

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

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

**ОК 20 Технології харчування**

Обов'язковий

---

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

Реалізується в межах освітньої програми  
**«Крафтові технології та гастрономічні інновації»**  
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник

(підпис)

Тетяна МАРЕНКОВА, старший викладач

(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	Протокол № 19 від 31.05.2024 р.
<u>Технології харчування</u> (назва кафедри)	Завідувач кафедри <u>Оксана МЕЛЬНИК</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми Марина САМЛІК (підпис) (ПІБ)

Декана факультету, де реалізується освітня програма Наталія БОЛГОВА (підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана: Оксана МЕЛЬНИК (підпис) (ПІБ)

Олена КОШЕЛЬ (підпис) (ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації Надія БАРАНІК (підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 01.07. 2024 р.

СНАУ, 2024 рік

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

## I. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 20 Технології харчування	
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій харчування	
3.	Статус ОК	Обов'язковий	
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма. Крафтові технології та гастрономічні інновації / спеціальність: 181 «Харчові технології»	
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 ЕКТС	5 кредитів	
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)	
		Лекційні	Практичні /семінарські
		Перший семестр – 14 Другий семестр - 16	Перший семестр - 44 Другий семестр - 60
		Самостійна робота	
		Перший семестр – 74 Другий семестр - 92	
10.	Мова навчання	українська	
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна	
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел. 0503073830, E-mail: taupa_201@ukr.net час консультацій: шовіторка з 13 до 14 години	
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма навчальної дисципліни «Технології харчування» надає студентам комплекс спеціальних знань, формування умінь і навичок щодо технологій приготування кулінарної і кондитерської продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства.	
13.	Мета освітнього компонента	Поглибити теоретичні знання щодо наукових підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування, особливостей технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції; Оволодіти необхідними навичками та вміннями пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи 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	<b>Освітній компонент</b> має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Теоретичні основи харчових виробництв», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Методи контролю харчових продуктів»	
15.	Політика академічної доброчесності	Обов'язковою вимогою до студентів, для отримання підсумкової оцінки з дисципліни, є 100% виконання лабораторних робіт. Співування під час контрольних, тестових робіт та протягом	

		іспиту заборонено. У разі, якщо здобувач здає роботу іншого здобувача як свою власну, така робота анулюється і виконується повторно. У разі використання текстових записок без належного цитування (академічний плагіат) - робота анулюється.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3022">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3022</a>





продукції з врахуванням світових тенденцій розвитку.																				
ДРН 8. Визначати перспективи розвитку асортименту та технологій продукції, впроваджуючи мало- або безвідходні технології, що забезпечуть екологічну чистоту роботи галузі.	x								x	x										x

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

#### Осіnnий семестр

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб.з ан.		
<b>Модуль 1</b>				
<i>Тема 1: Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства, її мета та задачі.</i>				
<b>Лекційне заняття 1. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства, її мета та задачі.</b> 1. Вступ. Мета та задачі курсу. 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. 3. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства. 4. Основні технологічні поняття.	2			[1-3,9,10]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Виробничо-торговельні особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.			4	[1-3,9,10]
<i>Тема 2: Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів.</i>				
<b>Лекційне заняття 2. Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів.</b> 1. Характеристика основних прийомів, що використовуються під час механічної обробки сировини. 2. Зміни при механічній кулінарній обробці. 3. Класифікація способів теплової обробки сировини та напівфабрикатів. 4. Комбіновані способи теплової обробки. 5. Допоміжні прийоми теплової обробки. 6. Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів.	2			[4-5,13]
<i>Лабораторне заняття №1. Ознайомлення з способами, прийоми механічної і теплової обробки сировини та напівфабрикатів.</i>		2		[15,16,17,41]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при			8	[4-5,13]

поверхньому нагріванні продуктів. 2. Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти).				
<b>Тема 3: Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства.</b>  <i>Лабораторне заняття №2. Ознайомлення з технологічними процесами виробництва продукції та класифікацією продукції підприємств ресторанного господарства.</i>		6		[15,16,17, 41]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Загальна характеристика та асортимент кулінарної продукції, виготовленої на ПРГ. 2. Ознайомлення з асортиментом кулінарних напівфабрикатів. 3. Готова кулінарна продукція. 4. Загальна характеристика та асортимент борошвяних кондитерських та булочних виробів виготовлених на підприємствах ресторанного господарства.		8		[4-10,13]
<b>Тема 4: Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.</b>  <i>Лабораторне заняття №3. Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення органолептичних показників якості.</i>		6		[15,16,17, 41]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Якість ресторанної продукції. Методи і показники оцінки якості продукції. 2. Харчова цінність продуктів та сировини, як важливий критерій оцінки якості кулінарної продукції. 3. Контроль якості, що здійснюється на підприємстві. 4. Органолептичний контроль якості продукції. 5. Економічна залежність працівника і якість. 6. Контроль якості продукції ПРГ. 7. Основні принципи формування якості кулінарної продукції. 8. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями 9. Органолептичний контроль якості продукції		10		[4-10,13]
<b>Тема 5: Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</b>  <b>Лекційне заняття 3. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</b> 1. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію. 2. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію. 3. Розробка проекту рецептури. 4. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога.		2		[4,7, 25,39]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Розробка проекту рецептури на основі типової технологічної моделі (ТТМ) кулінарної продукції. 2. Фірмові страви.			8	[4,7, 25,39]
<b>Разом за модуль 1</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>38</b>	
<b>Модуль 2</b>				
<b>Тема 6: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками.</b>  <b>Лекційне заняття 4. Технологія напівфабрикатів, страв та</b>		2		[4-11,13,17-, 28, 36-41]



<p>кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність овочів, плодів та грибів.</li> <li>2. Будова тканин плодів, овочів та грибів.</li> <li>3. Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів.</li> <li>4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, грибів, плодів, мета та задачі етапів технологічного процесу.</li> <li>5. Страви і гарніри з варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених овочів.</li> </ol>				
<p><i>Лабораторне заняття №4. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.</i></p>		6		[15,16,17, 41]
<p><b>Питання самостійного вивчення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вплив деяких факторів на тривалість теплової кулінарної обробки картоплі, овочів та плодів.</li> <li>2. Норми виходів на різних стадіях технологічного процесу.</li> <li>3. Самостійна робота з НД та рішення задач по механічній обробці овочів, грибів.</li> </ol>			7	[4-11,13,17-28, 36-40]
<p><i>Тема 7: Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками.</i></p> <p>Лекційне заняття 5. Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів.</li> <li>2. Зміни, що відбуваються під час замочування та варіння круп, бобових та макаронних виробів.</li> <li>3. Підготовка круп до варіння.</li> <li>4. Теплова обробка круп, бобових і макаронних виробів.</li> <li>5. Технологія страв з круп бобових і макаронних виробів.</li> <li>6. Страви з бобових та макаронних виробів.</li> </ol>	2			[4-11,13-25, 28, 36]
<p><i>Лабораторне заняття №5. Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.</i></p>		6		[15,16,17, 41]
<p><b>Питання самостійного вивчення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зміна вмісту розчинених речовин при тепловій кулінарній обробці крупи, бобових і макаронних виробів.</li> <li>2. Страви з бобових та макаронних виробів.</li> <li>3. Самостійна робота з НД та рішення задач по механічній обробці круп..</li> </ol>			7	[4-11,13-25, 28, 36]
<p><i>Тема 8: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</i></p> <p><i>Лабораторне заняття №6. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна.</i></p>		6		[15,16,17, 41]
<p><b>Питання самостійного вивчення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</li> <li>2. Харчова цінність страв та виробів з борошна.</li> <li>3. Підготовка сировини до виробництва.</li> <li>4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна,</li> <li>5. Борошняні страви в українській кухні..</li> </ol>			7	[4-11,13-15, 18, 19,22,26, 27,37,38]

6. Вироби з тіста, як обрядові в українській кухні.				
<b>Тема 9: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного.</b> <b>Лекційне заняття 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного.</b> 1. Склад, властивості та харчова цінність яєць. 2. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. 3. Класифікація страв з яєць. 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць. 5. Значення страв з сиру в харчуванні. 6. Варені, смажені, запечені страви з сиру. 7. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру, мета та завдання етапів технологічного процесу.	2		[4-11, 13, 24,35]	
<b>Лабораторне заняття №7. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного та яєць</b>		6		[15,16,17, 41]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Класифікація яєць. 2. Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в підприємствах харчування. 3. Вимоги до якості страв з яєць. 4. Класифікація страв і кулінарних виробів із молочної сировини. 5. Вимоги до якості страв з сиру.			7	[4-11, 13, 24,35]
<b>Тема 10: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.</b> <b>Лекційне заняття 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.</b> 1. Склад, властивості та харчова цінність м'яса та м'ясопродуктів. Будова та склад основних тканин м'яса. 2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса. 3. Виробництва напівфабрикатів із м'яса. Вплив способів та режимів теплової обробки м'яса на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності. 4. Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками. 5. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса.	2			[4-11, 15,33, 39, 40,42]
<b>Лабораторне заняття №8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів</b>		6		[15,16,17, 41]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Зміна білків м'яса в процесі нагріву. 2. Зміна водоутримуючої здатності м'яса і м'ясопродуктів при їх тепловій обробці. 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.			8	[4-11, 15,33, 39, 40,42]
<b>Разом модуль 2</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	
<b>Всього</b>	<b>14</b>	<b>44</b>	<b>74</b>	

**Весняний семестр**

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота	Самостійна робота	
	Лк	Лаб.з ан.	
<b>Модуль 1</b>			
<b>Тема 11: Технологія виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</b>			
<p><b>Лекційне заняття 1. Технологія виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація.</li> <li>Склад, властивості та харчова цінність м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.</li> <li>Обробка сільськогосподарської птиці й дичини.</li> <li>Класифікація кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів за сукупним ознаками.</li> <li>Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів; мета та завдання етапів технологічного процесу.</li> </ol>	2		[4-11,39, 40,42]
<i>Лабораторне заняття №1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</i>		6	[15,16,17, 41]
<b>Питання самостійного вивчення</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.</li> <li>Склад, властивості та харчова цінність субпродуктів</li> </ol>		10	[4-11,39, 40,42]
<b>Тема 12. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів.</b>			
<p><b>Лекційне заняття 2. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Склад, властивості та харчова цінність риби та нерибних морепродуктів.</li> <li>Особливості розбирання окремих видів риби.</li> <li>Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.</li> <li>Страви з вареної, припущеної риби. Смажені, тушковані, запечені страви з риби.</li> <li>Особливості технології страв із січеної натуральної, котлетної та кнеліної рибної маси.</li> <li>Особливості морфологічної будови і хімічного складу продуктів моря.</li> </ol>	2		[4-11,39, 40,42]
<i>Лабораторне заняття №2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, гідробіонтів та нерибної водної сировини.</i>		6	[15,16,17, 41]
<b>Питання самостійного вивчення</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Обробка нерибних морепродуктів. Особливості теплової обробки нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції.</li> <li>Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності риби та нерибних морепродуктів.</li> <li>Страви з нерибних морепродуктів.</li> </ol>		10	
<b>Тема 13. Технологія виробництва соусів. Класифікація за</b>	2		[4-11,39,



<p><i>сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</i></p> <p><b>Лекційне заняття 3. Технологія виробництва соусів. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.</li> <li>2. Класифікація соусів за сукупними ознаками.</li> <li>3. Виробництво напівфабрикатів для соусів.</li> <li>4. Закономірності формування асортименту, призначення.</li> <li>5. Характеристика соусів та технологічного процесу їх виробництва.</li> </ol>			40,42]
<p><i>Лабораторне заняття №3. Ознайомлення з характеристикою технологічного процесу виробництва соусів.</i></p>	6		[15,16,17,41]
<p><b>Питання самостійного вивчення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до якості та подачі соусів.</li> <li>2. Підбір соусів до рибних страв.</li> </ol>		10	[4-11,39,40,42]
<p><b>Тема 14. Роль супів у харчуванні людини. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</b></p> <p><b>Лекційне заняття 4. Роль супів у харчуванні людини. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.</li> <li>2. Класифікація супів за сукупними ознаками.</li> <li>3. Підготовка напівфабрикатів для супів.</li> <li>4. Асортимент і технологія супів.</li> <li>5. Діагностика технологічних процесів виробництва супів.</li> <li>6. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів.</li> <li>7. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості супів.</li> </ol>	2		[4-11,39,40,42]
<p><i>Лабораторне заняття №4. Ознайомлення з характеристикою технологічного процесу виробництва супів.</i></p>	6		[15,16,17,41]
<p><b>Питання самостійного вивчення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципові технологічні схеми приготування супів.</li> <li>2. Самостійна робота з НД і рішення задач по технології виробництва супів.</li> <li>3. Технологія виробництва і подача супів української кухні.</li> </ol>		10	[4-11,39,40,42]
<p><b>Тема 15. Технологія холодних страв і закусок. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</b></p> <p><b>Лекційне заняття 5. Технологія холодних страв і закусок. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності,</li> <li>2. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</li> <li>3. Характеристика технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.</li> <li>4. Аналіз технологічних схем виробництва холодних страв і закусок.</li> </ol>	2		[4-11,31,39,40,42]
<p><i>Лабораторне заняття №5. Вивчення характеристики технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок</i></p>	6		[15,16,17,41]
<p><b>Питання самостійного вивчення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок.</li> <li>2. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості</li> </ol>		10	[4-11,31,39,40,42]



холодних страв і закусок.				
<b>Разом модуль 1</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>50</b>	
<b>Модуль 2</b>				
<i>Тема 16. Технологія солодких страв та напоїв. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</i>				
<p><b>Лекційне заняття 6. Технологія солодких страв та напоїв. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками.</li> <li>2. Характеристика сировини, що використовується для виробництва солодких страв.</li> <li>3. Діагностика технологічних процесів виробництва солодких страв.</li> <li>4. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості солодких страв.</li> <li>5. Роль напоїв у харчуванні людини. Класифікація напоїв за сукупними ознаками.</li> <li>6. Діагностика технологічних процесів виробництва напоїв.</li> </ol>	2			[4-11,20,21,32,34,39,40,42]
<i>Лабораторне заняття №6-7. Вивчення технології солодких страв та напоїв.</i>		12		[15,16,17,41]
<b>Питання самостійного вивчення</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закономірності формування асортименту солодких страв та напоїв.</li> <li>2. Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв</li> </ol>		10		[4-11,20,21,34,39,40,42]
<i>Тема 17. Технологія борошняних кондитерських виробів із дріжджового тіста.</i>				
<p><b>Лекційне заняття 7. Технологія борошняних кондитерських виробів із дріжджового тіста.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками,</li> <li>2. Закономірності формування асортименту.</li> <li>3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.</li> <li>4. Механізм утворення тіста.</li> <li>5. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.</li> </ol>	2			[4-14,22,34,37]
<i>Лабораторне заняття №8. Ознайомлення із загальною принциповою схемою технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів із нього, механізмом утворення тіста, роллю рецептурних компонентів у формування якості готових виробів.</i>		6		[15,16,17,41]
<b>Питання самостійного вивчення</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль складових частин пшеничного борошна в утворенні тіста.</li> <li>2. Виготовлення виробів із дріжджового тіста</li> </ol>		10		[4-14,22,34,37]
<i>Тема 18. Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста.</i>				
<p><b>Лекційне заняття 8. Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листкового тіста та виробів з нього,</li> <li>2. Механізм утворення тіста,</li> <li>3. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.</li> </ol>	2			[4-14,20-25,29,]

<i>Лабораторне заняття №9. Вивчення технології борошняних кондитерських виробів із листового, бісквітного та інших видів тіста.</i>		6		[15,16,17,41]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення. 2. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. 3. Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів (за групами). 4. Перспективи розвитку асортименту та технологій оздоблювальних напівфабрикатів.			10	[4-14,20-25,29,]
<b>Тема 19. Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста.</b>  <i>Лабораторне заняття №10. Ознайомлення із загальною принциповою схемою технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів із нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.</i>		6		[15,16,17,41]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів з нього, 2. Механізм утворення тіста. 3. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів. 4. Загальні принципи схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, сметанного, білково-збивного) видів тіста та виробів з них. 5. Механізм утворення тіста. 6. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.			12	[4-14,20-25,29,30]
<b>Разом модуль 2</b>	6	30	42	
<b>Всього</b>	16	60	92	

#### 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. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства.	<b>Проблемні лекції</b> (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному)	16	<b>Практичні заняття</b> (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) <b>Мозкові атаки</b> (ставляться короткі задачі, які студент має швидко розв'язувати)	50
ДРН 2. Налагодити рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції.			Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації, підготовка та презентація бізнес-проєкту, бізнес-плану)	10
ДРН 3. Користуватися методами та критеріями оцінювання, що забезпечують безпечну діяльність та якість виконуваних робіт. - Визначити вимоги до якості продукції.	<b>Презентації</b> (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)			92
ДРН 4. Проводити обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних	<b>Кейс-метод</b> (перед студентом ставиться завдання організації)			

виробів з продукції рослинного походження та продукції тваринного походження.	власного проекту по створенню нової кулінарної продукції та її презентації)		
ДРН 5. Визначати характеристику зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки..			
ДРН 6. Обґрунтувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів..			
ДРН 7. Використовувати основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з врахуванням світових тенденцій розвитку.			
ДРН 8. Визначати перспективи розвитку асортименту та технологій продукції, впроваджуючи мало- або безвідходні технології, що забезпечуть екологічну чистоту роботи галузі.			

## 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
<b>I семестр</b>			
<b>Модуль 1 (50 балів)</b>			
1	Захист лабораторних робіт (3 Лб по 2 бали)	6 балів / 6%	протягом 5 днів після заняття
2	Презентація завдання за заданою темою	4/ 4%	6 тиждень
3	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	40 балів / 40%	7 тиждень
<b>Модуль 2 (50 балів)</b>			
4	Захист лабораторних робіт (5 Лб по 2 бали)	10 балів / 10%	протягом 5 днів після заняття
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	15 тиждень
6	Підсумкове тестування «Залік»	20 балів / 20%	15 тиждень
<b>II семестр</b>			
<b>Модуль 1 (35 балів)</b>			
1.	Захист лабораторних робіт (5 Лб по 2 бали)	10 балів / 10%	протягом 5 днів після заняття
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	25 балів / 25%	7 тиждень
<b>Модуль 2 (35 балів)</b>			
3.	Захист лабораторних робіт (5 Лб по 2 бали)	10 балів / 10%	протягом 5 днів



			після заняття
4.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	25 балів / 25%	15 тиждень
5.	Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	15 тиждень

### 5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент <sup>8</sup>	Незадовільно 0	Задовільно 1	Добре 1,5	Відмінно <sup>9</sup> 2
Виконання і захист лабораторних робіт	Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	Студент відпрацював лабораторну роботу, але не виконав деякі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація завдання за заданою темою	0	1-2	3	4
	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
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 20, 25, 40 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
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
<i>Осіпний семестр</i>		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-5	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 6-19	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 тестування	7, 14 тиждень
<i>Весняний семестр</i>		



1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 11-15	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 12-18	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час виконання завдання за даною темою	14 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час обговорення екзаменаційних завдань	14 тиждень

Форма підсумкового контролю – *екзамен*. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру. Студент не допускається до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він пропустив і не відпрацював більше 20% занять, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0 – 34 балів).

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доденко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
5. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. — Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. — 496 с. ISBN 966-657-070-X.
6. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Пригульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. — 628 с.
7. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевої, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х.: СНАУ, 2021. –203 с.
8. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Свляш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: ХДУХТ; Світ Книг, 2019. — 246 с.
9. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані. Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.
10. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с.
11. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовчаня, В. М. Михайлов. – Харків : Світ книг, 2020. – 679 с. – ISBN 978-966-2678-01-7
12. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.: підручник: у 2 кн. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2021.– ISBN 978-966-2678-56-8.
13. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навч. посіб. /В. С. Ростовський. — Київ : Кондор, 2019. — 200 с.
14. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с.

### 6.2. Додаткові джерела:

15. Євген Клопотенко. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організаціях освітніх та оздоровчих закладів. [Текст] / Клопотенко Е. . — Львів, Видавництво «Літопис» 2019. -280 с.
16. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [ Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимівов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арій, 2022. - 991 с. — ISBN 978-966-498-495-6.
17. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] ; навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". - Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56. - 300 прим. — ISBN 978-966-289-444-8.
18. Sereda O., Melyuk O., Marenkova T., Koshel O., Bokovets S. (2024) The rheological characteristics of the dough for semi-finished biscuit with the addition of crickets flour. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*.
19. Mazurenko Igor, Koshel Olena, Marenkova Tatyana, Shkaraputa Roman. *Propepties*



and application of modified starches in food production. Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Mechanization and Automation of Production Processes. (1 (51), 3-8

20. V. Kasianchuk. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plant, bee pollen, and honey / V. Kasianchuk, O. Berhilevych, I. Negai, L. Dimitrijevič, T. Marenkova // Харчова наука і технологія / Food science and technology/ Volume 14 Issue 1/ 2020, p.118-125.

21. Victoria Kasianchuk. Determination of honey geographic origin according to its elemental composition by the method of x-ray fluorescence. / Victoria Kasianchuk, Oleksandra Berhilevych, Inna Negai, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // «EUREKA: Life Sciences» (2019), Number 2. Food Science and Technology. – С 12-19

22. Chunli Deng, Oksana Melnyk, Tatyana Marenkova, Yanghe Luo. Modification in Physicochemical, Structural and Digestive Properties of Potato Starch During Heat-Moisture Treatment Combined with Microwave Pre- and Post-Treatment. Polish Journal of Food Nutrition Science, 2022, 72(3), pp. 249-261

23. Oleksandra Berhilevych. The study correlation between physicochemical properties, botanical origin and microbial contamination of honey from the south Ukraine / Oleksandra Berhilevych, Victoria Kasianchuk, Mykola Kukhtyn, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 13, 2019, no. 1, – p. 863-869.

24. O. Berhilevych. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks. /O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskyi, A. Konieva, L. Dimitrijevič, T. Marenkova. // Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production. 2/11 (98) 2019. – С. 6-13.

25. F. Pertsevoy. Food technologists in structures. / V. Pertsevoy, P. Gurskyi, V. Ladyka, M. Lanchyk, I. Krapivnytska, S. Omelchenko, V. Bredykhin, V. Kis, T. Marenkova, Z. Garncarek. // The monograph Edited by Gurskyi P.V., Pertsevoy F.V. /Sumy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissa+, 2021.-252 p.

26. Тетяна Маренкова, Ольга Серета. Якісні показники тіста для вареників із використанням імеретинського шафрану. Технічні науки та технології. 2023. № 4(34). С. 174-181

27. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese past. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel //Зернові продукти і комбикорми, Vol.22, 1.3 (87) / 2022. – 40-45 с.

28. Чебаненко Є.В. Удосконалення страй із бобових для шкільного харчування та перспективи їхнього впровадження у меню шкіл. / Чебаненко Є.В., Бідюк Д.О., Маренкова Т.І. // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів», випуск 1 (55), 2024-90-101 с.

29. Боковець С.П. Особливості технології нового батончика шоколадного. / Боковець С.П., Перцевої Ф.В., Мельник О.Ю., Гурський П.В., Маренкова Т.І. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 32-41с.

30. Кошель О. Ю. Визначення показників якості тіста для круасанів. / Кошель О. Ю., Москаленко А.О., Маренкова Т.І., Лобачова Н.Л. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 12, Том 3. Запоріжжя 2022 р.

31. Перцевої Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибу сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевої Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.

32. Перцевої М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину. / Перцевої М.Ф., Самілик М.М., Маренкова Т.І., Бідюк Д.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 198– 112 с.

33. Бідюк Д.О. Аналіз змін показників якості замороженого напівфабрикату біфштексу під час зберігання у біорозкладному пакованні. / Д.О. Бідюк, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 - 65 с.

34. Маренкова Т.І. Використання каппа-каррагінану у технології самбуку. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29-ї міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 62 с.

35. Маренкова Т.І. Фактори, що впливають на перетравлення молока. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 75 с.

36. Маренкова Т.І. Використання кріопорошку кабачків у технології тіста для пельменів. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 83 с.

37. Маренкова Т.І. Використання борошна шпонаного у рецептурному складі сухих сумішей для млинців. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 63 с.

38. Маренкова Т.І. Перспективи використання борошна із пророшеного нуту, отриманого методом активаційної сушки. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 25 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 15- 20 вересня 2019 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2019.– С. 65-66.

39. Маренкова Т.І. Регіональний компонент «Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80

40. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58.

### **6.3. Методичні джерела:**

41. Технології харчування. Збірник методичних вказівок щодо проведення лабораторних занять для студентів I курсу п.т. ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання /уклад. Т.І. Маренкова, О.Ю. Кошель - Суми, 2022. - 134 с. Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ (Протокол №4 від «9» лютого 2022 р.)

### **6.4. Інформаційні ресурси**

42. <http://www.ereading.link/book.php.book=146524>