


Розглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
соціально-гуманітарних,  
психолого-педагогічних дисциплін  
та загальноосвітньої підготовки,  
протокол № 1 від 30.08.2023

## ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Силабус навчальної дисципліни

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр		
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка		
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)		
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарськ продукції та харчові технології		
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Харчові технології) <a href="https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/opp_fmb_poht-2023.pdf">https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/opp_fmb_poht-2023.pdf</a>		
Форма навчання	денна		
Статус дисципліни	обов'язкова		
Мова викладання	українська		
Рік навчання	I (перший)		
Інформаційний обсяг	<b>5 кредитів / 150 годин, з них:</b>	<b>1-й семестр</b>	<b>2-й семестр</b>
	лекційних	40	22
	лабораторних	8	16
	самостійної роботи	18	16
Вид контролю	екзамен		
Викладач		Меркулова Людмила Федорівна спеціаліст вищої категорії, викладач-методист	
Контакти (імейл)	<a href="mailto:lmerkulova@pipfk.ukr.education">lmerkulova@pipfk.ukr.education</a>		
Навчальний Google Клас	<a href="https://classroom.google.com/c/NzEwMjQ4ODAwOTAy?cjc=hpnx7ze">https://classroom.google.com/c/NzEwMjQ4ODAwOTAy?cjc=hpnx7ze</a>		
Навчальні матеріали в електронній бібліотеці	<a href="http://surl.li/xvyuxu">http://surl.li/xvyuxu</a>		
Заняття	згідно з розкладом		
Додаткові заняття	вівторок , 15:20-16:40		

**ПРЕДМЕТ** вивчення дисципліни:

технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування, а також процеси, які відбуваються з основними харчовими речовинами.

**МЕТА** викладання дисципліни:

надання знань та формування практичних умінь і навичок з основ технології виробництва кулінарної продукції

**ЗАВДАННЯ** дисципліни:

- формування уявлень про класичні, сучасні та нетрадиційні технології виробництва кулінарної продукції;
- формування знань про стадії, процеси та операції виробництва продуктів харчування;
- набуття навичок оцінювання споживчих властивостей продовольчих товарів;
- набуття навичок використання в своїй роботі знань щодо процесів, які відбуваються з основними харчовими речовинами під час приготування їжі;
- набуття навичок ведення технологічного процесу приготування фірмових страв, страв складного приготування, дієтичного харчування, лікувально-профілактичного харчування;
- набуття навичок виконання розрахунків сировини, необхідної для приготування страв;
- формування потреб у постійній самоосвіті та удосконаленні професійної майстерності.

**ПРЕРЕКВІЗИТИ:** для вивчення дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» необхідними є набуті здобувачами освіти знання та вміння з предмету «Хімія» (шкільний курс); предметів «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», «Фізіологія харчування», «Устаткування підприємств харчування», «Калькуляція, облік і звітність», які вивчались при отриманні робітничої професії, та дисципліни «Загальна хімія».

**КОМПЕТЕНТНОСТІ**, які мають бути сформовані:

<b>ЗАГАЛЬНІ</b>	<b>СПЕЦІАЛЬНІ</b>
ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	СК7 Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи прикладних наук відповідно до спеціалізації «Харчові технології». СК9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків. СК11 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК14 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК16 Здатність брати участь в розробці нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій.

**ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:**

РН13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.

РН15 Використовувати технічну термінологію в галузі харчової промисловості.

РН21 Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.

РН23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.

**ПОЛІТИКА КУРСУ****Відповідальність викладача:**

- забезпечення викладання дисципліни відповідно до навчального плану, програми навчальної дисципліни;
- оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти відповідно до критеріїв;
- дотримання норм педагогічної етики;
- доступність для комунікації у робочий час визначеними у силабусі засобами.

**Відповідальність здобувача освіти:**

- обов'язкове відвідування занять;
- участь в обговоренні теоретичних питань;
- виконання письмових (тестових, практичних) завдань;
- відпрацювання пропущених аудиторних занять;
- виконання завдань, винесених на самостійне вивчення;
- дотримання норм ділової етики у спілкуванні з викладачем, іншими здобувачами освіти.

**ПЛАГІАТ, АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ**

Дотримання вимог **Положення про академічну доброчесність у ППФКу:**

<https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/3.1.3-pipfk-pro-akademichnu-dobrochesnist.pdf>

**ІНСТРУМЕНТИ ТА ОБЛАДНАННЯ****Для організації дистанційного навчання:**

персональний комп'ютер або смартфон / планшет; набір інструментів та сервісів на базі хмарних технологій Google Workspace for Education; додатки Google Клас, Google Meet.

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	усього	у тому числі		
		лекцій	лабора-торних	самоств. роботи
<b>Модуль 1 (1-й семестр)</b>				
<b>Змістовий модуль 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства. Склад харчових продуктів</b>				
Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Класифікація та загальна характеристика способів кулінарної обробки продуктів на підприємствах ресторанного господарства	2	2	–	–
Характеристика способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів	2	2	–	–
Білки як високомолекулярні сполуки	2	–	–	2
Процеси, які відбуваються з білками при обробці	2	2	–	–
Вуглеводи: характеристика, зміни при обробці	2	2	–	–
Крохмаль: побудова, властивості, зміни при обробці	2	–	–	2
Пектинові речовини, як високомолекулярні вуглеводи	2	–	–	2
Жири: роль, вміст в продуктах, зміни при зберіганні	2	–	–	2
Зміни жирів при тепловій обробці	2	2	–	–
Вітаміни, класифікація, зміни при обробці	2	2	–	–
Зміна природного забарвлення рослинних і тваринних харчових продуктів при кулінарній обробці	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>–</b>	<b>8</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 2. Процеси, які відбуваються в продуктах при механічній і тепловій обробці</b>				
Процеси, які відбуваються в м'ясі при механічній обробці	2	–	–	2
Процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки	2	2	–	–
Процеси, які відбуваються в рибі при механічній і тепловій обробці	2	2	–	–
Процеси, які відбуваються в овочах і плодах при механічній і тепловій обробці	2	2	–	–
Процеси, які відбуваються в крупах, зернобобових продуктах, молоці та яйцях при механічній і тепловій обробці	2	–	–	2
Процеси, які відбуваються при замісі та випічці тіста	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>–</b>	<b>4</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 3. Технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування</b>				
Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви	2	2	–	–
Сучасні тенденції у технології приготування та оформлення страв	2	2	–	–
Технологія приготування солянок та крем-супів	4	2	–	2
Технологія приготування прозорих супів	6	2	4	–
Технологія приготування яєчно-масляних соусів та масляних сумішей, сучасних соусів	2	2	–	–
Технологія приготування страв з овочів	2	–	–	2
Технологія приготування страв зі смаженої та запеченої риби	2	2	–	–
Технологія приготування страв з морепродуктів	2	–	–	2
Технологія приготування фірмових страв з риби	6	2	4	–
Технологія приготування страв зі смаженого м'яса складного приготування	2	2	–	–
Технологія приготування страв з птиці складного приготування	2	2	–	–
<b>Разом за змістовним модулем 3 (частина 1)</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>66</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>18</b>
<b>Модуль 2 (2-й семестр)</b>				
<b>Змістовий модуль 3. Технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування (продовження)</b>				
Технологія приготування фірмових страв з м'яса	4	–	4	–
Технологія приготування салатів-коктейлів та холодних страв і закусок з нерибних продуктів моря	8	2	6	–

Технологія приготування холодних страв та закусок м'яса	2	2	–	–
Технологія приготування фірмових холодних страв та закусок	6	–	6	–
Технологія приготування солодких страв з утворенням желе	2	2	–	–
Технологія приготування та відпуск кремів.	2	–	–	2
Технологія приготування дріжджового листового тіста та виробів з нього	4	–	–	4
Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього	2	2	–	–
Технологія приготування фірмових борошняних та кондитерських виробів	2	–	–	2
<b>Разом за змістовим модулем 3 (частина 2)</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>
<b>Тематичне оцінювання</b>				
<b>Змістовий модуль 4. Основні напрямки розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування</b>				
Сучасні проблеми харчування населення. Основні теорії харчування	2	–	–	2
Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, сиродіння, концепція поділеного харчування	2	2	–	–
Вплив екології на харчування людини	2	2	–	–
Забруднення харчових продуктів сполуками важких металів та хімічними елементами	2	2	–	–
Профілактичні заходи щодо запобігання в організм разом з їжею шкідливих речовин	2	–	–	2
Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>–</b>	<b>4</b>
<b>Тематичне оцінювання</b>				
<b>Змістовий модуль 5. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення, дієтичного та дитячого харчування</b>				
Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування	4	2	–	2
Основні принципи організації дієтичного та дитячого харчування. Характеристика основних лікувальних дієт	2	2	–	–
Технологія приготування страв до дієтичного харчування	2	–	–	2
Технологія приготування страв для дитячого харчування	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 5</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>–</b>	<b>4</b>
<b>Тематичне оцінювання</b>				
<b>Разом за модулем 2</b>	<b>54</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Підготовка до екзамену</b>	<b>30</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>30</b>
<b>Разом</b>	<b>150</b>	<b>62</b>	<b>24</b>	<b>64</b>

## ЗАСОБИ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

**Оцінювання навчальної діяльності** здійснюється шляхом поточного контролю, тематичних та семестрових атестацій.

**Поточний контроль** проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, понятійних диктантів, тестування, перевірки конспектів, виконання самостійних робіт, створення комп'ютерних презентацій.

Передбачено **6 тематичних атестацій** відповідно до змістових модулів програми.

**Підсумковий контроль** — *екзамен*, який проводиться в формі тестового контролю (теоретична частина) та вирішення виробничих ситуацій (практична частина).

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за 4-бальною шкалою.

Теоретичний матеріал	Тестування	Самостійна робота
<b>ВІДМІННО</b>		
Здобувач освіти вільно володіє матеріалом, визначеним програмою; логічно аналізує процеси, які відбуваються з основними харчовими речовинами під час обробки; грамотно характеризує технологію приготування фірмових страв та страв складного приготування. Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання. Виявляє вміння застосовувати теоретичні знання при вирішенні професійних питань.	Правильно відповідає на 90-100 % питань	Виконано 100 % обсягу
<b>ДОБРЕ</b>		
Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; допускає несуттєві неточності у відповідях стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування. Виявляє вміння	Правильно відповідає на	Виконано не менше 90 % обсягу

самостійної роботи з нормативно-технічною документацією. Пов'язує свої теоретичні знання з практикою, але допускає незначні помилки в розрахунках, у вирішенні виробничих ситуацій. Іноді потребує незначної допомоги викладача при відповіді на запитання	70-89 % питань	
<b>ЗАДОВІЛЬНО</b>		
Здобувач освіти користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді; відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки при поясненні питань дисципліни. Дає характеристику приготування страв, але при аналізі процесів допускає суттєві помилки. Виникають труднощі при використанні теоретичних знань на практиці. Допускає помилки в розрахунках сировини і рішеннях виробничих ситуацій. Викладач постійно корегує відповідь здобувача освіти.	Правильно відповідає на 50-69 % питань	Виконано не менше 70 % обсягу
<b>НЕЗАДОВІЛЬНО</b>		
Здобувач освіти не володіє необхідними знаннями, не має необхідних практичних навичок з дисципліни. Допускає суттєві помилки у відповідях стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування; не може працювати з нормативно-технічною документацією; не вмє робити розрахунки сировини і вирішувати найпростіші виробничі ситуації	Правильно відповідає на 0-49 % питань	Виконано менше 50 % обсягу

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

<b>ЛІТЕРАТУРА</b>
<b>Основна</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Косовенко М. С. Технологія приготування їжі. Київ : Факт, 2003. 360 с.</li> <li>2. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Київ : Кондор, 2006. 200 с.</li> <li>3. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Київ : Грамота. 280 с.</li> <li>4. Шміль Г. І Технологія приготування їжі: Навчальний посібник. К: Кондор, 2003.</li> <li>5. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2003.</li> </ol>
<b>Додаткова</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доцяк В. С. Українська кухня, технологія приготування страв. А.С.К., 2012.</li> <li>2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2000.</li> <li>3. Муранець О. Г. Технологія виробництва кулінарної продукції. Запоріжжя: Просвіта, Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є.. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.</li> <li>4. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: Практикум. Київ : «Центр навчальної літератури», 2004.</li> <li>5. Технологія борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник (за ред. Р. М. Лисюк). Суми : Університетська книга, 2012.</li> </ol>
<b>ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Журнал «Ресторатор». URL : <a href="http://www.restorator.ua/">http://www.restorator.ua/</a></li> <li>2. Сайт Євгена Клопотенка. URL : <a href="https://klopotenko.com/">https://klopotenko.com/</a></li> </ol>