

## ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Рік навчання:	2
Семестр:	3
Кількість кредитів:	6
Мова навчання	українська
Керівник курсу	<u>кандидат педагогічних наук, доцент</u> <u>Павх Степанія Петрівна</u>
Контактна інформація:	Ел. пошта <a href="mailto:stefaniapavkh@gmail.com">stefaniapavkh@gmail.com</a>

### Опис дисципліни

Дисципліна «Основи харчових технологій» спрямована на формування у студентів системи базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння технологіями кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції з визначеними властивостями та якістю; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання продукції у закладах ресторанного господарства. Дисципліна орієнтує на підготовку фахівців, які здатні розв'язувати складні проблеми з організації технологічного процесу виробництва якісної продукції з метою розвитку ресторанного господарства.

### Структура курсу

№ п/п	Тема	Результати навчання
<b>Змістовий модуль 1</b>		
<b>Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</b>		
1	Тема 1. Вступ до вивчення дисципліни.	Розуміє предмет, мету, завдання й термінологію навчальної дисципліни. Знає складові технологічного процесу підприємств виробництва продукції ресторанного господарства, розуміє їх суть. Володіє навичками користування нормативно-технічною документація закладів ресторанного господарства, вміє розробляти технологічні карти та складати послідовність виконання операцій приготування страв і виробів.
2	Тема 2. Види кулінарної обробки продуктів харчування	Розуміє значення кулінарної обробки продуктів. Знає види механічної та послідовність їх проведення залежно від сировини. Знає способи теплової обробки харчових продуктів та особливості їх технології. теплової обробки продуктів. Знає види, властивості й використання харчових жирів у процесі теплової обробки, критерії визначення органолептичної якості готової продукції.
3	Тема 3. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса,	Розуміє значення овочів, риби та м'яса у харчуванні людини. Знає класифікацію, особливості технологічного процесу обробки свіжих овочів та способи виробництва

	субпродуктів та птиці	напівфабрикатів. Знає класифікацію риби за видами, особливості технологічного процесу обробки лускатої, безлускатої, із хрящовим скелетом та окремих видів риб, способи приготування рибних напівфабрикатів. Знає класифікацію м'яса, особливості технологічного процесу обробки м'яса, приготування м'ясної натуральної січеної маси, м'ясної котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Володіє знаннями щодо технології обробки субпродуктів з м'яса й технології виробництва напівфабрикатів з птиці.
<b>Змістовий модуль 2</b>		
<b>Технологія виробництва, оформлення та подавання страв</b>		
4	Тема 4. Перші страви. Соуси	Розуміє значення перших страв та соусів у харчуванні людини та їх класифікацію. Володіє знаннями технології та практичними навичками приготування бульйонів, заправних перших страв, молочних, холодних та солодких супів. Розрізняє соуси і приправи промислового виробництва. Володіє знаннями технології та практичними навичками приготування соусів грибних, молочних, сметанних. Вміє готувати бульйони та борошняні пасеровки для соусів. Доцільно використовує спеції та приправи.
5	Тема 5. Страви з овочів та грибів, крупів, бобових та макаронних виробів	Розуміє значення страв з овочів та грибів у харчуванні. Знає асортимент, характеристику, технологію приготування страв та гарнірів із овочів і грибів, дотримується вимог щодо якості готових страв. Знає асортимент, характеристику, технологію приготування страв із крупів, бобових та макаронних виробів, володіє практичними навичками їх приготування. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв.
6	Тема 6. Страви з риби і морепродуктів	Розуміє значення страв із риби і морепродуктів. Знає асортимент, кулінарну характеристику, технологію приготування страв із риби, натуральної січеної й котлетної рибної маси, страв з нерибних морепродуктів. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із риби і морепродуктів.
7	Тема 7. Страви з м'яса, субпродуктів та птиці	Розуміє значення страв із м'яса, м'ясних субпродуктів та птиці. Знає асортимент, кулінарну характеристику, технологію приготування страв із м'яса, птиці, натуральної січеної й котлетної маси з м'яса, м'ясних субпродуктів. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із м'яса, субпродуктів та птиці.
8	Тема 8. Страви з яєць, яечних продуктів та сиру свіжого	Розуміє значення страв із яєць, яечних продуктів та сиру свіжого. Знає класифікацію яєць, види продуктів їх переробки, вміст поживних речовин яйця та яечних продуктів. Знає

		асортимент, кулінарну характеристику, технологію приготування страв із яєць, яечних продуктів та сиру свіжого. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із яєць, яечних продуктів та сиру свіжого.
9	Тема 9. Закуси та холодні страви	Розуміє значення закусок і холодних страв у харчуванні. Вміє здійснювати підготовку продуктів для приготування холодних страв і закусок. Знає класифікацію, види бутербродів, салатів, страв і закусок з овочів та грибів. Володіє технологією та вмінням готувати риби страви і закуски, м'ясні страви і закуски, закуски і холодні страви із сиру та яєць в асортименті. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страв із яєць, яечних продуктів та сиру свіжого.
10	Тема 10. Страви і вироби з борошна	Розуміє значення та харчову цінність страв і виробів з борошна. Знає технологічні властивості борошна, види розпушувачів тіста, види та способи приготування начинок. Знає асортимент страв з борошна та виробів з тіста. Володіє технологією та вміннями приготування прісного тіста та виробів з нього, дріжджового тіста і вироби з нього, пісочного тіста і виробів з нього, бісквітного тіста і виробів з нього. Вміє готувати страви широкого асортименту. Дотримується вимог щодо якості приготування, оформлення та подавання страві виробів з борошна.

### Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ІК	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми в освітній та виробничій галузях педагогічної і професійної діяльності, що передбачає застосування теорій й методів педагогічних і технічних наук, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
ЗК 03.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 05.	Здатність працювати в команді.
ЗК 06.	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК 07.	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК 08	Навики здійснення безпечної діяльності.
ЗК 10.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 11.	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
СК 01.	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02.	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 09.	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 11.	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
СК 15.	Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і

	гігієни праці.
PH 10.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
PH 14.	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
PH 16.	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

## Літературні джерела

### Основні

1. Георгієвський М.М. Українська кухня. Київ: Мистецтво, 1992. 303 с.
2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах: навч. посіб. Київ: Кондор, 2008. 278 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня : Технологія приготування страв. Київ: Вища шк., 1995. 550 с.
4. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий : Для предприятий обществ. питания. Київ: А.С.К, 1998. 656с.
5. Павх С.П. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навч-метод посібник. Тернопіль-Харків: «Ранок», 2009. 192 с.
6. Павх С.П. Практикум з курсу «Технологія приготування їжі». Тернопіль: ТДПУ імені Володимира Гнатюка, 2004. 134 с.
7. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Лібра, 2009. 547 с.
8. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ: Лібра, 2002. 368 с.
9. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. Київ: Генеза, 1999. 432с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2003. 506 с.

### Допоміжна

11. Дудченко Л.И., Козьяков А.С., Крищенко В.В. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения : справочник. Київ: Наук.думка, 1989. 304 с.
12. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Київ: Вікторія, 2002. 400 с.
13. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. Київ: Вища школа, 2003. 184 с.
14. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. Полтава: ПДПУ, 1999. 120 с.
15. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2001. 320 с.

### 10. Інформаційні ресурси в Інтернеті

- 16 Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. URL: <https://avtorim.kiev.ua/contents/zbirnik-retseptur-pavlov-o-v.html>

## Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів і перескладання:** роботи, які здаються із порушення термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату та наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20 %. Списування під час контрольних робіт заборонені (в т.ч. з використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування занять:** відвідування є обов'язковими. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

- **Поточний контроль:** усне опитування в ході лекцій та лабораторних занять, перевірка завдань (у тому числі самостійної роботи), оцінювання правильності виконання завдань лабораторно-практичних робіт.

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-3): усне опитування під час занять, тести, завдання, обговорення	30
Модуль 2 (теми 4-10): усне опитування під час занять тести, завдання, обговорення	70
Всього	100

#### Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2							Сума	
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10		
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100

**До syllabusу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:**

- 1) робоча програма навчальної дисципліни;
- 2) навчальний контент (повний текст лекцій);
- 3) тематика та зміст лабораторно-практичних робіт;
- 4) тематика індивідуальних науково-дослідних завдань;
- 5) питання для самостійної роботи;
- 6) електронне навчання у системі Moodle;
- 7) забезпечення дисципліни навчальними інформаційними джерелами