

## **Навчальна дисципліна «Технологічна майстерність»**

### **1. Інформація про рівень освіти і освітню програму, період навчання**

Навчальна дисципліна «Технологічна майстерність» є дисципліною за вибором підготовки студентів першого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності 181 Харчові технології.

Період навчання – один семестр, I семестр.

### **2. Обсяг курсу**

Загальний обсяг навчальної дисципліни – 90 годин (3 кредити), з них 45 годин аудиторних занять (практичні заняття), 45 годин самостійної роботи.

### **3. Викладачі курсу (ШБ, посилання на профіль викладача)**

Постнов Геннадій Михайлович, кандидат технічних наук, професор кафедри технологій переробних і харчових виробництв. [postnov.gennadii@gmail.com](mailto:postnov.gennadii@gmail.com)

### **4. Опис навчальної дисципліни**

#### **4.1 Пререквізити навчальної дисципліни**

При вивченні навчальної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізити): технологія харчування, технологія оздоровчих продуктів.

#### **4.2 Мета навчальної дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологічна майстерність» є поглиблення теоретичних знань студентів з інноваційних технологій галузі та вдосконалення навичок щодо виготовлення та оформлення страв сучасної кухні.

#### **4.3 Завдання навчальної дисципліни**

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

- підготовка студентів до самостійного пошуку новітніх технологічних прийомів щодо приготування страв сучасної кухні;
- розуміння основних закономірностей перебігу технологічних процесів;
- опанування сучасних страв шляхом застосування інноваційних технологічних рішень.

Згідно з вимогами освітньої програми навчальна дисципліна спрямована на формування програмних компетентностей:

- набуття знань у сфері теорії і практики основних технологічних процесів приготування продуктів харчування.

#### **4.4 Результати навчання**

Випускник, що освоїв програму навчальної дисципліни повинен бути готовий вирішувати такі професійні завдання:

- вміти розроблювати та впроваджувати інноваційні конкурентоспроможні технології харчових продуктів;
- вміти впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- вміти організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- вміти забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

– вміти розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

– вміти проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;

– вміти розроблювати рекомендації та нормативні документи з метою систематизації одержаних нових знань і вирішення конкретних прикладних завдань ресторанної індустрії.

#### 4.5 Політика курсу

Активна участь студентів на лекційних та практичних заняттях, ініціативність під час опитування, своєчасне виконання завдань для самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.

#### 5. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Форми організації навчання та кількість годин			
	усього	у тому числі		
		лекційні заняття	лабораторні заняття	самостійна робота
Тема 1. Перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні		-	-	15
Тема 2. Азбука ресторанного етикету		-	6	13
Тема 3. Сучасна кухня XXI століття		-	36	20
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>48</b>

#### 6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Сучасний стан ресторанного господарства в Україні	6
2.	Правила подачі блюд та напоїв	6
3.	Правила складання технологічної карти блюда	6
4.	Сучасні тенденції оформлення блюд	15
5.	Особливості молекулярної кухні	15
	<b>Разом</b>	<b>48</b>

#### 7. Система оцінювання

**Критерії оцінювання** до визначення рівня знань і навичок.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і

лабораторно-практичних занять, а також виконання передбаченої програмою самостійної роботи.

«Відмінно» (90-100 балів) – студент виявляє відмінне виконання з незначною кількістю помилок

«Дуже добре» (82-89 балів) - студент виявляє знання вище середнього рівня з декількома помилками

«Добре» (74-81 балів) – студент виявляє знання в цілому вірні, але робота з визначеною кількістю значних помилок

«Задовільно» (64-73 бали) - студент виявляє непогані знання, але із значною кількістю помилок

«Достатньо» (60-63 бали) – студент виявляє теоретичні знання на низькому рівні, виконує практичні завдання із грубими помилками.

«Незадовільно» (35-59) – – студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

**Пояснення до критеріїв оцінювання.** Усі види контролю тісно пов'язані та організуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

Підсумковий контроль з дисципліни проводиться у формі заліку по закінченню вивчення курсу. Оцінювання складеного заліку здійснюється за двобальною шкалою: «зараховано» або «не зараховано».

До 60-ти балів включно студент може набрати протягом семестру в точках контролю.

Під час заліку студент може отримати від 10 до 40 балів. Якщо студент під час залікового опитування студент набрав менше 10 балів, то він вважається таким, який не склав залік і отримує 0 балів.

Таким чином, встигаючим з даної дисципліни вважається студент, який отримав рейтингову оцінку від 60 до 100 балів.

Залікова оцінка «зараховано» ставиться у випадку, коли студент у повному обсязі засвоїв навчальний матеріал, вміє виконувати практичні завдання, але допускає незначних помилок у формулюванні термінів, у виконанні конкретних видів завдань, і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає 60-100 балів.

Залікова оцінка «не зараховано» ставиться у випадках, коли студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

## **8. Список рекомендованих джерел**

### **8.1 Література**

1. Технологія приготування їжі з основами товаровознавства продовольчих товарів: підручник для проф.техн. навч. закл. / В.С. Доцяк. – К.: Наш час, 2014. – 400с.

2. Пересічний М.І. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: О.К.Л. – К.: КНТЕУ, 2013. – 216с.

3. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В. В. Похлебкина. – М.: Центрполиграф, 2009. – 975 с.

4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник. – К.:Кондор, 2008. –280с.

5. Технологія продукції ресторанного господарства. Навч. посіб. / Н. І. Шаповал. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 280с.

6. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. / Г. І. Шумило. – К.: «Кондор», 2003. – 506 с.

7. Профессия повар / В.А. Барановский. – М.: Современ. Шк., 2006. – 448с.

8. Косовенко М. С. Технологія приготування їжі. Підручник / М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова, Л. Я. Старовойт. – Харків: Факт, 2003. – 360 с.

9. Долгополова С. Новые кулинарные технологии. – М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015.

10. Справочник шеф-повара/ Кулинарный институт Америки. Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2014 – 1056 с.

11. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткин. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2001. – 480с.

## **8.2 Інтернет–ресурси**

1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

2. Ресторатор: секрети успішної кар'єри. – Режим доступу: <http://www.osvita.com.ua/>

3. Найпростіші способи приготування їжі. – режим доступу: <http://ukrhealth.net/najkorisnishisposobi-prigotuvannya-izhi/>

4. Енциклопедія їжі. Найпростіші рецепти страв для мультиварки . – [https://maximum.fm/enciklopediya-yizhi-najprostishi-recepti-strav-dlya-multivarki\\_n127821](https://maximum.fm/enciklopediya-yizhi-najprostishi-recepti-strav-dlya-multivarki_n127821)