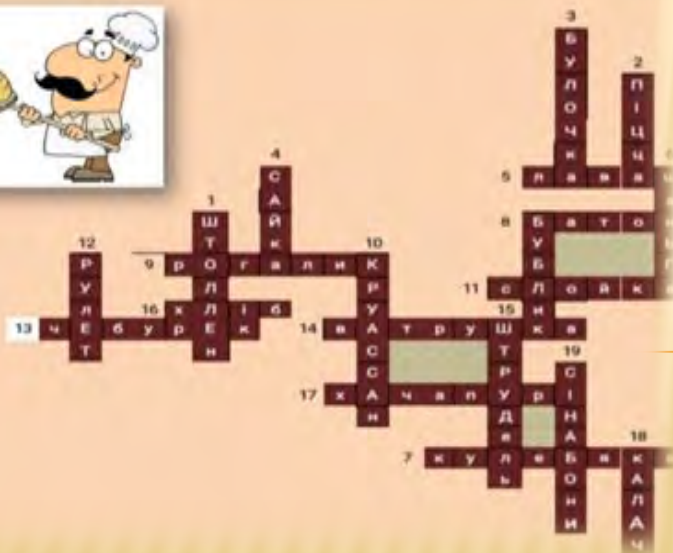


# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Кулінарний квест



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Кулінарний квест

Знайти 5 відмінностей



Слайд 9 з 30



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Кулінарний квест



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Різдвяний ярмарок

### Оголошення!!!

Шановні викладачі та студенти!!!  
Запрошуємо Вас відвідати **«Різдвяний ярмарок»**, який відбудеться 16 грудня 2021р. о 11.00 годині, в аудиторії 7.

Бажаючі зможуть :

- поринути в казкову різдвяну атмосферу;
- виграти в лотерею;
- зробити світлинку в новорічних апартаментах;
- посмакувати різдвяною випічкою.

З повагою студенти ВСП «УТЕФК КНТЕУ»  
відділення харчових технологій





# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Різдвяний ярмарок



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Різдвяний ярмарок



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Різдвяний ярмарок



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Різдвяний ярмарок



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## ВИХОВНІ ГОДИНИ

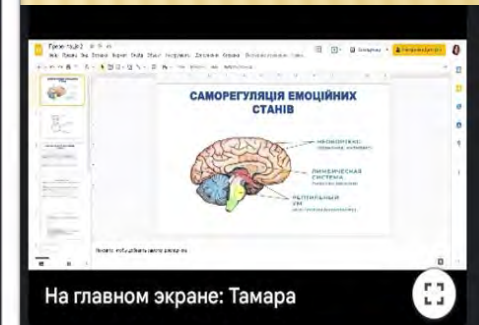
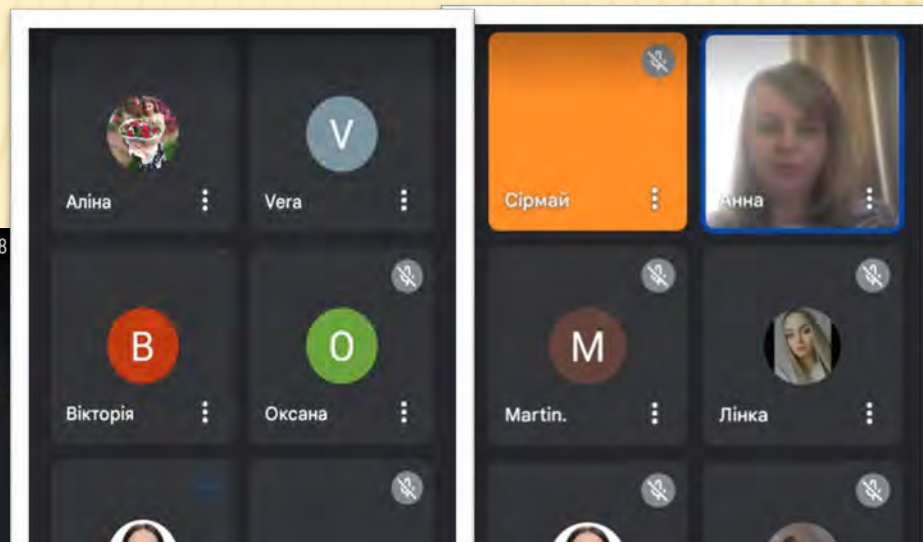
/04.04.22р/

«Небратні : історія російсько - українських відносин та руйнування головних фейків ворожої пропаганди.  
Лектор – викладач історії Фречка О.В.

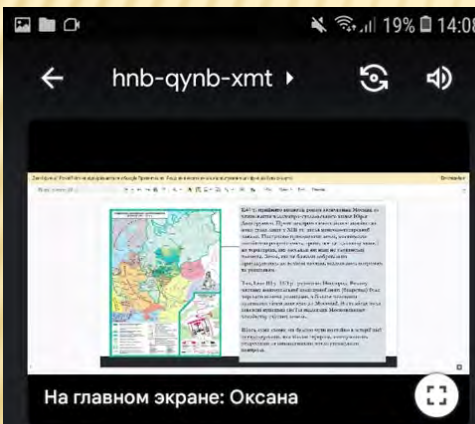
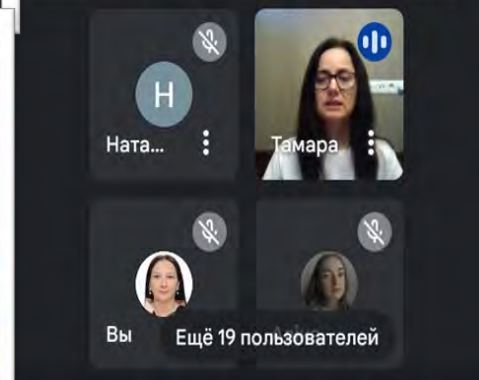
Лекція викладача БЖД Денчилі - Сакаль Г.М.  
щодо дій у разі виникнення загрозової життю ситуації /21.03.22р/

/28.03.22/

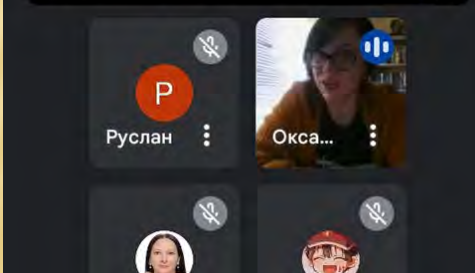
«Техніки розвитку стресостійкості у ситуації війни».  
Інформувала:  
практичний психолог Бердар Т.І.



На головном екрані: Тамара



На головном екрані: Оксана



# НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА

## Отримання дипломів



## НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНА РОБОТА



# Курсова перепідготовка



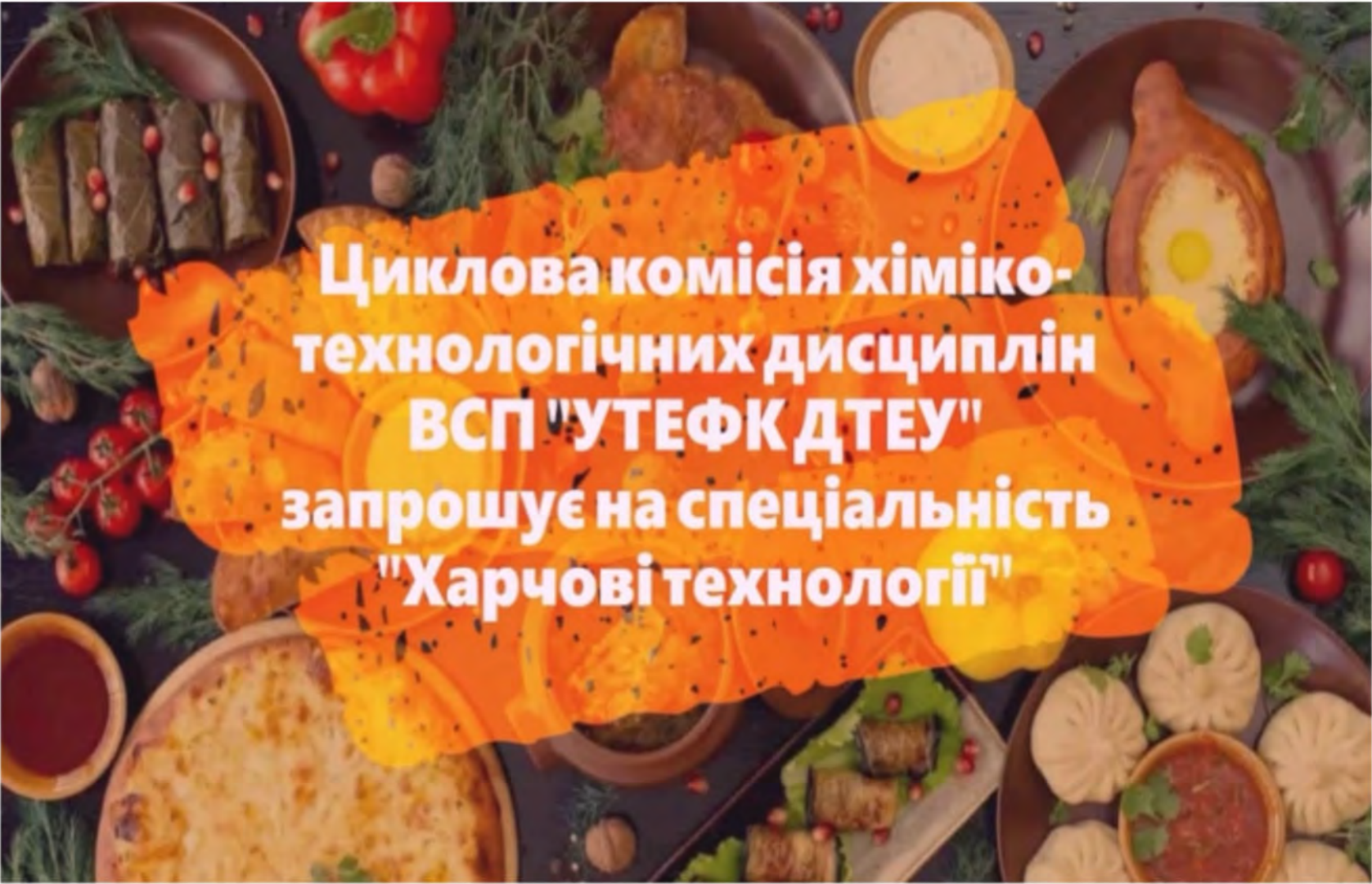
Державний вищий навчальний заклад  
“Ужгородський національний університет”  
Факультет суспільних наук  
Кафедра загальної педагогіки  
та педагогіки вищої школи



# Курсова перепідготовка

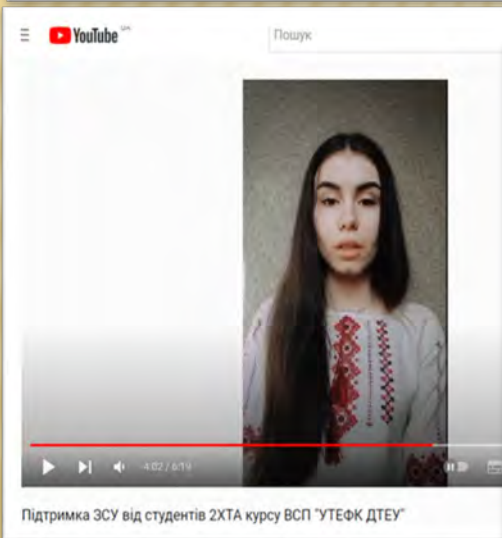
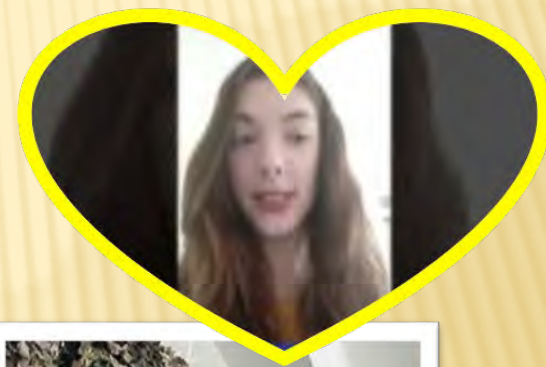


# Професійна та волонтерська робота



**Циклова комісія хіміко-технологічних дисциплін  
ВСП "УТЕФК ДТЕУ"  
запрошує на спеціальність  
"Харчові технології"**

# Професійна та волонтерська робота



# Професійна та волонтерська робота



# Професійна та волонтерська робота



**У 2022-2023 навчальному році  
циклова комісія  
хіміко-технологічних дисциплін  
працюватиме над :**

- підготовкою матеріалів для оновлення електронних комплексів та створення веб-сторінок викладачів циклової комісії хіміко-технологічних дисциплін;
- ширшим використанням інноваційних технологій викладачами на заняттях із фахових дисциплін;
- упровадженням методів змішаного навчання та реалізацією сучасних інтерактивних технологій навчання, в т.ч. атестації студентів засобами технологій електронного оцінювання та об'єктивних тестових методик.

**Дякуємо за увагу!!!**

