

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВБ 3.1. Технології харчування (з курсовим проектом)

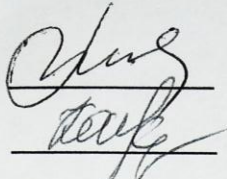
Вибірковий

(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)

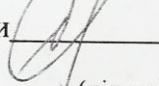
Маренкова ТІ., старший викладач.

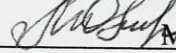
Кошель О.Ю., старший викладач

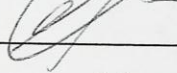
(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

| | |
|--|---|
| Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри | протокол від <u>17 серпня 2021р.</u> № <u>13</u> |
| <u>Технології харчування</u> (назва кафедри) | Завідувач кафедри  (підпис) <u>Перцевой Ф.В.</u> (прізвище, ініціали) |

Погоджено:

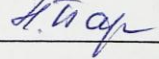
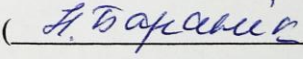
Гарант освітньої програми 
(підпис) Степанова Т.М.
(ПІБ)

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

Рецензія на робочу програму(додається) надана: 
(підпис) Степанова Т.М.
(ПІБ)

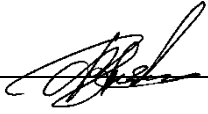
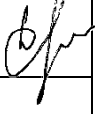
Сабадаш С.М.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації  ()
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.08 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 |
| 2022 | Додаток 1 | 14.06.2022 № 18 |  |  |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

| | | | | |
|------|---|---|------------------------|-------------------|
| 1. | Назва ОК | ВБ3.1. Технології харчування (з курсовим проектом) | | |
| 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 Тривалість вивчення – 15 тижнів | | |
| 8. | Кількість кредитів ЄКТС | 5 кредитів | | |
| 9. | Загальний обсяг годин та їх розподіл | Контактна робота(заняття) | | Самостійна робота |
| | | Лекційні | Практичні /семінарські | Лабораторні |
| | | 24 | | 24 |
| 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 принципів формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів. Обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів Ознайомлення з особливостями приготування страв та кулінарних виробів кухонь народів світу. Діагностика технологій продукції підприємств ресторанного господарства як цілісних технологічних систем, які спрямовані на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів, управління виробничими процесами та якістю кулінарної продукції. | | |
| 13. | Мета освітнього компонента | Формування у студентів системного погляду на технологічні процеси виробництва кулінарної та кондитерської продукції вітчизняного та зарубіжного виробництва. Набуття компетенції щодо проектування та виробництва продукції. Опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх під час конструювання новітніх харчових продуктів функціонального призначення. Діагностики технологій продукції ЗРГ як цілісних технологічних систем, яка спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів, управління виробничими процесами та якістю кулінарної продукції. | | |
| 14. | Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП | Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Теоретичні основи харчових виробництв», «Гігієна і санітарія», «Загальні технології харчової промисловості» | | |
| 15. | Політика академічної доброчесності | При виявленні факту списування під час іспиту – робота студента анулюється, іспит складається повторно. | | |

| | | |
|-----|------------------------------------|---|
| 16. | Посилання на курс у системі Moodle | https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=1525 |
|-----|------------------------------------|---|

2.РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ 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 |
|--|---|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--|
| | ПРН 1 | ПРН 3 | ПРН 7 | ПРН 5 | ПРН 6 | ПРН 17 | ПРН 19 | |
| ДРН 1. Надавати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції. Визначити вимоги до якості продукції. | x | x | | x | | | | <i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i> <i>Екзамен</i> <i>Комп'ютерне тестування, здача КП</i> |
| ДРН 2. Обґрунтувати критерії оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів. | | | x | | x | | | |
| ДРН 3. Надавати характеристику технологія кулінарної продукції кухонь народів світу. Визначати особливості національних кухонь різних країн світу. | | | | | | x | | |
| ДРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ПРГ. | | | | | | x | | |
| ДРН 5. Визначати перспективи розвитку асортименту та технологій продукції, впроваджуючи мало- або безвідходні технології, що забезпечуть екологічну чистоту роботи галузі. | | x | | | | | x | |

1. 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 | Лаб | | |
| <p>Тема 1. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ПРГ.</p> <p>Мета та задачі курсу. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Виробничо-торговельні особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. Організаційно-економічні особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. Соціальні особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства.</p> | 2 | | 8 | [1-11] |
| <p>Тема 2. Технологічні принципи створення продукції РГ. Реалізація декомпозиційно-агрегативного підходу при розробці та діагностиці технологічних систем.</p> <p>Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію. Розробка проекту рецептури. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога.</p> | 2 | | 8 | [1-11] |
| <p>Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів.</p> <p>Молекулярна кухня. Технологія приготування страв у вакуумній плівці при низьких температурах.</p> | 2 | | 8 | [1-11] |
| <p>Тема 4. Ознайомлення з науково-практичними і методологічними підходами до конструювання харчових продуктів функціонального призначення та якістю харчових продуктів функціонального призначення.</p> <p>Поняття продукції функціонального призначення. Сучасні науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення. Якість харчових продуктів функціонального призначення.</p> | 2 | 6 | 8 | [1-11] |
| <p>Тема 5. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.</p> <p>Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів ПРГ. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів</p> | 2 | | 8 | [1-11] |
| <p>Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.</p> <p>Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу. Основа національної кухні. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь.</p> | 2 | | 8 | [1-11,12,13,14] |
| <p>Тема 7. Загальна характеристика та особливості технології національних страв і кулінарних виробів української кухні.</p> <p>Вивчення асортименту національних страв і кулінарних виробів української кухні.</p> | 2 | | 9 | [1-11,12,13,14] |

| | | | | |
|---|-----------|-----------|------------|-----------------|
| <p>Характеристика технології страв і кулінарних виробів української кухні</p> <p>Підбір виробничо-технологічного устаткування, посуду, текстилю, інвентаря при подачі страв української кухні.</p> <p>Ознайомлення з особливостями технології національних страв і кулінарних виробів української кухні.</p> <p>Порівняльна характеристика стародавніх та сучасних способів теплової обробки сировини.</p> <p>Особливості технології національних супів (борщів, капустняків, кулешів, юшок) в різних регіонах України.</p> <p>Фаршировані та шпиговані страви в українській кухні.</p> <p>Борошняні страви в українській кухні.</p> <p>Вироби з тіста, як обрядові в українській кухні.</p> <p>Особливості технології узварів.</p> | | | | |
| <p>Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи (1 ч).</p> <p>Європа - центр формування традицій харчування. Спільні та відмінні риси.</p> <p>Специфіка обробки сировини і прийомів його використання.</p> <p>Вплив французької культури харчування на формування споживання продуктів харчування народів Європи.</p> | 2 | 6 | 9 | [1-11,12,13,14] |
| <p>Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи (2 ч).</p> <p>Національні кухні Великобританії, Німеччини, Італії, Іспанії, Греції.</p> <p>Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.</p> | 2 | | 9 | [1-11,12,13,14] |
| <p>Тема 10. Загальна характеристика та особливості технології національних страв і кулінарних виробів кавказької кухні.</p> <p>Вивчення асортименту національних страв і кулінарних виробів кавказької кухні.</p> <p>Характеристика технології страв і кулінарних виробів Грузинської, Вірменської, Азербайджанської національних кухонь.</p> <p>Характеристика традиційних способів теплової обробки в кавказькій кухні.</p> <p>Особливості технології та подачі супів (харчо, хаш, кюфта-бозбаш, пітті), як національних страв кавказької кухні.</p> <p>Особливості технології та подачі м'ясних страв.</p> <p>Використання соусів (ткемали, аджики) та приправ (хмелі-сунелі) в кавказькій національній кухні.</p> <p>Особливості технології страв з птиці (сациві із курки, чахохбілі, циплята табака).</p> <p>Солодкі страви в кавказькій кухні.</p> <p>Вино, як поважна частина трапези кавказької кухні.</p> <p>Особливості подачі страв і кулінарних виробів кавказької кухні.</p> | 2 | 6 | 9 | [1-11,12,13,14] |
| <p>Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону. (1 ч).</p> <p>Загальні принципи формування харчових обрядів, прийомів і способів обробки продуктів.</p> <p>Хліб і рис в житті народів Азії.</p> <p>Китайська кухня та її вплив на розвиток традицій і культури харчування народів Європи і Азії; їжа та харчування китайських провінцій.</p> | 2 | 6 | 9 | [1-11,12,13,14] |
| <p>Тема 12. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.</p> <p>Особливості національної кухні Туреччини.</p> <p>Кухні Йорданії, Лівану, Сирії. Кухня Саудівської Аравії.</p> <p>Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.</p> | 2 | | 9 | [1-11,12,13,14] |
| Всього | 24 | 24 | 102 | |

2. 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. Надавати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції. Визначити вимоги до якості продукції. | Лабораторне заняття (ілюстрація технологічних карт та іншої нормативної документації, проведення лабораторних досліджень та відповідних розрахунків) | 10 | Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів | 20 |
| ДРН 2. Обґрунтувати критерії оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів. | Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) | 10 | Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням | 40 |
| ДРН 3. Надавати характеристику технологія кулінарної продукції кухонь народів світу. Визначити особливості національних кухонь різних країн світу. | Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва) | 10 | Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів | 20 |
| ДРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо–технологічної діяльності ПРГ. | Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва) | 8 | Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів | 10 |
| ДРН 5. Визначити перспективи розвитку асортименту та технологій продукції, впроваджуючи мало-або безвідходні технології, що забезпечуть екологічну чистоту роботи галузі. | Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) | 10 | Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням | 12 |

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

| № | Методи сумативного оцінювання | Бали / Вага у 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. | Виконання і захист курсового проекту | 15 балів / 15% | До кінця 8 тижня |
| 5. | Екзамен – письмова відповідь на білет | 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, відсутній аналіз інших підходів до питання | Відповіді на всі питання наведено | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Виконання і захист курсового проекту | <8 балів | 8-11 | 11-14 балів | 15 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Відповіді на всі питання наведено, але окремі | Відповіді на всі питання наведено | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| | | складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | | вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Екзамен – письмова відповідь на білет | <12 балів | 12-24 | 25-29 балів | 30 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 |

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 1-5 | 4 тиждень |
| | Письмове опитування після вивчення тем 6-12 | 14 тиждень |
| 2. | Письмовий зворотний зв'язок на есе | Протягом 1 тижня після складання |
| 3. | Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття | Протягом 1-14 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. 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.
2. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров - М.: 2010.-327 с.
3. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2010. - 656 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. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [Текст] / Ратушный А.С. и др. – В 2 т. – Т. 1. – М. : Мир, 2014 – 351 с.
6. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с
7. Черевко А. И. Диетическое питание Основы технологии производства и организации потребления продукции диетического питания: учебное пособие-справочник : / [Черевко А. И., Димитриевич Л. Р., Скурихина Л. А. и др.: Д 44 в 2 т. - Сумы : Университетская книга, 2017. -494 с.

6.2. Додаткові джерела

8. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах[текст]/: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.
9. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.

6.3. Методичні джерела

10. Димитрієвич Л.Р. Конспект лекцій з дисципліни «Загальні технології харчової промисловості» (1 частина) для студентів 3 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання, студентів 1 курсу п.т. денної форми навчання / уклад. Л.Р.Димитрієвич, Т.І.Маренкова, О.В.Чуйко. - Суми, 2020. – 253 с..
11. Димитрієвич 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

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