

ЗВІТ
ЦИКЛОВОЇ КОМІСІЇ ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН
ВСП «УТЕФК ДТЕУ»
за 2022-2023 навчальний рік



Зміст

1. Навчально-методична робота.
2. Практичні і лабораторні роботи.
3. Організація проходження практики.
4. Навчально-виховна робота.
5. Підвищення кваліфікації членів ц/к, участь у конференціях, вебінарах, майстер класах.
6. Профорієнтаційна та волонтерська робота.

Навчально-методична робота

Протягом 2022/2023 навчального року циклова комісія хіміко-технологічних дисциплін продовжувала працювати над проблемним питанням : «Компетентнісний підхід до теоретичної та практичної підготовки фахових молодших бакалаврів в умовах змішаного навчання».



Навчально-методична робота

Олімпіада серед здобувачів фахової передвищої освіти спеціальності "Харчові технології"



Навчально-методична робота



Навчально-методична робота

Застосування інтерактивного плакату на платформі ThingLink і експериментальних досліджень харчових продуктів. Контроль знань - завдання з QR



Навчально-методична робота

Викладач циклової комісії Куклишин М.І. на відкритому занятті з дисципліни «Закарпатська кухня» продемонструвала фахову майстерність студентів 4 курсу по приготуванню страв з м'яса, риби та птиці.



Навчально-методична робота



Навчально-методична робота



Навчально-методична робота

Викладачі циклової комісії та студенти відділення «Харчових технологій» дружно долучилися до підготовки благодійного показу мод «Блаженна».

Лот-патріотичний коровай для аукціону підготувала Пічкара М.М., а Кірес В.В. організувала солодкий стіл для фуршету.

Навчально-методична робота



Навчально-методична робота

Із запланованих заходів також необхідно відзначити виставки закусок та кондитерських виробів приурочену до міжнародного Дня кухара, що відбулася в жовтні 2022р. Усі гості, окрім смакування кондитерських виробів, мали можливість відвідати тематичну фото зону і зробити фото з реалістичним персонажем кухара.

Навчально-методична робота



Навчально-методична робота



Навчально-методична робота

Конкурс кулінарної майстерності

"Автентичні страви моєї родини"



Навчально-методична робота

«Пасхальний кошик»



Навчально-методична робота

«Пасхальний кошик»



Навчально-методична робота

«Пасхальний кошик»



Навчально-виховна робота

Викладачі циклової комісії організували та провели ряд майстер-класів для внутрішньо переміщених діточок по виготовленню печива «Каштан» та страви італійської кухні «Піца» разом з Caritas Мукачівської греко-католицької єпархії.

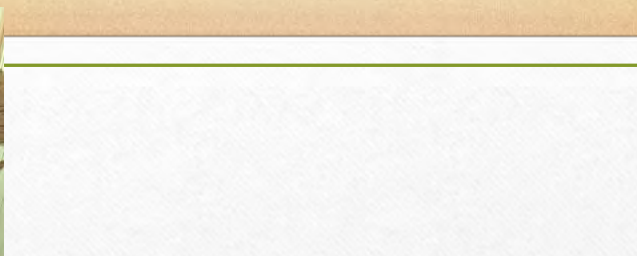
Навчально-виховна робота



Навчально-виховна робота



Навчально-виховна робота



Навчально-методична робота

"Наша спеціальність - Харчові технології", під такою назвою за круглим столом відбулася дружня зустріч стейкголдерів, представників баз практики, колишніх випускників, викладачів та студентів коледжу. Серед запрошених гостей були присутні Наталія Чепканич, Сергій Лещак, Василь Цап, Катерина Гіді. В ході обговорення всі присутні висловлювали свою думку з приводу актуальності спеціальності, сучасних проблем закладів ресторанного господарства в умовах війни. Фахівці звернули увагу на вимоги до молодих фахівців, випускників коледжу, що ставляться до їх роботи та надали вагомі поради і рекомендації студентам для їх майбутнього кар'єрного зростання.

Навчально-методична робота



Навчально-методична робота



Навчально-методична робота



Міжнародний гастрономічний самміт "Словацька перлина 2023".
Студенти Бобина Олександра і Краус Ніколетта в супроводі керівника
Кіреш В.В. достойно представляли наш навчальний заклад .

Проведення лабораторних робіт з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»



Проведення лабораторних робіт з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»



Проведення лабораторних робіт з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»



Практичні роботи «Барна справа» online



ШОКОЛАДНО – МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ

Інгредієнти :

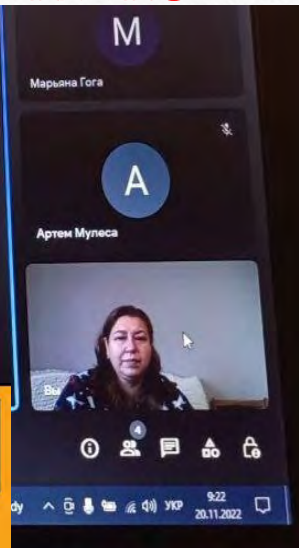
- Молоко – 1 стакан ,
- Цукор – 2 ч. л. ,
- Какао порошок – 2 ч. л. ,
- Темний шоколад – 40 г .



ГЛІНТВЕЙН

Інгредієнти :

- Рожеве напівсолодке вино – 200 мл ,
- Лимон 1 шт ,
- Апельсин 1 шт ,
- 0,5 ч. л. Кориці ,
- Мед 1 ст. л.



КОКТЕЙЛІ



ВИКОНАЛА : СТУДЕНКА ІІІ КУРСУ З
МОРЕКА КРИСТИНА



Коктейль "Пломбір"
- морозиво – 50 р.

- розчинна кава – 5 р.
- цукровий сироп – 20 мл
- варення (бажано червоне) – 20 мл
- горілка – 75 мл
- молоко 3,2% - 100 мл
- лід

Наповнити склянку льодом, додати молоко, горілку і цукровий сироп (можна і просто цукор), додати каву. Все перемішати й додати кульку морозива. Зверху прикрасити варенням.

Організація проходження практики



Вступ до фаху

Організація проходження практики



Організація проходження практики



Ресторан
«Quadrum»



Трохимчук Марія-Анастасія
студентка 3 ХТ «В» курсу

Організація проходження практики



«Полонинський
хліб»



Малета Ангеліна
студентка 3 ХТ «Б» курсу

Організація проходження практики



Ресторан «Турянська долина»

Лешко Аліна
студентка 3 ХТ «А» курсу

Навчально-виховна робота

Робота академнаставника з групою

Фотозона до
Дня кухаря



Навчально-виховна робота

Тематична виховна година до дня Валентина



Навчально-виховна робота

Концерт до дня Валентина



Навчально-виховна робота

студенти 3 ХТ А курсу за участі академнаставника

Еріки ОГАРЬ відвідали мандрівну
виставку "Харків-Залізобетон" в

Музеї народної архітектури
та побуту



Навчально-виховна робота

Знайомство студентів III ХТ А курсу з книгою-новинкою фахового спрямування автора, шеф-кухаря, новатора і фахівця з біохімії їжі Алі Бузарі

**"ІНГРЕДІЄНТИ: ХІМІЯ І АЛХІМІЯ
ГАСТРОНОМІЧНОЇ ТВОРЧОСТІ"**



Навчально-виховна робота

Екскурсія "Великодні традиції на Закарпатті в
Ужгородському Скансені.



Навчально-виховна робота

Робота академнаставника з групою

Виготовлення писанок студентами I ХТ А курсу



Екскурсія та майстер клас в піцерії «Utami»



Екскурсія на «Перша закарпатська Палинчарня»



Екскурсія на «Перечинська мануфактура»



Підвищення кваліфікації



Викладачі циклової комісії активно підвищили свій фаховий рівень прийнявши участь в семінарі-тренінгу «Сучасні технології навчання і методики викладання дисциплін у закладах фахової освіти в умовах інклюзивного освітнього простору» організованим Полтавською академією неперервної освіти ім. В.М. Остроградського.

Підвищення кваліфікації



Сертифікат
Майстрині
Отримує
Маріанна Пичкар

Ви успішно завоїли курс з виготовлення та декорування короваю по технології Шокало Людмили Миколаївни та на відмінно виконали практичні завдання!

Коровай онлайн - це можливо!
НАВЧАННЯ
КОРОВАЙНІЙ СПРАВІ
#КАРАВАЙ.ONLINE
ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО КОМАНДИ



Липень 2022
Дата

Вітаю!
Тепер Ви коровайниця вищої категорії!
Бажаю творчих успіхів!

ЛМ - 0028



Підвищення кваліфікації

Участь у міжнародній конференції "Безпека харчових продуктів, НАССР, Європейська інтеграція"



Merkur Academy of Professional Education, Kaluzha

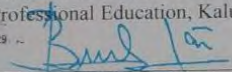
CERTIFICATE №43/09-23
about the offline conference

This certificate confirms that **VIKTORIA KIRESH** has took part
in the international conference
" FOOD SAFETY, HACCP, EUROPEAN INTEGRATION "
June 27-30, 2023, in partner of the Merkur Academy of Professional Education
The online internship program duration: 3 hours (0,1 credits).



Akadémia odborného
vzdelávania a školenia
Kaluzha 264, 072 36
IČO: 50109871 Di.C. 2.2029 ..

The Head of Merkur Academy of
Professional Education, Kaluzha


Mgr., Ing. Jan Brecko



Prof. MVDr. Peter Turek, PhD.

Kaluzha
June 29, 2023

Профорієнтаційна робота



Волонтерська робота



У 2023-2024 навчальному році

ЦИКЛОВА КОМІСІЯ ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ

ДИСЦИПЛІН працюватиме над :

- підготовкою матеріалів та впровадженням цифрових технологій навчання на заняттях із фахових дисциплін з метою підвищення рівня викладання хіміко-технологічних дисциплін;
- підготовка єдиного мультимедійного фонду навчального матеріалу, який буде містити конспекти лекцій, робочі зошити, тестові та ситуаційні завдання різного рівня складності, мультимедійні презентації;
- організацією та систематичним проведенням майстер класів викладачами фахових дисциплін.



Дякуємо за увагу!!!