

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВБ3.5. Кулінарознавство
Вибірковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Харчові технології»
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник

(підпис)

Маренкова ТІ., старший викладач

(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>Технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол від _____ .№ _____
	Завідувач кафедри _____ (підпис) <u>Перцевой Ф.В.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____ Степанова Т.М.
(підпис) (ПБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма _____ Мельник О.Ю.
(підпис) (ПБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана: _____ Мельник О.Ю.
(підпис) (ПБ)

Сабадаш С.М.
(ПБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації _____ (_____)
(підпис) (ПБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 2021 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВБЗ.5. Кулінарознавство		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування		
3.	Статус ОК	Вибірковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	-		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність:181 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	6 рівень		
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр четвертий, восьмий Тривалість вивчення – 15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	3 кредитів		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		денне 12/ заочне 8		денне 24/ заочне 8
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна		
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел..0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення основних етапів та стадій підготовки сировини з метою отримання напівфабрикатів та готової продукції. Оволодіння знаннями, навичками та вміннями забезпечити ведення виробничого процесу, випуск і споживання продукції харчування.		
13.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів системи знань з основ технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології харчування», «Гігієна і санітарія».		
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час заліку – робота студента анулюється і залік складається повторно.		
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2682		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК ЗПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³			Як оцінюється РНД ⁴
	ПР 3	ПР 7	ПР 19	
ДРН 1. Користуватися нормативною документацією по виробництву кулінарної продукції.	x			<p><i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i></p> <p><i>Комп'ютерне тестування (атестація)</i></p> <p><i>Диф.залик</i></p>
ДРН 2. Визначати класифікацію та асортимент основних груп кулінарної продукції.	x			
ДРН 3. Визначати норми втрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів.			x	
ДРН 4. Надавати характеристику основних стадій і операцій технологічного процесу кулінарної продукції		x		
ДРН 5. Проводити обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів.		x		
ДРН 6. Визначити вимоги до якості страв та кулінарної продукції; контролювати вихід готової страви; Оволодіти методами та критеріями оцінювання, що забезпечують безпечну діяльність та якість виконуваних робіт.			x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота	Самостійна робота		
	Лк ден./заоч.	Лаб ден./заоч.	робота ден./заоч	
<p>Тема 1. Вступ. Розвиток закладів ресторанного господарства. Схема технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>Вступ. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни.</p> <p>Загальна характеристика їжі як основи життєдіяльності людини.</p> <p>Загальна характеристика технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>Способи механічної і теплової обробки.</p>	2/2		5/8	[1-9]
<p>Тема 2. Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Нормативна документація, що використовується в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика та призначення різних видів НД.</p> <p>Збірник рецептур страв та кулінарних виробів.</p>		-/6	9/8	[7,11, 12,13,14, 15]
<p>Тема 3. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів їх переробки.</p> <p>Загальна характеристика рослинної сировини.</p> <p>Основні класифікаційні ознаки.</p> <p>Принципові технологічні схеми переробки овочів, грибів, плодів.</p> <p>Ознайомлення з асортиментом напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.</p> <p>Теплова обробка та її види.</p> <p>Технологічний процес виробництва страв з овочів, грибів.</p> <p>Первинна та тепла обробка круп.</p> <p>Асортимент кулінарної продукції з круп, борошна та продуктів їх переробки</p> <p>Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, борошна та продуктів їх переробки.</p> <p>Норми виходів на різних стадіях технологічного процесу</p>	2/2	6/-	5/8	[1-11,12,13, 14,15]
<p>Тема 4. Технологічний процес виробництва соусів.</p> <p>Значення соусів у харчуванні.</p> <p>Виробництво напівфабрикатів для соусів.</p> <p>Класифікація та асортимент соусів.</p> <p>Основи технології виробництва соусів.</p> <p>Принципові технологічні схеми виробництва соусів.</p> <p>Вимоги до якості.</p> <p>Подача соусів до страв.</p>	-/2		5/8	[1-10]
<p>Тема 5. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса птиці.</p> <p>Значення м'яса у харчуванні.</p> <p>Класифікація і характеристика м'ясної сировини.</p> <p>Асортимент та технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин та птиці.</p> <p>Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини.</p> <p>Загальна характеристика технологічних процесів переробки м'яса та м'ясної сировини.</p>	2/2	6/-	5/8	[1-9]

Принципові технологічні схеми переробки м'яса та приготування страв. Вимоги до якості напівфабрикатів до готових виробів з м'яса та м'ясопродуктів.				
Тема 6. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з риби та нерибної сировини. Значення риби та нерибних продуктів моря у харчуванні. Виробництво напівфабрикатів з риби, асортимент. Норми виходів. Характеристика кулінарної продукції з риби. Вимоги до якості. Класифікація страв риби. Асортимент страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби. Принципові технологічні схеми переробки риби та морепродуктів. Норми виходів на різних стадіях технологічного процесу. Вимоги до якості та подачі страв та готових виробів із риби.	2/-	6/-	5/8	[1-10]
Тема 7. Технологічний процес виробництва страв з яєць та сиру. Значення страв з яєць та сиру у харчуванні. Характеристика сировини. Основи технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з молочних продуктів та яєць. Асортимент та аналіз принципових схем виробництва страв з яєць та сиру. Вимоги до якості страв з яєць та сиру.			5/7	[1-10]
Тема 8. Технологічний процес виробництва супів. Значення супів у харчуванні. Класифікація супів. Асортимент супів. Технологія виробництва супів. Принципові технологічні схеми приготування супів. Вимоги до якості та подачі супів.	2/-	6/2	5/7	[1-9]
Тема 9. Технологічний процес виробництва холодних страв та закусок. Значення холодних страв та закусок у харчуванні. Класифікація та характеристика холодних страв та закусок. Асортимент холодних страв та закусок. Принципові технологічні схеми виробництва холодних страв та закусок. Технологія виробництва холодних страв та закусок. Вимоги до якості та подачі.	2/-		5/6	[1-9]
Тема 10. Технологічний процес виробництва солодких страв та напоїв. Значення солодких страв та напоїв у харчуванні. Класифікація та асортимент. Характеристика сировини, що використовується для виробництва солодких страв та напоїв. Принципові технологічні схеми виробництва солодких страв та напоїв. Технологія виробництва солодких страв і напоїв. Вимоги до якості та подачі солодких страв. Вимоги до якості та подачі напоїв.			5/6	[1-9]
Всього	12/8	24/8	54/74	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин ⁶	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин ⁷
ДРН 1. Користуватися нормативною документацією по виробництву кулінарної продукції.	Лабораторне заняття (ілюстрація технологічних карт та іншої нормативної документації, проведення лабораторних досліджень та відповідних розрахунків)	6	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	9
ДРН 2. Визначити класифікацію та асортимент основних груп кулінарної продукції.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	6	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	15
ДРН 3. Визначити норми втрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	6	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	6
ДРН 4. Надавати характеристику основних стадій і операцій технологічного процесу кулінарної продукції	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	6	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	6
ДРН 5. Проводити обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	6	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12
ДРН 6. Визначити вимоги до якості страв та кулінарної продукції; контролювати вихід готової страви; Оволодіти методами та критеріями	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем	6	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	6

оцінювання, що забезпечують безпечну діяльність та якість виконуваних робіт.	виробництва)			
--	--------------	--	--	--

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вагау загальній оцінці	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Підсумкова атестація – тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Диф. залік	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті,	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		відсутній аналіз інших підходів до питання		
Підсумкова атестація– тест множинного вибору	<i><8 балів</i>	<i>8-11</i>	<i>11-14 балів</i>	<i>15 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Диф.залік– письмова відповідь	<i><12 балів</i>	<i>12-24</i>	<i>25-29 балів</i>	<i>30 балів</i>
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем 1-3	3 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 4-10	15 тиждень
2.	Письмовий зворотний зв'язок на есе	Протягом 1 тижня після складання
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-15 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2016– 382 с.
2. Архипов В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира. Учебное пособие. / В.В.Архипов– К.: «Центр учбової літератури», 2016– 234 с.
3. Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А.. Технология продукции общественного питания / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. [Текст] / Ратушный А.С. и др. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 336 с
5. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с
6. Черевко А. И. Диетическое питание Основы технологии производства и организации потребления продукции диетического питания: учебное пособие-справочник : / [Черевко А. И., Дмитриевич Л. Р., Скурихина Л. А. и др.: Д 44 в 2 т. - Сумы : Университетская книга, 2017. -494 с.

6.2. Додаткові джерела

7. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2015. - 656 с.
8. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.
9. Шалимінов О.М. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності [текст] / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

6.3 Методичні джерела

10. Дмитрієвич Л.Р. Навчальний посібник з дисципліни «Загальні технології харчової промисловості» Технології харчування: Збірник задач і вправ: Навчальний посібник для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 181 Харчові технології/ уклад. Л.Р.Димитрієвич,Т.М.Степанова, Т.І.Маренкова, О.В.Чуйко - Суми, 2021. - 211 с.

6.4. Інформаційні ресурси

11. http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html .
12. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>
13. <http://www.ereading.link/book.php?book=146524>
14. <http://www.dietpitanie.net/>
15. <http://www.restorator.ua/>

Рецензія на робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проєктної групи ОП _____ Сабадаш С.М. _____

(назва)

(ПІБ)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти			

Рецензент (викладач кафедри) технології харчування _____ доцент Мельник _____ О.Ю. _____
 (назва) (посада, ПІБ) (підпис)

