

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

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

**ОК 23 Технології харчування**

Обов'язковий

---

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

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

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2024

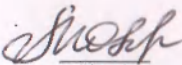
Розробник

(підпис)

Тетяна МАРЕНКОВА, старший викладач

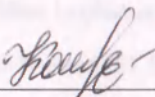
(прізвище, ініціали)

(вченій ступінь та звання, посада)

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

Погоджено:


Гарант освітньої програми

  
(підпис)

Олена КОШЕЛЬ

(ПІБ)

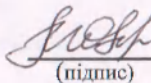
Декана факультету, де реалізується освітня програма

  
(підпис)

Наталія БОЛГОВА

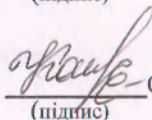
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

  
(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК

(ПІБ)

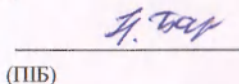
  
(підпис)

Олена КОШЕЛЬ

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації

  
(підпис)

(Надія БАРАНІК)

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

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 23 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: Харчові технології/ 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 ЄКТС	10 кредитів			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		Перший семестр – 14 Другий семестр - 16		Перший семестр - 44 Другий семестр - 60	Перший семестр – 92 Другий семестр - 74
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314 м, корпус №4. Тел.0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультації: щовівторка 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 технології приготування кулінарної і кондитерської продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства.			
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 в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчовою і біологічною цінністю, енергоємності.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Теоретичні основи харчових виробництв», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Методи контролю харчових продуктів»			
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	<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>			



## 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	
	ПРН1	ПРН3	ПРН4	ПРН6	ПРН9	ПРН10	ПРН14	ПРН17	ПРН19	ПРН21	ПРН24	ПРН28	ПРН29		
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 концепту у лекцій та лабораторних заняттях</i></p> <p><i>Перший семестр - залік;</i></p> <p><i>Другий семестр екзамени</i></p>
ДРН 2. Надавати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції..			x	x							x				
ДРН 3. Користуватися методами та критеріями оцінювання, що забезпечують безпечну діяльність та якість виконуваних робіт. - Визначити вимоги до якості продукції.					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					
ДРН 5. Визначити характеристику зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки..							x								
ДРН 6. Обґрунтувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів..							x		x	x					
ДРН 7. Використовувати основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з врахуванням світових тенденцій розвитку.												x			
ДРН 8. Визначити перспективи								x						x	



показників якості.				
<p><b>Тема 5. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</b></p> <p>1. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію.</p> <p>2. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію.</p> <p>3. Розробка проекту рецептури.</p> <p>4. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога.</p> <p>СРС. Розробка проекту рецептури на основі типової технологічної моделі (ТТМ) кулінарної продукції. Фірмові страви.</p>	2		8	[4,15,36-38]
<p><b>Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками.</b></p> <p>1. Харчова цінність овочів, плодів та грибів.</p> <p>2. Будова тканин плодів, овочів та грибів.</p> <p>3. Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів.</p> <p>4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, грибів, плодів, мета та задачі етапів технологічного процесу.</p> <p>5. Страви і гарніри з варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених овочів.</p> <p>Лабораторне заняття №4. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.</p> <p>СРС. Норми виходів на різних стадіях технологічного процесу. Самостійна робота з НД та рішення задач по механічній обробці овочів, грибів.</p>	2	6	8	[4-11,17-18, 28, 36-38]
<p><b>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.</b></p> <p>1. Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів.</p> <p>2. Зміни, що відбуваються під час замочування та варіння круп, бобових та макаронних виробів.</p> <p>3. Підготовка круп до варіння.</p> <p>4. Теплова обробка круп, бобових і макаронних виробів.</p> <p>5. Технологія страв з круп бобових і макаронних виробів.</p> <p>6. Страви з бобових та макаронних виробів.</p> <p>Лабораторне заняття №5. Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.</p> <p>СРС. Зміна вмісту розчинених речовин при тепловій кулінарній обробці круп, бобових і макаронних виробів. Самостійна робота з НД та рішення задач по механічній обробці круп.</p>	2	6	8	[4-11,17-18, 29, 36-38]
<p><b>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</b></p> <p>Лабораторне заняття №6. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна.</p> <p>СРС. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</p>		6	8	[4,15,17, 25, 27, 31-33, 36, 38-42]
<p><b>Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів його переробки.</b></p> <p>1. Склад, властивості та харчова цінність яєць.</p> <p>2. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної</p>	2	6	8	[4-15, 17, 36-38]



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. <i>Лабораторне заняття №7. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного та яєць.</i> СРС. Класифікація страв і кулінарних виробів із молочної сировини. Вимоги до якості страв із яєць та сиру кисломолочного.				
<b>Тема 10. 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. 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. <i>Лабораторне заняття №8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів.</i> СРС. Зміна білків м'яса в процесі нагріву. Зміна водоутримуючої здатності м'яса і м'ясопродуктів при їх тепловій обробці.	2	6	8	[4-15, 17, 30, 40-41]
<b>Всього</b>	<b>14</b>	<b>44</b>	<b>92</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. зан.		
<b>Тема 11. Технологія виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</b> 1. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. 2. Склад, властивості та харчова цінність м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів. 3. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. 4. Класифікація кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів за сукупними ознаками. 5. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів; мета та завдання етапів технологічного процесу. <i>Лабораторне заняття №1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</i> СРС. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.	2	6	8	[4-15, 17, 28, 30, 36-38]
<b>Тема 12. Технологія виробництва страв з риби і</b>	2	6	8	[4-11,



<p><b>морепродуктів.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Склад, властивості та харчова цінність риби та нерибних морепродуктів.</li> <li>2. Особливості розбирання окремих видів риби.</li> <li>3. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.</li> <li>4. Страви з вареної, припущеної риби. Смажені, тушковані, запечені страви з риби.</li> </ol> <p>Особливості технології страв із січеної натуральної, котлетної та кнельної рибної маси.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Особливості морфологічної будови і хімічного складу продуктів моря.</li> </ol> <p><i>Лабораторне заняття №2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, гідробіонтів та нерибної водної сировини.</i></p> <p>СРС. Обробка нерибних морепродуктів. Особливості теплової обробки нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції.</p>				17, 24, 36-38]
<p><b>Тема 13. 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> <p><i>Лабораторне заняття №3. Ознайомлення з характеристикою технологічного процесу виробництва соусів.</i></p> <p>СРС. Вимоги до якості та подачі соусів.</p>	2	6	8	[4-11, 17, 24, 34, 35, 36-38]
<p><b>Тема 14. 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> <p><i>Лабораторне заняття №4. Ознайомлення з характеристикою технологічного процесу виробництва супів.</i></p> <p>СРС. Самостійна робота з НД і рішення задач по технології виробництва супів. Технологія виробництва і подача супів української кухні.</p>	2	6	8	[4-11, 17, 24, 36-38, 42]
<p><b>Тема 15. 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> <p><i>Лабораторне заняття №5. Вивчення характеристики технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.</i></p> <p>СРС. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок.</p>	2	6	8	[4-11, 17, 28, 35-38, 42]

<p><b>Тема 16. 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> <p><i>Лабораторне заняття №6-7. Вивчення технології солодких страв та напоїв.</i></p> <p>СРС. Закономірності формування асортименту солодких страв та напоїв.</p>	2	12	8	[4-11, 17, 28, 33, 35-38, 42, 43-45]
<p><b>Тема 17. 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> <p><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></p> <p>1. СРС. Роль складових частин пшеничного борошна в утворенні тіста. Виготовлення виробів із дріжджового тіста.</p>	2	6	8	[12, 13, 15, 25, 27, 32, 33, 42]
<p><b>Тема 18. 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> <p><i>Лабораторне заняття №9. Вивчення технології борошняних кондитерських виробів із листкового, бісквітного та інших видів тіста.</i></p> <p>1. СРС. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів.</p>	2	6	8	[4-11, 17, 24, 28, 36-38, 42-45]
<p><b>Тема 19. Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста.</b></p> <p><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></p> <p>СРС. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів з нього,</p>		6	10	[4-11, 17, 31, 36-38, 44]
<p><b>Всього</b></p>	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)	3/4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	11/9
ДРН 2	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	3/4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	11/9
ДРН 3	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	11/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	11/9
ДРН 4	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	11/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/9
ДРН 5	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	11/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/9
ДРН 6	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	11/12	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12/10
ДРН 7	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	4/4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	12/10
ДРН 8	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	4/4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	11/9

#### 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
Осіній семестр			
	Модуль 1 (50 балів)		
1.	Проміжне тестування	25 балів / 25%	7 тиждень
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	25 балів / 25%	Під час заняття
	Модуль 2 (50 балів)		
3.	Проміжне тестування	25 балів / 25%	15 тиждень
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	25 балів / 25%	Під час заняття
Весняний семестр			



	Модуль 1 (20 балів)		
1.	Проміжне тестування	10 балів / 10%	
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	10 балів / 10%	До кінця 8 тижня
	Модуль 2 (50 балів)		
3.	Проміжне тестування	10 балів / 10%	
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Презентація завдання за заданою темою	25 балів / 25%	
6.	Екзамен – письмова відповідь на питання білету	30 балів / 30%	До кінця 16 тижня

### 5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент <sup>8</sup>	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно <sup>9</sup>
1. Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 10, 20, 25 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Виконання і захист лабораторних робіт	<15 балів Вимоги щодо завдання не виконано	15-20 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	20-25 балів Відповіді на всі питання наведено	25 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання завдання за заданою темою	<15 балів Вимоги щодо завдання не виконано	15-20 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	20-24 балів Відповіді на всі питання наведено	25 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен – письмова відповідь на білет	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-24 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	25-29 балів Відповіді на всі питання наведено	30 балів 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
<b>Осіній семестр</b>		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-6	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
<b>Весняний семестр</b>		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 7-10	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 11-13	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

## 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. Доценко, 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. Головки, 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. Льовшина, 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. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник : у 2 кн. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2021. – ISBN 978-966-2678-60-4.
14. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навч. посіб. /В. С. Ростовський. – Київ : Кондор, 2019. – 200 с.
15. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с.

### 6.2. Додаткові джерела:

16. 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.
17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [ Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арій, 2022. - 991 с. – ISBN 978-966-498-495-6.
18. 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.
19. Sereda O., Melnyk 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*.

20. Mazurenko Igor, Koshel Olena, Marenkova Tatyana, Shkaraputa Roman. Properties 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

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

22. 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*. – C 12-19

23. 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

24. 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.

25. 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.

26. F. Pertsevov. Food technologists in gstructurants. / V. Pertsevov, P. Gurskyi, V. Ladyka, M. Lanchyk, I. Kravivnytska, S. Omelchenko, V. Bredykhin, V. Kis, T. Marenkova, Z. Garncarek. // *The monograph Edited by Gurskyi P.V., Pertsevov F.V. /Sumy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissat, 2021.-252 p.*

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

28. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese pastr. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel // *Зернові продукти і комбікорми*, Vol.22, 1,3 (87) / 2022. – 40-45 с.

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

30. 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). – 32-41 с.

31. 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.*

32. Перцевої Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибку 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.

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

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

35. Маренкова Т.І. Використання каппа-каррагінану у технології самбуку. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 62 с.
36. 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.
37. 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.
38. 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.
39. 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.
40. 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
41. 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:**

42. 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**

43. [http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep\\_241/1-50-recep\\_241.html](http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html).
44. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>
45. <http://www.ereading.link/book.php.book=146524>