

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»**

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



ПІДПИСАНО
Заступник директора
навчально-методичної роботи
Вікторія СОВА
2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія виробництва кулінарної продукції»

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

спеціальність

181 Харчові технології

відділення

Підприємництва

(назва відділення)

2024 рік

Робоча програма «Технологія виробництва кулінарної продукції»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів
за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харчові технології

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

«16» серпня 2024 року, - 23 с.

Розробник: Марина МИРОНЕНКО, викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «16» серпня 2024 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

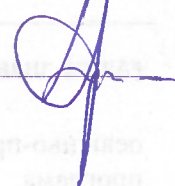


Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «16» серпня 2024 року № 1

Голова



Д. Костюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття освіти	
Кількість кредитів – 7	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова	
4 семестр - розділів - 3 5 семестр - модулів - 2	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 210		2-й	3-й
		Семестр:	
		4-й	5-й
		Лекції:	
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: 4-й семестр аудиторних – 4 самостійної роботи – 2 5-й семестр аудиторних – 3 самостійної роботи - 2,6	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	40 год.	22 год.
		Практичні, семінарські:	
		40 год.	33 год.
		Лабораторні:	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота:	
		40 год.	35 год.
		Вид контролю:	
Диференційований залік	Екзамен		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 135/75

2. Мета навчальної дисципліни

Опанування студентами теоретичних знань з технології кулінарної продукції, практичних умінь та навиків у вирішенні виробничих завдань, керуванні технологічними процесами, визначенні якості готової продукції, формування вмінь діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, удосконалювати існуючі та розробляти нові технології. Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності (СК):

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК14. Здатність застосовувати знання в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів харчування.

3. Передумови вивчення дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Загальна хімія», «Аналітична хімія», «Біохімія», «Процеси та апарати харчових виробництв».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання (РН):

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН19. Вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

IV семестр

Контрольні заходи включають поточний, тематичний та підсумковий контроль знань студента. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних (семінарських) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, задачі, реферати, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

V семестр

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, задачі, реферати, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

IV семестр

Розділ 1. Ресторанне господарство в умовах сучасності. Механічні способи первинної обробки продуктів овочів та грибів

Тема 1. Вступ до вивчення дисципліни

Сутність, роль, мета, предмету. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури. Специфічні ознаки виробництва продукції, їх суспільне призначення.

Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

Тема 2. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку

Визначення терміну ресторанне господарство. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Типи закладів ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку закладів. Основи харчового законодавства.

Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів

Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

Білки, жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

Консервування продуктів: суть, значення, методи.

Тема 4. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки

Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.

Бульбоплоди та коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

Тема 5. Технологія приготування страв з овочів

Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат. Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін. Вимоги до якості страв.

Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирової та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи, цибуля смажені та ін. Відсоток втрат.

Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

Розділ 2. Технологія приготування та асортимент страв з риби, сільськогосподарської птиці, дичини та кролика

Тема 6. Значення риби в сучасній кулінарії та технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів

Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових), лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.

Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби

Види паніровок та їх призначення. Технологія приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

Тема 8. Обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса. Вимоги до якості м'яса.

Тема 9. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини

Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне призначення частин м'яса.

Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.

Тема 11. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини

Класифікація, хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини.

Технологічний процес обробки птиці, дичини

Види, харчова цінність субпродуктів.

Обробка субпродуктів.

Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів

Приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої птиці, дичини, кроликів та субпродуктів.

Розділ 3. Теплова кулінарна обробка продуктів. Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів

Тема 13. Теплова кулінарна обробка продуктів

Значення теплової обробки продуктів. Класифікація прийомів теплової обробки продуктів. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних. Види харчових жирів та їх класифікація. Характеристика жирів. Використання жирів.

Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв

Харчова цінність супів, класифікація умови зберігання, порядок і норми відпуску.

Тема 15. Загальна схема технологічного виробництва перших страв. Заправні супи

Технологія приготування овочевої пасеровки. Технологія приготування супів картопляних. Технологія приготування супів з крупою. Технологія приготування супів з бобовими та різними овочами. Технологія приготування супів з макаронними виробами. Класифікація, характеристика молока, вершків. Класифікація та характеристика молочних консервів, молочно-кислих продуктів. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування молочних супів.

Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуск соусів

Класифікація соусів. Технологічний процес приготування та відпуск соусів. Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення. Основні вимоги та правила приготування червоного основного та білого основного соусів. Асортимент та особливості приготування похідних соусів.

V семестр

Модуль 1. Технологічний процес приготування страв та закусок на фуршет та кейтерингове обслуговування

Тема 17. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність

Будова та хімічний склад зерна злакових. Крупи, бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості. Умови зберігання, використання.

Тема 18. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів

Підготовка круп для варіння каш. Каші. Розрахунок води і крупи для варіння каш. Розсипчасті каші. В'язкі і рідкі каші. Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості. Умови зберігання, використання.

Тема 19. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру.

Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів. Значення страв яєць та кисломолочного сиру у харчуванні.

Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості. Страви з сиру, вимоги до якості. Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Технологія приготування та відпуск страв із сиру: вареники з сиром, вареники ліниві, сирники (різновидності), запіканка з сиру, пудинг з сиру та ін. Вимоги до якості. Відсоток втрат під час теплової обробки.

Вимоги до якості страв, відпуск. Визначення відсотку приварку.

Тема 20. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок

Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та її підготовка. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Правила оформлення закусок. Умови й терміни зберігання холодних страв і закусок.

Рибні продукти солоні, копчені, баликові вироби, ікра риб, рибні консерви, крабові палички, пасти: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Ковбасні вироби, м'ясо-копченості, консерви: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсолні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.

Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.

Модуль 2. Страви та вироби з борошна. Основи оздоровчого та дитячого харчування

Тема 21. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів

Значення солодких страв, їх класифікація. Характеристика сировини.

Плоди зерняткові, кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Ягоди та горіхоплідні: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів та ягід.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.

Тема 22. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна

Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Борошно та його властивості. Підготовка сировини. Значення виробів з тіста.

Тема 23. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості. Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.

Тема 24. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування

Сучасні проблеми харчування населення. Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Концепція оздоровчого харчування населення України.

Основні теорії харчування. Основні закони раціонального харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія оптимального харчування.

Характеристика наукових концепцій харчування: диференційоване, цільове та індивідуальне харчування. Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, концепція харчування пращурів (сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування, концепція індексів харчової цінності, концепція головного харчового фактору.

Тема 25. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (1-3 роки). Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1-6 років). Раціональне харчування дітей шкільного віку. Технологія приготування страв, кулінарних виробів, напоїв, виробів із тіста для дитячого харчування.

8. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів (модулів) і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		сем	п	с.р.	
IV семестр					
Розділ 1. Ресторанне господарство в умовах сучасності. Механічні способи первинної обробки продуктів овочів та грибів					
Тема 1. Вступ до вивчення дисципліни	4	2			2
Тема 2. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку	8	4		2	2
Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів	10	4		4	2
Тема 4. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки	12	4		6	2
Тема 5. Технологія приготування страв з овочів	11	2		4	5
Разом за розділом 1	45	16		16	13
Розділ 2. Технологія приготування та асортимент страв з риби, сільськогосподарської птиці, дичини та кролика					
Тема 6. Значення риби в сучасній кулінарії та технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів.	5	2		2	1
Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби	6	2		2	2
Тема 8. Обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього	6	2		2	2
Тема 9. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини	6	2		2	2
Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів	6	2		2	2
Тема 11. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини	8	4		2	2
Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів	8	2		4	2
Разом за розділом 2	45	16		16	13
Розділ 3. Теплова кулінарна обробка продуктів. Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів					
Тема 13. Теплова кулінарна обробка продуктів	6	2			4
Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв	6	2		2	2
Тема 15. Загальна схема технологічного виробництва перших страв. Заправні супи	8	2		2	4

Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуск соусів	8	2		2	4
Разом за розділом 3	28	8		6	14
Підсумкова контрольна робота	2			2	
Усього годин за IV семестр	120	40		40	40
V семестр					
Модуль 1. Технологічний процес приготування страв та закусок на фуршет та кейтерингове обслуговування					
Тема 17. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність	10	4		2	4
Тема 18. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів	10	2		4	4
Тема 19. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру	10	2		4	4
Тема 20. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок	13	2		4	7
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	45	10		16	19
Модуль 2. Страви та вироби з борошна. Основи оздоровчого та дитячого харчування					
Тема 21. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів	9	2		4	3
Тема 22. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна	9	2		2	5
Тема 23. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів	9	2		4	3
Тема 24. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування	8	2		2	4
Тема 25. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування	9	4		4	1
Модульна контрольна робота № 2	1			1	
Разом за модулем 2	45	12		17	16
Усього годин за V семестр	90	22		33	35
Усього годин	210	62		73	75

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
IV семестр		
1	Тема 1-2. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку Класифікація закладів ресторанного господарства.	2
2	Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів 1. Оцінювання продуктів харчування за їх хімічним складом. 2. Мінеральні речовини.	4
3	Тема 4. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки 1. Нарізання овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання. 2. Механічна кулінарна обробка грибів, процент відходів, умови зберігання, використання. 3. Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.	6
4	Тема 5. Технологія приготування страв з овочів 1. Овочі відварені. Овочі припущені. 2. Овочі смажені основним способом. Овочі смажені в жирі. 3. Овочі запечені.	4
5	Тема 6. Значення риби в сучасній кулінарії та технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів	2
6	Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби. Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою 1. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	2
7	Тема 8. Обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього	2
8	Тема 9. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини 1. Складання схем обробки м'яса.	2
9	Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів 1. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	2
10	Тема 11. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини 1. Складання схеми по механічній кулінарній обробці сільськогосподарської птиці.	2
11	Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів 1. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	4
12	Тема 13-14. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв. Технологія приготування супів 1. Суп картопляний 2. Суп з бобовими 3. Суп з різних овочів	2
13	Тема 15. Загальна схема технологічного виробництва перших страв Технологія приготування супів 1. Солянки.	2

	2. Бульйони прозорі з гарнірами. 3. Супи-креми. 4. Фірмові супи.	
14	Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуск соусів 1. Соуси на бульйонах різної консистенції. 2. Соус томатний. 3. Соус сметанний. 4. Соус грибний. 5. Соус молочний, молочний солодкий. 6. Маринад овочевий з томатом. 7. Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий	2
15	Підсумкова контрольна робота	2
V семестр		
16	Тема 17. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність.	2
17	Тема 18. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів 1. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. 2. Каша розсипчаста. 3. Каша в'язка. 4. Каша рідка. 5. Макаронні вироби відварні. 6 Бобові відварні.	4
18	Тема 19. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру 1. Технологія приготування страв з сиру та яєць. 2. Сирники. 3. Ліниві вареники. 4. Омлет натуральний. 5. Запіканка з сиру.	4
19	Тема 20. Технологія приготування та відпуск холодних страв та закусок 1. Бутерброди в асортименті. 2. Холодні і гарячі холодні закуски. 3. Салати з сирих овочів. 4. Салати з варених овочів.	4
20	Модульна контрольна робота № 1	2
21	Тема 21. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів 1. Технологія приготування солодких страв і напоїв. 2. Компот. 3. Узвар. 4. Чай. 5. Кава. 6. Десертні салати-коктейлі. 7. Холодні солодкі страви. 8. Гарячі солодкі страви.	4
22	Тема 22. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна 1. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	2

	2. Налисники з фаршем. 3. Пиріжки печені.	
23	Тема 23. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів 1. Технологія приготування тіста та виробів з нього. 2. Розтягаї. 3. Рулети. 4. Піца. 5. Пельмені. 6. Вареники.	4
24	Тема 24. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування 1. Складання раціону здорового харчування.	2
25	Тема 25. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування Розробити меню дитячого харчування.	4
26	Модульна контрольна робота № 2	1
	Усього годин	73

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми та зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
IV семестр		
1	Тема 1. Вступ до вивчення дисципліни 1. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.	2
2	Тема 2. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку 1. Сучасні тенденції розвитку закладів. 2. Основи харчового законодавства.	2
3	Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів 1. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. 2. Методи визначення якості. 3. Консервування продуктів: суть, значення, методи.	2
4	Тема 4. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки 1. Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання. 2. Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.	2
5	Тема 5. Технологія приготування страв з овочів 1. Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат. 2. Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.	5
6	Тема 6. Значення риби в сучасній кулінарії та технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та	1

	приготування напівфабрикатів 1. Особливості розбирання інших видів риби. Відсоток відходів.	
7	Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби 1. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.	2
8	Тема 8. Обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього 1. Класифікація м'яса. 2. Вимоги до якості м'яса.	2
9	Тема 9. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини 1. Кулінарне призначення частин м'яса.	2
10	Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів 1. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.	2
11	Тема 11. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини 1. Види, харчова цінність субпродуктів. 2. Обробка субпродуктів.	2
12	Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої дичини, кроликів та субпродуктів.	2
13	Тема 13. Теплова кулінарна обробка продуктів 1. Види харчових жирів та їх класифікація. 2. Характеристика жирів. 3. Використання жирів.	4
14	Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв.	2
15	Тема 15. Загальна схема технологічного виробництва перших страв. Класифікація та характеристика молочних консервів, молочно-кислих продуктів 1. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування молочних супів.	4
16	Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуск соусів 1. Основні вимоги та правила приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похідних соусів.	4
V семестр		
17	Тема 17. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність 1. Умови зберігання, використання.	7
18	Тема 18. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості. Умови зберігання, використання.	4
19	Тема 19. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру 1. Умови зберігання, використання.	4
20	Тема 20. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок 1. Сири тверді та м'які сичужні, плавлені, розсольні, кисломолочні: види, характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання.	7

	2. Хліб і хлібобулочні вироби: характеристика, вимоги до якості, використання, умови та строки зберігання. 3. Підготування сировини для приготування бутербродів. Загальні правила приготування, оформлення та відпуску бутербродів.	
21	Тема 21. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів 1. Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. 2. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання.	3
22	Тема 22. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна 1. Значення виробів з тіста.	5
23	Тема 23. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів 1. Терміни та умови зберігання.	3
24	Тема 24. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування. 1. Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, концепція харчування пращурів (сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування, концепція індексів харчової цінності, концепція головного харчового фактору.	4
25	Тема 25. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування 1. Технологія приготування страв, кулінарних виробів, напоїв, виробів із тіста для дитячого харчування.	1
	Усього годин	75

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Розподіл балів, які отримують студенти

4-й семестр

Розділ 1				Розділ 2							Розділ 3			ПКР	Всього
Т 1,2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	Т 13, 14	Т 15	Т 16		
ПЗ №1	ПЗ №2-3	ПЗ №4-6	ПЗ №7-8	ПЗ №9	ПЗ №10	ПЗ №11	ПЗ №12	ПЗ №13	ПЗ №14	ПЗ №15-16	ПЗ №17	ПЗ №18	ПЗ №19	100	
Максимальна оцінка - 12 балів Мінімальна оцінка – 1 бал															

5-й семестр

Модуль 1 30					Модуль 2 40					Екзамен	Всього	
Т 17	Т 18	Т 19	Т 20	МКР № 4	Т 21	Т 22	Т 23	Т 24	Т 25			МКР № 5
ПЗ 20	ПЗ 21-22	ПЗ 23-24	ПЗ 25-26			ПЗ 27-28	ПЗ 29	ПЗ 30-31	ПЗ 32	ПЗ 33-34		
3	6	6	6	9	6	4	7	4	7	12		

Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену (диференційованого заліку)
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

16. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні документи

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

2. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>

4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#n2>

5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження форм актів, складених за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, та інших форм розпорядчих документів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0151-22#n13>

6. Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження, затверджений постановою КМУ від 31.10.2018 р. № 896 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF#Text>

Підручники (навчальні посібники)

7. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні приклади): Підручник. [Текст] / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, А. Є. Денисова, І. М. Демідов, П. О. Капустенко, О. П. Арсенєва, О. В. Білоус, О. І. Ольховська – К.: Центр навчальної літератури, 2016. – 468 с.

8. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. К.: Грамота, 2020 р. – 280 с.
9. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О.М.Пахолюк.—Київ: Грамота, 2020. – 280 с.
10. Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст] : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
11. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк -К.: Наш час, 2014. – 400 с.
12. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с.

ДОПОМІЖНА

13. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К.: Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. – 384 с.
14. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник. Київ, 2014. – 556с.
15. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. – 336 с.
16. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2007. — 384 с.
17. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В.Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т.Старчаєнко; Підред. Г.М.Лисюк.-Харків : ХДУХТ, 2007. – 412 с.
18. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Навчальний посібник / І. В. Сирохман, М. І. Філь, М.- М. В. Калимон / Видавництво львів : Львівська комерційна академія.- 2015. – 424 с.
19. Шалімов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. /О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Школа ресторанного бізнесу. – Режим доступу: <http://www.restorator.ua/>
2. Традиційні українські страви. – Режим доступу: <http://varenuke.com/tradytsiyni-ukrayinski-stravy>
3. Українська національна кухня. – Режим доступу: <http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/>
4. Сучасна українська кухня. Готуємо з радістю. – Режим доступу: <http://ukrainekitchen.blogspot.com/p/blog-page.html>
5. Bonduelle Group. – Режим доступу: <http://bonduelle.ua/eating/kuhni-svitu/>
6. Picante Cooking. – Режим доступу: <https://picantecooking.com/ua/>

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ
З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА
КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ»
Для денної форми здобуття освіти
IV семестр**

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 3-х розділів обсягом (кредитів ЄКТС):

- 1 розділ – 1,5 (45 год.);
- 2 розділ – 1,5 (45 год.);
- 3 розділ – 1,0 (30 год.);

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, тематичного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом розділу, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань лекційного курсу;
- перевірка розв'язання завдань (задачі, окремі розрахунки) тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному занятті оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з кулінарної практики;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на лабораторних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачас:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;

– оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Тематичний контроль.

Тематичний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни.

Тематична оцінка визначається як середнє арифметичне набраних балів за поточну роботу при вивченні тем певного розділу.

3. Підсумковий контроль.

Вивчення трьох розділів навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» завершується виконанням підсумкової контрольної роботи. Її мета – виявлення кінцевого результату засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. Критерії оцінювання знань студентів за підсумкову контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до пакета тестових завдань.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» як профільного предмета, вивчення якого передбачене освітньою програмою профільної середньої освіти для підготовки фахових молодших бакалаврів на основі базової загальної середньої освіти, здійснюється за 12-бальною шкалою (табл. 1), з подальшим переведенням семестрової оцінки в оцінку за національною шкалою «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» з визначенням рейтингу студента в балах за 100-бальною шкалою (табл. 2) та перенесенням підсумку у Відомість успішності з навчальної дисципліни.

Таблиця 1. Оцінювання навчальних знань студентів

Рівень досягнень	Бали	Критерії оцінювання знань студентів
I. Початковий	1 бал	Студент має уявлення з визначеної проблеми, за допомогою викладача може розпізнати окремі поняття навчальної дисципліни «Загальна хімія», що стосуються навчального матеріалу у межах програми навчальної дисципліни.
	2 бали	Студент намагається відтворити окремі поняття та визначення, за допомогою викладача або з використанням підручника володіє елементарними знаннями за програмою; обирає правильний варіант відповіді з двох запропонованих (на рівні «так – ні»).
	3 бали	Студент відтворює окремі поняття; з допомогою викладача або з використанням підручника фрагментарно визначає їхні ознаки; відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді; з допомогою викладача фрагментарно виконує хімічний експеримент без належного оформлення.
II. Середній	4 бали	Студент з допомогою викладача або з використанням підручника відтворює незначну частину навчального матеріалу межах програми навчальної дисципліни, дає визначення окремих хімічних понять, у відповідях може допускати помилки; з допомогою викладача виконує хімічний експеримент з неповним їх оформленням.
	5 балів	Студент відтворює основний зміст навчального матеріалу у межах програми навчальної дисципліни, відповідаючи на запитання викладача; дає визначення окремих хімічних понять; наводить приклади, що ґрунтуються на матеріалі підручника; у відповідях може допускати помилки; з допомогою викладача виконує хімічний експеримент, частково оформляє їх.
	6 балів	Студент самостійно, але неповно відтворює навчальний

		матеріалу межах програми навчальної дисципліни; частково дотримується логіки його викладу; відповідає на окремі запитання; у цілому правильно вживає хімічну термінологію; у відповідях допускає помилки; розв'язує прості типові задачі з допомогою викладача; з допомогою викладача виконує хімічний експеримент, оформляє його без висновків.
III. Достатній	7 балів	Студент самостійно і послідовно відтворює більшу частину навчального матеріалу у межах програми навчальної дисципліни; у відповідях на запитання допускає неточності; розв'язує прості типові хімічні задачі звертаючись за консультацією до викладача; виконує хімічний експеримент, звертаючись за консультацією до викладача, оформляє його, робить неповні висновки.
	8 балів	Студент самостійно і послідовно відтворює навчальний матеріалу межах програми навчальної дисципліни; відповідає на поставлені запитання, допускаючи у відповідях неточності; дає порівняльну характеристику явищ та процесів; виправляє допущені помилки; розв'язує типові хімічні задачі користуючись алгоритмом; виконує хімічний експеримент, звертаючись за консультацією до викладача, оформляє його, робить неповні висновки.
	9 балів	Студент вільно відтворює навчальний матеріал у межах програми навчальної дисципліни та відповідає на поставленні запитання, передбачені навчальною програмою; з допомогою викладача узагальнює, систематизує та встановлює причинно-наслідкові зв'язки; самостійно розв'язує типові хімічні задачі; виконує хімічний експеримент, оформляє його, робить нечітко сформульовані висновки.
IV. Високий	10 балів	Студент системно та вільно відтворює навчальний матеріал у межах програми навчальної дисципліни та обґрунтовано відповідає на запитання, передбачені навчальною програмою; узагальнює, систематизує, виявляє причинно-наслідкові зв'язки; використовує знання у нестандартних ситуаціях; самостійно розв'язує типові задачі у межах програми; робить чітко сформульовані та обґрунтовані висновки.
	11 балів	Студент логічно, усвідомлено оперує навчальним матеріалом у межах програми навчальної дисципліни; обґрунтовано відповідає на запитання; самостійно аналізує і розкриває сутність і функції фінансів; встановлює і обґрунтовує причинно-наслідкові зв'язки; аргументовано використовує знання у нестандартних ситуаціях; самостійно розв'язує задачі; ретельно виконує практичні завдання, оформляє їх, робить логічно побудовані та обґрунтовані висновки.
	12 балів	Студент виявляє системні, міцні та глибокі знання за програмою профільного предмета, може вести дискусію з конкретного питання; вільно розв'язує задачі різного рівня складності; вміє без помилок виконувати практичні завдання, передбачені програмою профільного предмета, робить логічно побудовані та аргументовані висновки, самостійно користується різними джерелами інформації; наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Таблиця 2. Переведення оцінки за 12 бальною школою в оцінку за національною шкалою з визначенням рейтингу студента в балах

Оцінка за 12 бальною шкалою	Оцінка національна	Рейтинг студента, бали
12	Відмінно	97-100
11		94-96
10		90-93
9	Добре	85-89
8		80-84
7		74-79
6	Задовільно	70-73
5		65-69
4		60-64
3	Незадовільно	41-59
2		21-40
1		0-20

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ
З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА
КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

Для денної форми здобуття освіти

V семестр

Оцінювання знань студентів у 5 семестрі здійснюється за 100-бальною шкалою, з якої 70 балів відведено на навчальну роботу (поточний та модульний контроль) та 30 балів на підсумковий контроль (екзамен). Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 2-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

1 модуль - 1,5 (45 год.);

2 модуль - 1,5 (45 год.);

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- перевірка практичних завдань;
- перевірка розв'язання завдань (задачі, окремі розрахунки) тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з кулінарної практики;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» є екзамен, який проводиться у тестовій письмовій формі. На екзамен виділяється 30 балів. Критерії оцінювання знань студентів за екзамен наводиться у пояснювальній записці до пакета тестових завдань.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вмів успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.