

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

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

Вікторія СОВА
2025 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)

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

«29» серпня 2025 року, - 23 с.

Розробник: Богдан РИЧИЦЬКИЙ, викладач спеціаліст

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

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій


_____ Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «29» серпня 2025 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 - 2 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 – 0,5 5-й семестр аудиторних – 4 самостійної роботи - 1,5	Освітньо-професійний фаховий молодший бакалавр	40 год.	16 год.
		Практичні, семінарські:	
		20 год.	14 год.
		Лабораторні:	
		20 год.	14 год.
		Самостійна робота:	
		10 год.	76 год
		Вид контролю:	
Підсумкова контрольна робота	Екзамен		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 124/86

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 вмій 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.

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 безпечності 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.

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 «Процеси та апарати харчових виробництв», «Аналітична хімія», «Товарознавство харчових продуктів», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання (РН):

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

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

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

РН19. Здатність 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 сирої 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. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби

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.

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 7. Обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса.

Класифікація м'яса.

Вимоги до якості м'яса.

Технологічний процес обробки м'яса.

Кулінарне призначення частин м'яса.

Тема 8. 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 9. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів

Класифікація, хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини.

Технологічний процес обробки птиці, дичини

Види, харчова цінність субпродуктів.

Обробка субпродуктів.

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.

V семестр

Модуль 1. Теплова кулінарна обробка продуктів. Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів

Тема 10. Теплова кулінарна обробка продуктів. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв

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.

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

Тема 11. Загальна схема технологічного виробництва перших страв. Заправні супи. Технологічний процес приготування та відпуск соусів

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

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.

Тема 12. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів

Будова та хімічний склад зерна злакових

Крупи, бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості.

Умови зберігання, використання.

Підготовка круп для варіння каш. Каші. Розрахунок води і круп для варіння каш.

Розсипчасті каші. В'язкі і рідкі каші.

Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості. Умови зберігання, використання.

Модуль 2. Технологічний процес приготування страв та закусок на фуршет та кейтерингове обслуговування. Страви та вироби з борошна Основи оздоровчого та дитячого харчування

Тема 13. 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 з 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 14. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів

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.

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 15. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів

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

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 16. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування. Технологічний процес приготування страв для дитячого 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.

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		лаб.	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	4			
Тема 2. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку	10	4	2	4	
Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів	9	4	2	2	1
Тема 4. Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки	12	8	2	2	
Тема 5. Технологія приготування страв з овочів	10	4	2	2	2
Разом за розділом 1	45	24	8	10	3
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. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби	12	4	4	2	2
Тема 7. Обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини	12	4	4	2	2
Тема 8. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів	8	4	2	2	
Тема 9. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів	11	4	2	2	3
Разом за розділом 2	43	16	12	8	7
Підсумкова контрольна робота	2			2	
Разом за IV семестр	90	40	20	20	10
Модуль 1. Теплова кулінарна обробка продуктів. Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів					
Тема 10. Теплова кулінарна обробка продуктів. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв	10	2	2	2	4
Тема 11. Загальна схема технологічного виробництва перших страв. Заправні супи. Технологічний процес приготування та	8	2	2	2	2

відпуск соусів					
Тема 12. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів	8	2	2	2	4
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	30	6	6	8	10
Модуль 2. Технологічний процес приготування страв та закусок на фуршет та кейтерингове обслуговування. Страви та вироби з борошна. Основи оздоровчого та дитячого харчування					
Тема 13. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру	4	2	2		
Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів	8	2	2	2	2
Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів	10	4	2	2	2
Тема 16. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування	6	2	2		2
Модульна контрольна робота № 2	2			2	
Разом за модулем 2	30	10	8	6	6
Разом за V семестр	120	16	14	14	16
Курсовий проєкт	30				30
Екзамен	30				30
Усього годин	210	56	34	34	86

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 і зміст практичних занять	Кількість годин
IV семестр		
1	Тема 2. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку. 1. Класифікація закладів ресторанного господарства.	4
2	Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів. 1. Оцінювання продуктів харчування за їх хімічним складом. 2. Мінеральні речовини.	2
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.	2
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.	2
5	Тема 6. Значення риби в сучасній кулінарії та технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів. 1. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби. 2. Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. 3. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	2
6	Тема 7. Обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього. 1. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини. 2. Складання схем обробки м'яса.	2
7	Тема 8. 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
8	Тема 9. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини. 1. Складання схеми по механічній кулінарній обробці сільськогосподарської птиці. 2. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. 3. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	2
9	Підсумкова контрольна робота	2
V семестр		
11	Тема 10. Теплова кулінарна обробка продуктів. 1. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв. 2. Технологія приготування супів.	2
12	Тема 11. Загальна схема технологічного виробництва перших страв. 1. Технологія приготування супів (Солянки, Бульйони прозорі з гарнірами, Супи-креми, Фірмові супи). 2. Технологічний процес приготування та відпуск соусів (Соуси на	2

	бульйонах різної консистенції, Соус томатний, Соус сметанний, Соус грибний, Соус молочний, молочний солодкий, Маринад овочевий з томатом, Солодкі соуси: яблучний, абрикосовий).	
13	Тема 12. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність. 1. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. 2. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. 3. Правила подачі.	2
14	Модульна контрольна робота 3	2
15	Тема 14. Технологія приготування та відпуск холодних страв та закусок (Бутерброди в асортименті, Холодні і гарячі холодні закуски, Салати з сирих овочів, Салати з варених овочів). 1. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів (Десертні салати-коктейлі, Холодні солодкі страви, Гарячі солодкі страви).	2
16	Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна. 1. Технологія приготування тіста та виробів з нього (Налисники з фаршем, Пиріжки печені). 2. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів (Розтягаї, Рулети, Піца, Пельмені, Вареники).	2
17	Модульна контрольна робота 4	2
	Разом	34

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми і зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Тема 2. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку 1. Основні сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства 2. Концепції healthy food та її впровадження у меню ресторанів. 3. Відмінності між класичними ресторанами та закладами fast casual 4. Фуд-корт і вулична їжа. 5. Характеристика інноваційних форм ресторанів (dark kitchen, pop-up restaurant, фуд-траки).	2
2.	Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів. 1. Оцінювання продуктів харчування за їх хімічним складом. 2. Мінеральні речовини	2
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	2
4.	Тема 5. Технологія приготування страв з овочів. 1. Овочі відварені. 2. Овочі припущені. 3. Овочі смажені основним способом.	2

	4.Овочі смажені в жирі. 5.Овочі запечені.	
5.	Тема 6. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби. 1.Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. 2.Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	4
6.	Тема 7. Обробка м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього. 1.Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини. 2.Складання схем обробки м'яса.	4
7.	Тема 8. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса. 1.Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	2
8.	Тема 9. Технологічний процес приготування страв з сільськогосподарської птиці. 1.Складання схеми по механічній кулінарній обробці сільськогосподарської птиці. 2.Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. 3.Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.	2
9.	Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв. 1.Загальна схема технологічного виробництва перших страв. 2.Технологія приготування супів. 3.Суп картопляний. 4.Суп з бобовими. 5.Суп з різних овочів.	2
10.	Тема 11. Заправні супи. Технологічний процес приготування та відпуск соусів. 1.Технологія приготування супів (солянка, бульйони прозорі з гарнірами, крем-супи, фірмові супи). 2.Технологічний процес приготування та відпуск соусів (соуси на бульйонах різної консистенції, соус томатний, соус сметанний, соус грибний, соус молочний, солодкі соуси: яблучний, абрикосовий).	2
11.	Тема 12. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. 1.Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. 2.Правила подачі 3.Каша розсипчаста 4.Каша в'язка 5.Каша рідка 6.Макаронні вироби відварні 7.Бобові відварні	2
12.	Тема 13. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру. 1.Сирники. 2.Ліниві вареники. 3.Омлет натуральний. 4.Запіканка з сиру.	2
13.	Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок. 1.Бутерброди в асортименті. 2.Холодні і гарячі холодні закуски.	2

	<p>3.Салати з сирих овочів.</p> <p>4.Салати з варених овочів.</p> <p>5.Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів.</p> <p>6.Десертні салати-коктейлі.</p> <p>7.Холодні солодкі страви</p> <p>8.Гарячі солодкі страви.</p>	
14.	<p>Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів.</p> <p>1.Технологія приготування тіста та виробів з нього.</p> <p>2.Налисники з фаршем.</p> <p>3.Пиріжки печені.</p> <p>4.Розтягай.</p> <p>5.Рулети.</p> <p>6.Піца.</p> <p>7.Пельмені.</p> <p>8.Вареники.</p>	2
15.	<p>Тема 16. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування.</p> <p>1.Складання раціону здорового харчування.</p> <p>2.Розробити меню дитячого харчування.</p>	2
	Разом	34

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми і зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	<p>Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів.</p> <p>1. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість.</p> <p>2. Методи визначення якості.</p> <p>3. Консервування продуктів: суть, значення, методи.</p>	1
2	<p>Тема 5. Технологія приготування страв з овочів.</p> <p>1. Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>2. Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.</p>	2
3	<p>Тема 6. Значення риби в сучасній кулінарії та технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів.</p> <p>1. Особливості розбирання інших видів риби. Відсоток відходів.</p> <p>2. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби.</p> <p>3. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.</p>	2
4	<p>Тема 7. Обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.</p> <p>1. Класифікація м'яса.</p> <p>2. Вимоги до якості м'яса.</p> <p>3. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини.</p> <p>4. Кулінарне призначення частин м'яса.</p>	2
5	<p>Тема 9. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини.</p>	3

	<p>1. Види, харчова цінність субпродуктів</p> <p>2. Обробка субпродуктів.</p> <p>3. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.</p> <p>4. Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої дичини, кроликів та субпродуктів.</p>	
6	<p>Тема 10. Теплова кулінарна обробка продуктів.</p> <p>1. Види харчових жирів та їх класифікація.</p> <p>2. Характеристика жирів.</p> <p>3. Використання жирів.</p> <p>4. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв.</p>	4
7	<p>Тема 11. Загальна схема технологічного виробництва перших страв.</p> <p>1. Класифікація та характеристика молочних консервів, молочно-кислих продуктів.</p> <p>2. Вимоги до якості, використання. Технологія приготування молочних супів.</p> <p>3. Технологічний процес приготування та відпуск соусів.</p> <p>4. Основні вимоги та правила приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похідних соусів.</p>	2
8	<p>Тема 12. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність.</p> <p>1. Умови зберігання, використання.</p> <p>2. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.</p> <p>3. Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості.</p>	4
9.	<p>Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок.</p> <p>1. Значення холодних страв та закусок.</p> <p>2. Технологічний процес приготування холодних страв та закусок, асортимент кулінарних виробів.</p> <p>Терміни та умови зберігання.</p>	2
10	<p>Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна.</p> <p>3. Значення виробів з тіста.</p> <p>4. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів.</p> <p>Терміни та умови зберігання.</p>	2
11	<p>Тема 16. Основні напрями розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування.</p> <p>1. Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, концепція харчування пращурів (сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування, концепція індексів харчової цінності, концепція головного харчового фактору.</p> <p>5. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування.</p>	2
12	Курсовий проєкт	30
13	Екзамен	30
	Разом	86

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				ПКР	IV семестр		
Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Тематична	Т6	Т 7	Т 8			Т9	Тематична
ПЗ 1,2	ПЗ 3	ПЗ 4	ПЗ 5		ПЗ 6	ПЗ 7	ПЗ 8			ПЗ 9	
ЛЗ 1	ЛЗ 2	ЛЗ 3	ЛЗ 4		ЛЗ 5,6	ЛЗ 7,8	ЛЗ 9	ЛЗ 10			
Максимальна оцінка - 12 балів											
Мінімальна оцінка – 1 бал											

5-й семестр

Модуль № 1 35				Модуль № 2 35				Екзамен	Всього балів
Т 10	Т 11	Т 12	МКР №1	Т 13	Т 14	Т 15	Т 16		
ПЗ 10	ПЗ 11	ПЗ 12		ПЗ 13	ПЗ 14				
ЛЗ 11	ЛЗ 12	ЛЗ 13		ЛЗ 14	ЛЗ 15	ЛЗ 16	ЛЗ 17		
9	8	8		10	5	8	8	4	10
								30	100

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. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. К.: Грамота, 2020 р. – 280 с.

8. 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.

9. Ніколаєва О. О., Куниця К. В. Сучасні технології кулінарної продукції в ресторанному бізнесі. Матеріали конференції НТУ «ХПІ». Харків, 2023. С. 125–130.

10. Бишовець Л. Г. Основи технології виробництва кулінарної продукції: конспект лекцій. Черкаси: ЧДТУ, 2022. 266 с.

11. Нічкало Т. Р. Технологія виробництва кулінарної продукції : методичні вказівки до виконання практичних робіт. Львів: ЛКХПІ НУХТ, 2022. 60 с.

ДОПОМІЖНА

12. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. – 336 с.

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 2-х розділів обсягом (кредитів ЄКТС):

1 розділ – 1,5 (45 год.)

2 розділ – 1,5 (45 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(лабораторному) 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 передбачає:

- 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 фізичних процесів; 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 – 1,0 (30 год.) – 35 балів;
- 2 модуль – 1,0 (30 год.) – 35 балів;
- Екзамен – 1,0 (30 год.) – 30 балів;
- Курсовий проєкт – 1,0 (30 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(лабораторному) 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, вміє 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.