МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
_____ Дмитро БАБЕНКО
«_27_» _____06_____ 2023 р.
Гарант освітньої програми
_____ Олена ПЕТРОВА
«_27_» _____06_____ 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	7
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Шевчук Наталя Петрівна, ст. викладач, shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій
Протокол № 13 від « 16 » червня 2023 року.
Завідувач кафедри _____ Олена ПЕТРОВА
Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 26 » червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії _____ Галина КАЛИНИЧЕНКО
Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від « 27 » червня 2023 року.
Голова вченої ради _____ Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Вивчення дисципліни сприяє формуванню компетенцій з технологій виробництва та реалізації кулінарної та кондитерської продукції на підприємствах із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти майбутніх фахівців компетентностей у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю кулінарної продукції із заданими технологічними характеристиками.
3. Компетентності	**Загальні компетентності (ЗК):** К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. К02. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів. **Фахові компетентності спеціальності (ФК):** К16. Здатність управляти технологічними процесами на основі розуміння їх сутності з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень. К18. Здатність забезпечувати якість харчових продуктів у межах сучасних систем управління якістю та безпечністю на основі системи знать про закономірності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу та під час зберігання харчових продуктів. К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування.

	Додаткові компетентності: ФК28.1 Здатність запроваджувати технологію виробництва кулінарної продукції.	
4. Заплановані програмні результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати такі програмні результати навчання:	
	ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПРН28.1 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами виробництва кулінарної продукції.	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - лабораторні заняття - самостійна робота	150/5,0 30/1,0 16/0,6 30/1,0 74/2,4

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ПЗ	ЛЗ	СР
1	2	3	4	5	6
1	Приготування та оформлення бутербродів і салатів	2	-	4	2
2	Холодні страви та закуски з рибопродуктів, морепродуктів, м'ясопродуктів, домашньої птиці та дичини.	2	2	-	8
3	Вимоги до сировини. Натуральні плоди і ягоди. Технологія компотів і фруктів в сиропі, киселів.	2	2	-	10
4	Технологія приготування желе, мусів, самбуків, кремів і морозива.	2	-	4	2
5	Технологія приготування солодкої гарячої кулінарної продукції, вимоги до якості.	2	2	4	4
6	Вимоги до сировини. Технологія виробництва дріжджових виробів.	2	2	2	8
7	Технологія приготування тіста для локшини, вареників, пельменів. Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього	2	-	4	2
8	Технологія приготування заварного та листового тіста, вироби з нього.	2	2	-	6
9	Гарячі та холодні напої. Класифікація напоїв, приготування, чаю, кави і кавового напою, какао і шоколаду, молочних напоїв та коктейлів.	2	2	-	8
10	Класифікація швидкозаморожених готових страв. Технологія виробництва, підготовка до заморожування, заморожування, зберігання.	2	2	4	8
11	Технологія виробництва харчових концентратів.	2	2	-	6
12	Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	2	-	-	2
13	Фізіологічні основи раціонального харчування	2	-	-	6
14	Значення основних харчових речовин у забезпеченні процесів життєдіяльності. Добові енерговитрати людини	2	-	4	4
15	Вимоги до режиму харчування та умов прийому їжі. Потреба в основних нутрієнтах	2	-	4	2
Всього		30	16	30	74

***Примітка** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач здійснює такий порядок оцінювання: - усне опитування за темами лекційних, практичних і лабораторних робіт та самостійної роботи; - заліки проводяться в усній формі за питаннями теоретичного і практичного курсу за 7^{и} семестр. - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни;

	- пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні й практичні – після надання виконаного індивідуального завдання.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
7" семестр					
1. Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на лабораторному занятті - опитування на практичному занятті - тестовий контроль 2. Самостійна робота в т.ч.: - виконання індивідуальної, наукової роботи	 8 15 5 5	 1 1 1,2 0,8	 1,93 2 1,7 1,2	 8 15 6 4	 15,5 30 8,5 6
Разом				33	60
Залік				27	40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82 - 89	B	
75 - 81	C	добре
64 - 74	D	
60 - 63	E	задовільно
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;

	- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
8. Інформаційні джерела	1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України : затв. 29.10.2017 р.; наказ № 185. Київ, 2003. 17 с. 2. Кулінарне-мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А.А. Мазаракі та ін. Київ : КНТЕУ, 2013. 458 с. 3. Здобнов А.И., Циганенко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Київ : АСК, 2016. 656 с. 4. Мелько М.В., Ступін О.С. Збірник технологічної документації. Львів: СПОЛОМ, 2016. 226 с. 5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов та ін. Київ: АСК, 2007. 848 с. 6. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор. 2003. 506 с. 7. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: практикум. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 208 с. 8. Основи фізіології харчування: навч. посіб. / Н.В. Дуденко та ін.: Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Харків. 2017. 216 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Силабус дисципліни розташований на сайті (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_rozv_zootehnii.pdf). Робоча програма та навчально-методичний комплекс дисципліни розташовані на (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511) з необхідним його накопиченням розташовано на

	офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Ст.викладачем кафедри Наталя ШЕВЧУК