


Розглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
професійної освіти,  
протокол № 1 від 28.08.2024

## 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	<a href="#">Професійна освіта (Харчові технології)</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	 <b>МЕРКУЛОВА Людмила Федорівна</b> , 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/NzEwMjQ0ODAwOTAy?cjc=hpnx7ze">https://classroom.google.com/c/NzEwMjQ0ODAwOTAy?cjc=hpnx7ze</a>		
Навчальні матеріали в електронній бібліотеці	<a href="http://surl.li/xvyyxu">http://surl.li/xvyyxu</a>		
Заняття	згідно з розкладом		
Додаткові заняття	вівторок , 15:20-16:40 (непарний тиждень)		

**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 у здобувачів освіти 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.

**КОМПЕТЕНТНОСТІ**, які мають бути сформовані:

<b>ЗАГАЛЬНІ</b>	<b>СПЕЦІАЛЬНІ</b>
ЗК 5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	СК 7 Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи прикладних наук відповідно до спеціалізації «Харчові технології». СК 9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків. СК 11 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК 14 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 16 Здатність брати участь в розробці нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій.

**РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:**

РН 13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.

РН 15 Використовувати технічну термінологію в галузі харчової промисловості.

РН 21 Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.

РН 23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.

**ПОЛІТИКА КУРСУ**

<b>Відповідальність викладача:</b>	<b>Відповідальність здобувача освіти:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– забезпечення викладання дисципліни відповідно до навчального плану, програми навчальної дисципліни;</li> <li>– оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти відповідно до критеріїв;</li> <li>– дотримання норм педагогічної етики;</li> <li>– доступність для комунікації у робочий час визначеними у силабусі засобами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обов'язкове відвідування занять;</li> <li>– участь в обговоренні теоретичних питань;</li> <li>– виконання письмових (тестових, практичних) завдань;</li> <li>– відпрацювання пропущених аудиторних занять;</li> <li>– виконання завдань, винесених на самостійне вивчення;</li> <li>– дотримання норм ділової етики у спілкуванні з викладачем, іншими здобувачами освіти.</li> </ul>

**ПЛАГІАТ, АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ**

Дотримання вимог [Положення про академічну доброчесність у ШПФКу](#)

**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>ЗМ 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства.</b>				
<b>Склад харчових продуктів</b>				
<i>Тема 1.</i> Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Класифікація та загальна характеристика способів кулінарної обробки продуктів на підприємствах ресторанного господарства	2	2	–	–
<i>Тема 2.</i> Характеристика способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів	2	2	–	–
<i>Тема 3.</i> Білки як високомолекулярні сполуки	2	–	–	2
<i>Тема 4.</i> Процеси, які відбуваються з білками при обробці	2	2	–	–
<i>Тема 5.</i> Вуглеводи: характеристика, зміни при обробці	2	2	–	–
<i>Тема 6.</i> Крохмаль: побудова, властивості, зміни при обробці	2	–	–	2
<i>Тема 7.</i> Пектинові речовини, як високомолекулярні вуглеводи	2	–	–	2
<i>Тема 8.</i> Жири: роль, вміст в продуктах, зміни при зберіганні	2	–	–	2
<i>Тема 9.</i> Зміни жирів при тепловій обробці	2	2	–	–
<i>Тема 10.</i> Вітаміни, класифікація, зміни при обробці	2	2	–	–
<i>Тема 11.</i> 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>ЗМ 2. Процеси, які відбуваються в продуктах при механічній і тепловій обробці</b>				
<i>Тема 12.</i> Процеси, які відбуваються в м'ясі при механічній обробці	2	–	–	2
<i>Тема 13.</i> Процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки	2	2	–	–
<i>Тема 14.</i> Процеси, які відбуваються в рибі при механічній і тепловій обробці	2	2	–	–
<i>Тема 15.</i> Процеси, які відбуваються в овочах і плодах при механічній і тепловій обробці	2	2	–	–
<i>Тема 16.</i> Процеси, які відбуваються в крупах, зернобобових продуктах, молоці та яйцях при механічній і тепловій обробці	2	–	–	2
<i>Тема 17.</i> 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>ЗМ 3. Технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування</b>				
<i>Тема 18.</i> Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви	2	2	–	–
<i>Тема 19.</i> Сучасні тенденції у технології приготування та оформлення страв	2	2	–	–
<i>Тема 20.</i> Технологія приготування солянок та крем-супів	4	2	–	2
<i>Тема 21.</i> Технологія приготування прозорих супів	6	2	4	–
<i>Тема 22.</i> Технологія приготування яєчно-масляних соусів та масляних сумішей, сучасних соусів	2	2	–	–
<i>Тема 23.</i> Технологія приготування страв з овочів	2	–	–	2
<i>Тема 24.</i> Технологія приготування страв зі смаженої та запеченої риби	2	2	–	–
<i>Тема 25.</i> Технологія приготування страв з морепродуктів	2	–	–	2
<i>Тема 26.</i> Технологія приготування фірмових страв з риби	6	2	4	–
<i>Тема 27.</i> Технологія приготування страв зі смаженого м'яса складного приготування	2	2	–	–
<i>Тема 28.</i> Технологія приготування страв з птиці складного приготування	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим 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>ЗМ 3. Технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування (продовження)</b>				
<i>Тема 29.</i> Технологія приготування фірмових страв з м'яса	4	–	4	–

Тема 30. Технологія приготування салатів-коктейлів та холодних страв і закусок з нерибних продуктів моря	8	2	6	–
Тема 31. Технологія приготування холодних страв та закусок м'яса	2	2	–	–
Тема 32. Технологія приготування фірмових холодних страв та закусок	6	–	6	–
Тема 33. Технологія приготування солодких страв з утворенням желе	2	2	–	–
Тема 34. Технологія приготування та відпуск кремів.	2	–	–	2
Тема 35. Технологія приготування дріжджового листового тіста та виробів з нього	4	–	–	4
Тема 36. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього	2	2	–	–
Тема 37. 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>ЗМ 4. Основні напрямки розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування</b>				
Тема 38. Сучасні проблеми харчування населення. Основні теорії харчування	2	–	–	2
Тема 39. Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, сиродіння, концепція поділеного харчування	2	2	–	–
Тема 40. Вплив екології на харчування людини	2	2	–	–
Тема 41. Забруднення харчових продуктів сполуками важких металів та хімічними елементами	2	2	–	–
Тема 42. Профілактичні заходи щодо запобігання в організм разом з їжею шкідливих речовин	2	–	–	2
Тема 43. 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>ЗМ 5. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення, дієтичного та дитячого харчування</b>				
Тема 44. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування	4	2	–	2
Тема 45. Основні принципи організації дієтичного та дитячого харчування. Характеристика основних лікувальних дієт	2	2	–	–
Тема 46. Технологія приготування страв до дієтичного харчування	2	–	–	2
Тема 47. 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>Усього</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.

**Поточне контролю** 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 знань (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; правильно 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 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	Правильно відповідає на 70-89 % питань	Виконано не менше 90 % обсягу
<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 вміє робити розрахунки сировини і вирішувати найпростіші виробничі ситуації	Правильно відповідає на 0-49 % питань	Виконано менше 50 % обсягу

## **РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА**

<b>ЛІТЕРАТУРА</b>
<p><b>Основна</b></p> <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. Шмиль Г. І Технологія приготування їжі: Навчальний посібник. К: Кондор, 2003.</li> <li>5. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2003.</li> </ol>
<p><b>Додаткова</b></p> <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>