

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК 12 Технологія продукції ресторанного господарства

Обов'язковий

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

Реалізується в межах освітньої програми
«Готельна і ресторанна справа»
за спеціальністю **241 «Готельно-ресторанна справа»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти


Розробник

(підпис)

Маренкова Т.І., старший викладач

(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

| | |
|---|---|
| Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>Технології харчування</u> (назва кафедри) | Протокол № 25 від 26.05.2023 р. |
| | Завідувач кафедри  (підпис) <u>Мельник О.Ю.</u> (прізвище, ініціали) |

Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)


Степанова Т.М.
(ПІБ)

В.п. заступника декана, де реалізується освітня програма


(підпис)

Болгова Н.В.
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:


(підпис)

Геліх А.О.
(ПІБ)


(підпис)

Мельник О.Ю.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації


(підпис) (Надія Карамік)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.06. 2023 р.

СНАУ, 2023рік

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 |
| 2024-2025 | 011 | Протокол № 3 21.05.2024 | [Підпис] | [Підпис] |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

| | | | | | |
|------|---|--|------------------------|--|--|
| 1. | Назва ОК | ОК 12 Технологія продукції ресторанного господарства | | | |
| 2. | Факультет/кафедра | Харчових технологій/ кафедра технології харчування | | | |
| 3. | Статус ОК | Обов'язковий | | | |
| 4. | Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК) | Освітня програма: Готельна і ресторанна справа / спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» | | | |
| 5. | ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК) | | | | |
| 6. | Рівень НРК | 6 рівень | | | |
| 7. | Семестр та тривалість вивчення | Семестр перший, семестр другий Тривалість вивчення: перший семестр – 15 тижнів, другий семестр – 15 тижнів, | | | |
| 8. | Кількість кредитів ЄКТС | 10 кредитів | | | |
| 9. | Загальний обсяг годин та їх розподіл | Контактна робота(заняття) | | Самостійна робота | |
| | | Лекційні | Практичні /семинарські | Лабораторні | |
| | | Перший семестр – 14 Другий семестр - 16 | | Перший семестр - 60 Другий семестр - 60 | Перший семестр – 76 Другий семестр – 74 |
| 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 | Програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» надає студентам комплекс спеціальних знань, формування умінь і навичок щодо технології приготування кулінарної і кондитерської продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства індустрії гостинності. | | | |
| 13. | Мета освітнього компонента | Ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і умінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства індустрії гостинності в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності. | | | |
| 14. | Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП | Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві», «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Нутриціологія», «Товарознавство» | | | |
| 15. | Політика академічної доброчесності | При виявленні факту списування під час заліку/іспиту – робота студента анулюється і залік/іспит складається повторно. | | | |
| 16. | Посилання на курс у системі Moodle | https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5038 | | | |

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) | | | | | | | Як оцінюється ДРН |
|--|--|-------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
| | ПРН5 | ПРН 6 | ПРН 10 | ПРН 12 | ПРН 18 | ПРН 23 | ПРН 24 | |
| ДРН 1. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства. | x | | x | | | | x | <p><i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i></p> <p><i>Перший семестр - залік;</i></p> <p><i>Другий семестр - екзамен;</i></p> <p><i>Комп'ютерне тестування (атестація)</i></p> |
| ДРН 2. Знати основи харчового законодавства та сучасні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства індустрії гостинності. | x | | x | x | | | | |
| ДРН 3. Організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів | | | x | x | | | | |
| ДРН 4. Проводити обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів з продукції рослинного походження та продукції тваринного походження. | x | x | | | | x | | |
| ДРН 5. Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію | x | x | | x | | | x | |
| ДРН 6. Презентувати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді наукових статей та тез конференцій; застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях. | | | | | x | | x | |
| ДРН 7. Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології кулінарної продукції ЗРГ із урахуванням регіонального контексту, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. | | x | x | | | x | | |

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Перший семестр

| Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми | Розподіл в межах загального бюджету часу | | Рекомендована література | |
|--|--|----------|--------------------------|---------------|
| | Аудиторна робота | | | |
| | Лк | Лаб.зан. | | |
| <p>Тема 1. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства індустрії гостинності. Мета та задачі курсу. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства індустрії гостинності в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства індустрії гостинності. Основні технологічні поняття. Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ.</p> | 2 | | 7 | [1-3,9,10] |
| <p>Тема 2. Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів. Характеристика основних прийомів, що використовуються під час механічної обробки сировини. Класифікація прийомів теплової обробки сировини та напівфабрикатів. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів. Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання. Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти). Комбіновані способи теплової обробки. Допоміжні прийоми теплової обробки. Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів.</p> | 2 | 6 | 7 | [4-5,8-10] |
| <p>Тема 3. Класифікація технологічних процесів обробки харчових продуктів. Механічні процеси. Гідромеханічні процеси. Термічні процеси. Хімічні і біохімічні процеси.</p> | | 6 | 6 | [4-5,8-10] |
| <p>Тема 4. Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства. Загальна характеристика та асортимент кулінарної продукції, виготовленої на ПРГ. Ознайомлення з асортиментом кулінарних напівфабрикатів. М'ясні напівфабрикати. Напівфабрикати з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроликів. Напівфабрикати з риби і нерибних морепродуктів. Соуси в якості напівфабрикатів.</p> | | 6 | 7 | [4-5,7,19-15] |

| | | | | |
|--|---|---|------------------------------|-------------------------|
| <p>Напівфабрикати з тіста. Готова кулінарна продукція. Загальна характеристика та асортимент борошняних кондитерських та булочних виробів виготовлених на підприємствах ресторанного господарства.</p> | | | | |
| <p>Тема 5. Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості. Якість ресторанної продукції. Складові якості. Показники якості. Методи і показники оцінки якості продукції. Планування та забезпечення якості продукції. Економічна залежність працівника і якість. Контроль якості продукції ПРГ. Основні принципи формування якості кулінарної продукції. Харчова цінність продуктів та сировини, як важливий критерій оцінки якості кулінарної продукції. Контроль якості, що здійснюється на підприємстві. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями. Органолептичний контроль якості продукції. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу. Безпека продукції підприємств ресторанного господарства.</p> | 6 | 7 | [4,8,19,20, 22,23,27,29, 30] | |
| <p>Тема 6. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. 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. Розробка проекту рецептури на основі типової технологічної моделі (ТТМ) кулінарної продукції. Фірмові страви. Вимоги до вибору найменування нової продукції й оформлення рецептур.</p> | 6 | 7 | [4,15,36-38] | |
| <p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками. Харчова цінність овочів, плодів та грибів. Будова тканин плодів, овочів та грибів. Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, грибів, плодів, мета та задачі етапів технологічного процесу. Страви і гарніри з варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених овочів.</p> | 2 | 6 | 7 | [4-11,17-18, 28, 36-38] |
| <p>Тема 8. Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками. Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів. Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів.</p> | 2 | 6 | 7 | [4-11,17-18, 36-38] |

| | | | | |
|---|---|---|---|---------------------------------|
| <p>Зміни, що відбуваються під час замочування та варіння круп, бобових та макаронних виробів.</p> <p>Підготовка круп до варіння.</p> <p>Теплова обробка круп, бобових і макаронних виробів.</p> <p>Страви з бобових та макаронних виробів.</p> | | | | |
| <p>Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</p> <p>Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</p> <p>Харчова цінність страв та виробів з борошна.</p> <p>Підготовка сировини до виробництва.</p> <p>Напівфабрикати для борошняних страв і гарнірів.</p> <p>Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із прісного та дріжджового тіста.</p> <p>Технологія виробництва прісного тіста для борошняних кулінарних виробів.</p> <p>Технологія виробництва дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів.</p> <p>Безопарний спосіб виробництва дріжджового тіста.</p> <p>Опарний спосіб виробництва дріжджового тіста</p> <p>Фарші для борошняних страв і кулінарних виробів.</p> <p>Вимоги до якості борошняних страв, умови і терміни зберігання.</p> | 2 | 6 | 7 | [4,15,17, 25, 27, 31-33, 36-38] |
| <p>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів його переробки.</p> <p>Класифікація страв з яєць.</p> <p>Склад, властивості та харчова цінність продуктів з молока та яєць.</p> <p>Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки.</p> <p>Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць.</p> <p>Значення страв з сиру в харчуванні.</p> <p>Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру за сукупними ознаками.</p> <p>Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності продуктів з молока та яєць.</p> <p>Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки кулінарної продукції з сиру кисломолочного.</p> <p>Варені, смажені, запечені страви з сиру.</p> | 2 | 6 | 7 | [4-15, 17, 36-38] |
| <p>Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.</p> <p>Технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козятини та інших видів тварин.</p> <p>Класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса.</p> <p>Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з м'яса.</p> <p>Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із м'яса: порівняльний аналіз способів та засобів механічної та інших видів обробки.</p> <p>Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками.</p> <p>Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> | 2 | 6 | 7 | [4-15, 17, 30, 36-38] |

| | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|--|
| Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки м'яса, теоретичне обґрунтування параметрів процесу. | | | | |
| Всього | 14 | 60 | 76 | |

Другий семестр

| Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми | Розподіл в межах загального бюджету часу | | | Рекомендована література |
|---|--|-------------------|--------------------|---------------------------|
| | Аудиторна робота | Самостійна робота | Лабораторна робота | |
| | Лк | Лаб зан | наробота | |
| <p>Тема 1. Технологія виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</p> <p>Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</p> <p>Класифікація кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів за сукупним ознаками.</p> <p>Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів; мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>Характеристика способів та видів теплової обробки страв з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</p> <p>Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності, кольору та аромату.</p> <p>Норми втрат при тепловій обробці птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</p> | 2 | 6 | 8 | [4-15, 17, 28, 30, 36-38] |
| <p>Тема 2. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів.</p> <p>Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) гідробіонтів на реалізацію їх технологічних властивостей.</p> <p>Особливості розбирання окремих видів риби.</p> <p>Характеристика асортименту напівфабрикатів із риби з кістковим і хрящевим скелетом.</p> <p>Приготування натуральних рибних напівфабрикатів.</p> <p>Напівфабрикати з натуральної подрібненої маси.</p> <p>Напівфабрикати з рибної котлетної маси.</p> <p>Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із риби з кістковим та хрящовим скелетом</p> <p>Вимоги до якості напівфабрикатів, умови і терміни зберігання.</p> <p>Асортимент страв і кулінарних виробів з гідробіонтів.</p> <p>Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.</p> <p>Характеристика способів та видів теплової обробки страв з гідробіонтів.</p> <p>Технологія відварених страв з риби і нерибної водної сировини.</p> <p>Технологія припущених страв.</p> <p>Технологія смажених страв з риби і нерибної водної сировини.</p> <p>Способи тушкування риби з риби і нерибної водної сировини.</p> <p>Технологія запечених страв з риби і нерибної водної сировини.</p> <p>Особливості технології страв із січеної натуральної, котлетної та кнельної рибної маси.</p> | 2 | 6 | 8 | [4-11, 17, 24, 36-38] |

| | | | | |
|--|---|---|---|-------------------------------|
| <p>Особливості теплової обробки нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції.</p> <p>Зміни, що протікають в рибі і нерибних продуктів моря, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.</p> <p>Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості страв з гідробіонтів.</p> | | | | |
| <p>Тема 3. Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</p> <p>Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.</p> <p>Кулінарне призначення соусів.</p> <p>Класифікація соусів за сукупними ознаками.</p> <p>Виробництво напівфабрикатів для соусів.</p> <p>Закономірності формування асортименту, призначення.</p> <p>Характеристика бульйонів Види напівфабрикатів для приготування соусів.</p> <p>Діагностика технологічних процесів виробництва соусів.</p> <p>Характеристика соусів та технологічного процесу їх виробництва.</p> <p>Перспективи розвитку асортименту та технологій соусів.</p> <p>Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості та подачі соусів.</p> | 2 | 6 | 8 | [4-11, 17, 24, 34, 35, 36-38] |
| <p>Тема 4. Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</p> <p>Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.</p> <p>Класифікація супів за сукупними ознаками.</p> <p>Закономірності формування асортименту</p> <p>Характеристика технологічного процесу виробництва супів.</p> <p>Підготовка напівфабрикатів для супів.</p> <p>Особливості технології бульйонів. Напівфабрикати бульйонів.</p> <p>Асортимент і технологія заправочних супів:</p> <p>Загальна схема приготування супів-пюре.</p> <p>Управління технологічними процесами та якістю прозорих супів.</p> <p>Управління технологічними процесами та якістю холодних супів.</p> <p>Управління технологічними процесами та якістю молочних супів.</p> <p>Управління технологічними процесами та якістю солодких супів.</p> <p>Діагностика технологічних процесів виробництва супів.</p> <p>Перспективи розвитку асортименту та технологій супів.</p> <p>Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості супів. виробництві.</p> | 2 | 6 | 8 | [4-11, 17, 24, 36-38] |
| <p>Тема 5. Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</p> <p>Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності,</p> <p>Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</p> <p>Характеристика технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.</p> | 2 | 6 | 8 | [4-11, 17, 28, 35-38] |

| | | | | |
|---|---|----|----|--------------------------|
| <p>Аналіз технологічних схем виробництва холодних страв і закусок. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв та закусок. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості холодних страв і закусок.</p> | | | | |
| <p>Тема 6. Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація солодких страв та напоїв за сукупними ознаками. Закономірності формування асортименту солодких страв та напоїв. Характеристика сировини для виготовлення солодких страв і напоїв. Технологічні особливості приготування желе. Діагностика технологічних процесів виробництва солодких страв та напоїв. Технологічні особливості приготування киселів. Технологічні особливості приготування мусів. Технологічні особливості приготування самбуків. Технологічні особливості приготування суфле. Технологічні особливості приготування пудінгів. Технологія напоїв. Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв та напоїв. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості солодких страв і напоїв.</p> | 2 | 12 | 8 | [4-11, 17, 28, 35-38] |
| <p>Тема 7. Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, Закономірності формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього. Механізм утворення тіста. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.</p> | 2 | 6 | 8 | [12, 15, 25, 27, 32, 33] |
| <p>Тема 8. Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листкового тіста та виробів з нього, Механізм утворення тіста, Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.</p> | 2 | 6 | 8 | [4-11, 17, 24, 36-38] |
| <p>Тема 9. Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів з нього, Механізм утворення тіста. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових</p> | | 6 | 10 | [4-11, 17, 36-38] |

| | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|--|
| виробів. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, сметанного, білково-збивного) видів тіста та виробів з них. Механізм утворення тіста. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів. | | | | |
| Всього | 16 | 60 | 74 | |

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

| ДРН | Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій) | Кількість годин | Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно) | Кількість годин |
|-------|--|-----------------|---|-----------------|
| ДРН 1 | Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) | 8/8 | Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням | 10/10 |
| ДРН 2 | Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) | 8/8 | Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням | 10/10 |
| ДРН 3 | Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва) | 14/14 | Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів | 12/12 |
| ДРН 4 | Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва) | 12/14 | Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів | 12/12 |
| ДРН 5 | Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва) | 12/12 | Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів | 12/10 |
| ДРН 6 | Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва) | 12/12 | Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів | 10/10 |
| ДРН 7 | Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) | 8/8 | Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням | 10/10 |

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

Перший семестр

| № | Методи сумативного оцінювання | Бали / Вага у загальній оцінці | Дата складання |
|----|---|--------------------------------|-------------------|
| 1. | Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять | 20 балів / 20% | До кінця 7 тижня |
| 2. | Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять | 20 балів / 20% | До кінця 14 тижня |
| 3. | Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (КП) | 15 балів / 15% | До кінця 14 тижня |
| 4. | Комп'ютерне тестування (атестація) | 15 балів / 15% | До кінця 8 тижня |
| 5. | Диф. залік | 30 балів / 30% | До кінця 15 тижня |

5.1.2. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

Другий семестр

| № | Методи сумативного оцінювання | Бали / Вага у загальній оцінці | Дата складання |
|----|---|--------------------------------|-------------------|
| 1. | Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять | 20 балів / 20% | До кінця 7 тижня |
| 2. | Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять | 20 балів / 20% | До кінця 14 тижня |
| 3. | Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (КП) | 15 балів / 15% | До кінця 14 тижня |
| 4. | Комп'ютерне тестування (атестація) | 15 балів / 15% | До кінця 8 тижня |
| 5. | Екзамен – письмова відповідь на білет | 30 балів / 30% | До кінця 15 тижня |

5.1.3. Критерії оцінювання

Перший семестр

| Компонент | Незадовільно | Задовільно | Добре | Відмінно |
|--|----------------------------------|---|------------------------------|--|
| Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять | <12 балів | 12-15 | 15-18 балів | 20 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять | <12 балів | 12-15 | 15-18 балів | 20 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді | <8 балів | 8-11 | 11-14 балів | 15 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано |

| | | | | |
|------------------------------------|----------------------------------|---|------------------------------|--|
| (реферат) | | до питання | | власне вирішення проблеми |
| Комп'ютерне тестування (атестація) | <8 балів | 8-11 | 11-14 балів | 15 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Диф. залік | <12 балів | 12-24 | 25-29 балів | 30 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |

Другий семестр

| Компонент | Незадовільно | Задовільно | Добре | Відмінно |
|--|----------------------------------|---|------------------------------|--|
| Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять | <12 балів | 12-15 | 15-18 балів | 20 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання конспекту лекцій та лабораторних занять | <12 балів | 12-15 | 15-18 балів | 20 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат) | <8 балів | 8-11 | 11-14 балів | 15 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |
| Комп'ютерне тестування (атестація) | <8 балів | 8-11 | 11-14 балів | 15 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |

| | | | | |
|--|--|---|---------------------------------|---|
| Екзамен – письмова відповідь на білет | <12 балів | 12-24 | 25-29 балів | 30 балів |
| | Вимоги щодо завдання не виконано | Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз тих підходів до питання | Виконано усі вимоги завдання | Виконану усі вимоги завдання, предemonстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми |

5.2. Формативне оцінювання:

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

Перший семестр

| № | Елементи формативного оцінювання | Дата |
|----|---|----------------------|
| 1. | Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4 | 7 тиждень |
| 2 | Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-8 | 14 тиждень |
| 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 КП | Протягом 14 тиждень |

Другий семестр

| № | Елементи формативного оцінювання | Дата |
|----|---|----------------------|
| 1. | Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4 | 7 тиждень |
| 2 | Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-8 | 14 тиждень |
| 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 КП | Протягом 14 тиждень |