

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ

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 приготування страв сучасної української кухні»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальності	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	7,8
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Наталя ШЕВЧУК, доктор філософії, ст. викладач кафедри, shev4uk.n@ukr.net

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 технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

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 біотехнологій.

Протокол № 11 від «27 » червня 2023 року.

Голова вченої ради

Михайло ГІЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Українській кухні властиві різноманітність вживаних продуктів та комбінування кількох видів теплової кулінарної обробки. Вона налічує сотні рецептів, що характеризуються простотою приготування і прекрасними, неповторними смаковими якостями, ароматом та соковитістю. Основними питаннями вивчення дисципліни є технології, способи та особливості приготування страв української кухні.
2. Мета навчальної дисципліни	формування системи базового комплексу знань у здобувачів вищої освіти щодо історичного розвитку сучасної української кухні, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у здобувачів вищої освіти уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування українського народу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі страв і напоїв.
3. Компетентності	<p><i>Інтегральні компетентності:</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p> <p><i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i></p> <p>ФК28.2 Здатність професійно використовувати кухні країн Світу.</p> <p><i>Програмні результати навчання:</i></p> <p>ПРН28.2 Знати основи та використовувати особливості технологій етнічних кухонь.</p>
4.Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	технологію і режими приготування страв сучасної української кухні; використання сировини та харчових продуктів; прийоми оформлення та подача страв; складання меню з урахуванням смаків, теплової обробки; використання нормативної документації; виконання розрахунків сировини необхідної для приготування страв згідно меню.

	обідів при проведенні днів національних кухонь; складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування; використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв; проводити інформаційний пошук в науковій, періодичній літературі та інших джерелах інформації	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - лабораторні заняття - практичні заняття - самостійна робота	180/6,0 32/1,1 16/0,5 60/2,0 72/2,4

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР
1.	Підготовка продуктів - первинна обробка сировини. Допоміжні кулінарні операції	4	2	6	8
2.	Приготування відварів - власне варіння. Варіння на водяній бані та в рідині. Варіння на парі - варіння а-ля-поер	4	2	8	10
3.	Припускання в рідині та в рідині, що поглинається. Припускання в соусі, вершках (сметані) та у власному соку. Кандирування і колерування. Пасерування.	4	2	8	10
4.	Смаження на угіллях (грілювання) і в печі. Смаження на конфорці (смаження-сotte) і у фритторі. Запікання. Копчення	4	2	8	10
5.	Кулінарні технології, засновані на життєдіяльності мікроорганізмів. Кулінарні технології, засновані на масообмінних процесах	4	2	8	10
6.	Змішування і гомогенізація. Сушіння.	4	2	8	8
7.	Оформлення і гарнірування страв	4	2	6	8
8.	Прянощі та харчові добавки	4	2	8	8
Всього		32	16	60	72

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

6. Порядок та критерій оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всію програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні - після представлення виконаного індивідуального завдання.																																																														
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти																																																															
Форма контролю	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Кількість заходів</th> <th colspan="2">Оцінка</th> <th colspan="2">Сума</th> </tr> <tr> <th>min</th> <th>max</th> <th>min</th> <th>max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на занятті - тестовий контроль</td><td>6 1</td><td>3 8</td><td>5 10</td><td>18 8</td></tr> <tr> <td>2. Самостійна робота в т.ч.: - опитування за програмою самостійної роботи - виконання індивідуальної роботи</td><td>6 1</td><td>1 4</td><td>2 8</td><td>6 4</td></tr> <tr> <td>Разом</td><td></td><td></td><td></td><td>36</td></tr> <tr> <td>Екзамен</td><td></td><td></td><td></td><td>24</td></tr> <tr> <td>Разом по дисципліні</td><td></td><td></td><td></td><td>60</td></tr> <tr> <td colspan="2">Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу</td></tr> <tr> <td>Сума балів за всі види навчальної діяльності</td><td>Оцінка ECTS</td><td>Оцінка за національною шкалою</td></tr> <tr> <td>90-100</td><td>A</td><td>відміно</td></tr> <tr> <td>82-89</td><td>B</td><td>добре</td></tr> <tr> <td>75-81</td><td>C</td><td></td></tr> <tr> <td>64-74</td><td>D</td><td>задовільно</td></tr> <tr> <td>60-63</td><td>E</td><td></td></tr> <tr> <td>35-59</td><td>FX</td><td>не задовільно з можливістю повторного складання</td></tr> <tr> <td>0-34</td><td>F</td><td>не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни</td></tr> <tr> <td>7. Політика курсу</td><td>Грунтуючись на засадах академічної добросердісті та дотримання вимог, які зазначені для здобування вищої освіти при вивчені 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 вирішеннем завдань дає можливість здобувачам вищої</td></tr> </tbody></table>	Кількість заходів	Оцінка		Сума		min	max	min	max	1. Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на занятті - тестовий контроль	6 1	3 8	5 10	18 8	2. Самостійна робота в т.ч.: - опитування за програмою самостійної роботи - виконання індивідуальної роботи	6 1	1 4	2 8	6 4	Разом				36	Екзамен				24	Разом по дисципліні				60	Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу		Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	90-100	A	відміно	82-89	B	добре	75-81	C		64-74	D	задовільно	60-63	E		35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання	0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	7. Політика курсу	Грунтуючись на засадах академічної добросердісті та дотримання вимог, які зазначені для здобування вищої освіти при вивчені 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 вирішеннем завдань дає можливість здобувачам вищої
Кількість заходів	Оцінка		Сума																																																												
	min	max	min	max																																																											
1. Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на занятті - тестовий контроль	6 1	3 8	5 10	18 8																																																											
2. Самостійна робота в т.ч.: - опитування за програмою самостійної роботи - виконання індивідуальної роботи	6 1	1 4	2 8	6 4																																																											
Разом				36																																																											
Екзамен				24																																																											
Разом по дисципліні				60																																																											
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу																																																															
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою																																																													
90-100	A	відміно																																																													
82-89	B	добре																																																													
75-81	C																																																														
64-74	D	задовільно																																																													
60-63	E																																																														
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання																																																													
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни																																																													
7. Політика курсу	Грунтуючись на засадах академічної добросердісті та дотримання вимог, які зазначені для здобування вищої освіти при вивчені 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 вирішеннем завдань дає можливість здобувачам вищої																																																														

	<p>освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</p> <ul style="list-style-type: none"> - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, то 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	<p>Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дубовіс Г. О. Українська кухня : повне зведення рецептів національної кухні XVIII-XXI ст. Харків : Фоліо, 2006. 591 с. 2. Безусенко Л. М. Українська національна кухня. Д. : Сталкер, 2002. 288 с. 3. Сокол І. О. Найкращі страви української кухні. Харків : Клуб сімейного досуга, 2008. 396 с. 4. Грубіч К. Смачна країна. Львів : Старий Лев, 2015. 304 с. 5. Кравецька Л. Найкращі страви вправних господинь. Київ : Новий друк, 2018. 128 с. 6. Нікітін М. Українська національна кухня : її риси, особливості та трохи історії. Українська кухня, 2015. №4. С. 17. 7. Чепурна О. Л. Історія формування харчової освіти на Україні (ХХ століття). Матеріали першої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії» 19-20 жовтня 2017 року, м. Черкаси. С. 66-68. 8. Чемен Ю.О., Губеня В.О., Бондар Н.П. Дослідження випущеної української кухні часів гетьманської України. Молодий вчений, 2016. № 3(30). С. 334-338 <p>Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Доцяк В. С. Українська кухня. Львів : Орієнна Нова. 1998. 557 с. 2. Українські страви /1- С. Хименко, Б. Л. Гордін, М. І. Георгієвський та ін. Київ : Технічна література УРСР, 1960.512 с. 3. Косовецька М. С. Технологія приготування їжі. Київ, 2003. 280 с. 4. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ : Час, 1991. 218 с. 5. Доцяк В. С. Страви, закуски, напої, десерти. К. :

	Техніка, 2011. 220 с. 6. Шалімов С. А., Шадура О. А. Сучасна українська кухня. Київ : Техніка, 1984. 320с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти 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	3 Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.tnnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Старшим викладачем кафедри переробки
продукції тваринництва та
харчових технологій

Наталя ШЕВЧУК