

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

Гарант освітньої програми

Т. В. Підпала

« » 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія виробництва кулінарної продукції»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«1-го РВО»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	V
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Данильчук Г.А., кандидат с.-г. наук, aguakultura@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри ТПССПТ

Протокол № 11 від « 20 » 05 2020 року.

Завідувач кафедри

Підпала Т.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВПШТСБ

Протокол № 10 від « 22 » 05 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету ТВПШТСБ

Протокол № 10 від « 25 » 05 2020 року.

Голова вченої ради

Гиль М.І.

Миколаїв
2020

1

Технологія виробництва кулінарної продукції. Данильчук Г. А.

1. Призначення навчальної дисципліни	Вивчає науково-обґрунтовані технологічні процеси обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, кулінарних і борошняних кондитерських виробів, страв дієтичного і шкільного харчування; правила оформлення, відпуску, вимоги до якості; нормативно-технічну документацію і довідкову літературу, котрі необхідні спеціалісту для раціонального використання сировини, впровадження безвідходної та ресурсозберігаючої технології, приготування продуктів високої якості, контролю за технологічними процесами.
2. Мета навчальної дисципліни	Формування теоретичних знань і практичних навичок з технології виробництва кулінарної продукції і організації раціонального і дієтичного харчування для загальних мас, активної творчої діяльності, уміння здобувати нові знання й застосовувати їх у своїй практичній діяльності, професійного мислення.
3. Компетентності	ФК 9-12, 18-23, 26-29, 34-36, 37.1.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	роль масового харчування в реалізації народногосподарських планів; технологічні процеси обробки сировини; приготування широкого асортименту напівфабрикатів, готових страв, борошняних та кондитерських виробів з використанням прогресивної технології, естетичної вимоги до оформлення та відпуску готової продукції; вимоги стандартів, технічних умов і технологічних інструкцій до якості готових виробів; зміни основних харчових речовин, які відбуваються в процесі кулінарної обробки, їх вплив на засвоєння; якість готових страв та кулінарних виробів; методи раціонального використання сировини і впровадження безвідходної технології; умови, терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів та готових виробів.

вміти:	визначати якість сировини, напівфабрикатів та продукції високого ступеню готовності, готувати напівфабрикати, страви, кулінарні вироби широкого асортименту і високої якості з дотриманням умов технологічного процесу приготування і відпуску, норм сировини; раціонально використовувати сировину, обладнання, інвентар; оцінювати якість готової продукції; раціонально використовувати харчові відходи; користуватися науково-технологічною документацією; робити розрахунок кількості порцій виробів, виготовлених з заданої кількості сировини; розрахувати кількість продуктів, необхідних для приготування страв і кулінарних виробів; складати технологічні карти та алгоритм приготування страв.				
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	150/5,0			
	- лекції	16/0,5			
	- практичні заняття	16/0,5			
	- лабораторні заняття	30/1,0			
	- самостійна робота	88/3,0			
Календарний план*					
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ПЗ	ЛЗ	сам. робота
1.	Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції. Основні поняття та принципи. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів. Класифікація кулінарної продукції. Технологічні процеси кулінарної обробки сировини, вироблення напівфабрикатів.	2	2	4	9
2.	Харчова цінність овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів. Технологічні якості овочів. Вимоги до якості напівфабрикатів.	2	-	2	9
3.	Обробка риби і нерибних продуктів моря. Характеристика сировини. Будова і склад м'язової тканини риби. Приготування напівфабрикатів з риби. Обробка і використання рибних відходів. Централізоване виробництво рибних напівфабрикатів. Обробка раків та нерибних продуктів моря. Вимоги до якості напівфабрикатів, строки зберігання.	2	2	4	8

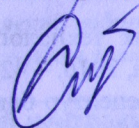
4.	Обробка м'яса і субпродуктів. Характеристика сировини, хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Загальні прийоми приготування м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості напівфабрикатів і строки їх реалізації.	2	2	2	8
5.	Характеристика та класифікація сировини м'яса птиці і дичини. Обробка птиці і дичини, їх субпродуктів. Приготування напівфабрикатів. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик, пакування і строки їх реалізації.	2	2	2	9
6.	Значення білків, вуглеводів, жирів та інших поживних речовин у харчуванні людини. Їх хімічна природа та будова, зміни під час кулінарної обробки. Вплив процесів, що відбуваються під час теплового оброблення у продуктах, на засвоєння основних поживних речовин. Підвищення калорійності страв, підвищення якості готової продукції.	2	-	4	9
7.	Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація, технологія приготування і правила відпуску. Вимоги до якості, строки реалізації. Напівфабрикати для перших страв. Гарніри до прозорих супів.	2	4	6	9
8.	Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Сировина і напівфабрикати для приготування соусів. Маринади і желе. Принципи підбору соусів до страв. Значення овочевих страв у харчуванні. Класифікація страв та гарнірів згідно виду теплової обробки. Кулінарне використання овочів залежно від технологічних властивостей. Вимоги до якості овочевих страв і гарнірів.	2	4	6	27
Всього		16	16	30	88
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу					
6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і лабораторних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією 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		Кількість заходів	Оцінка		Сума
			min	max	min max

1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на лабораторному занятті	15	1	2	15	30
- тестовий контроль	5	4	6	20	30
- колоквиум	1	5	10	5	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- виконання індивідуальної, наукової роботи	5	4	6	20	30
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		«5» – відмінно		
75 – 89	BC		«4» – добре		
60 – 74	DE		«3» – задовільно		
35 – 59	FX		«2» – незадовільно з можливістю повторного складання		
1 – 34	F		«2» – 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. Пропущені заняття відпрацьовуються згідно затвердженого графіку консультацій. Обов'язковою умовою є дотримання етики поведінки та техніки безпеки під час проведення занять				
8. Інформаційні джерела	1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України : затв. 29.10.2017 р.; наказ № 185. – К., 2003. – 17 с. 2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткша, В.А. Кравцова. – М.: Деловая лит., 2015. – 468 с. 3. Кулінарне-мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кугепова. – К.: КНТЕУ, 2033. – 458 с. 4. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры: пер. с англ. / Дж. Райт, Э. Трой. – М. : «Ниола 21 век», 2017 – 352 с. 5. Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 2016. – 424 с. 6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: АСК, 2016. – 656 с.				

	<p>7. Мелько М.В. Збірник технологічної документації / М.В.Мелько, О.С. Ступін. – Львів: СПОЛОМ, 2016. – 226 с.</p> <p>8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Толмачев]. – М.: Экономика, 1982. – 720 с</p> <p>9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: АСК, 2007. – 848 с.</p> <p>10. Технология продукции общественного питания / [А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. – М.: Мир, 2015. – 416 с.</p> <p>11. Фуре И.Н. Технология производства продукции и общественного питания: / И.Н. Фуре. – Минск: Новое знание, 2014. – 799 с.</p> <p>12. Гущин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В. Гущин. – М.: Колос, 2016. – 200 с.</p> <p>13. Денисов Д.И. Соусы / Д.И. Денисов. – М.: «Ведомости», 2002. – 200 с.</p> <p>14. Ефимов А.И. Рыба и морепродукты / А.И. Ефимов, В.Н. Ковалев, Т.В. Шарова. – М.: «Ведомости», 2004. – 245 с.</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються різні види та форми здобуття освіти, що враховують потреби та індивідуальні можливості, зокрема: електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань (https://moodle.mnau.edu).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (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:

Доцент кафедри



Г.А. Данильчук