

Дисципліна «Технологія харчування»

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

Дисципліна «Технологія харчування» відноситься до циклу дисциплін професійної і практичної підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Період навчання – один семестр, V семестр.

2. Обсяг навчальної дисципліни

Загальний обсяг дисципліни складає 3 кредити.

3. Викладачі навчальної дисципліни

Керівник курсу – Постнова Ольга Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Електронна адреса: o.postnova05@gmail.com

4. Опис навчальної дисципліни

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані під час вивчення дисциплін (пререквізитів): «Вища математика», «Фізика», «Хімія», «Біологія» «Інформатика».

4.1 Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Технологія харчування» є надання студентам ґрунтовних знань із сутності способів обробки харчової сировини, основних технологічних процесів що обумовлюють перехід її в харчові продукти, основних стадій технологічного процесу виробництва різних видів кулінарної продукції, принципів складання рецептур на кулінарну продукцію та основних критеріїв контролю якості продукції харчування.

4.2 Завдання вивчення навчальної дисципліни

Завдання вивчення дисципліни «Технологія харчування» є ознайомлення з основними класами кулінарної продукції, засвоєння теоретичних основ технологічних процесів виробництва продуктів харчування та формування властивостей напівфабрикатів і якості готових виробів, вивчення взаємозв'язків процесів, що відбуваються при виробництві окремих продуктів.

4.3 Компетентності, результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- основні види нормативної документації, що регламентують облік сировини й напівфабрикатів при готуванні їжі, особливості їх побудови та використання;
- порядок пересування продуктів на виробництві;
- основи технології переробки сировини в готову обідню й кулінарну продукцію;

вміти:

- самостійно розраховувати рецептури на кулінарну продукцію, користуючись діючими Збірниками рецептур блюд і кулінарних виробів;
- складати технологічні схеми виробництва кулінарної продукції;
- готувати блюда та кулінарні вироби за Збірником рецептур;
- визначати витрати сировини та вихід готової продукції залежно від виду і кондиції сировини, а також обраного технологічного процесу;
- оформлювати технологічні карти на кулінарні вироби;
- здійснювати контроль над дотриманням рецептур блюд і кулінарних виробів на окремих стадіях технологічного процесу.

4.4 Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на лабораторному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні тем, своєчасність виконня усіх видів роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.

5 Структура навчальної дисципліни

Назви змістовних модулів і тем	Загальна кількість годин	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота
		Лекції	Лабораторні заняття	
Тема 1. Загальна характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	8	1	2	5
Тема 2. Технологія соусів	10	1	4	5
Тема 3. Технологія супів	10	2	4	4
Тема 4. Кулінарна продукція з овочів, плодів і грибів	10	2	4	4
Тема 5. Технологія кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів	10	2	4	4
Тема 6. Кулінарна продукція з м'яса та м'ясних продуктів	10	2	4	4
Тема 7. Кулінарна продукція із гідробіонтів	10	2	-	8
Тема 8. Технологія холодних і гарячих закусок	12	2	4	6
Тема 9. Технологія солодких блюд	10	1	4	5
Усього годин:	90	15	30	45

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні критерії і контроль якості продукції харчування	5
2	Дефекти соусів та їх усунення	5
3	Загальні правила варіння заправних супів	4
4	Вимоги до якості овочевих блюд і гарнірів	4
5	Особливості підготовки круп і бобових продуктів до теплової обробки	4
6	Фактори, які впливають на тривалість варіння круп і бобових продуктів	4
7	Технологія блюд з птахів, дичини і кролика	8
8	Обробка нерибної водної сировини	6
9	Вимоги до якості холодних блюд і закусок	5

7. Система оцінювання результатів навчання

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Оцінювання знань ведеться за 100 бальною шкалою.

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

«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 індивідуальні 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 Базова література

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. - С Троицкий мост, 2010. — 736 с; ил.
2. Технология продукции общественного питания. Том 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Учебник / Ратушный Д.С. Баранов Б.Д., Ковалев Н.И., Под редакцией проф. Ратушного Д.С.- М. «Мир», 2004.-418 с; ил.

8.2 Додаткова література

3. Технология производства продукции общественного питания: Учеб. пособие / И.Н. Фурс. — Мн.: Новое знанис, 2002. — 799 с: ил.
4. Технология приготовления пищи. Сладкие блюда Ж. А. Ховикова, А. И. Вересюк Учебник / «Вища школа», Киев, 1989.- 32 с; ил.
5. Технология приготовления пищи. Г.Г. Дубцов., Академия, 2002.-с; ил.
6. Технология приготовления пищи. В. И. Богушева, Издательство: Феникс, 2007
7. Технология приготовления пищи. Блюда из мяса Ж. А. Ховикова, А. И. Вересюк, «Вища школа», Львов, 1989. - 32 с; ил.
8. Технология приготовления пищи. Блюда из овощей. Ховикова Ж.А., Вересюк А.И., Издательство: Высшая школа, 1989
9. Технология пищевых продуктов: Українець А.И. и др Учебник/ Издательство: К.: Изд. дом «Аскания», 2008.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М., "ЗКОНОМИКА", 1982

8.3 Інформаційні ресурси

1. archive.kpi.kharkov.ua/files/46486
2. www.donnuet.edu.ua/.../105-181-tekhnohii-v-restorannom...
3. <https://vstup.puet.edu.ua/spec/restoranni-tehnologiyi/>
4. pidruchniki.com/.../suchasni_tendentsiyi_rozvitku_restorann..
5. skhid.com.ua/article/download/26737/24232