

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
 Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
 «Технологія галузі»  
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5, 6 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Хомич Галина Панасівна**  
 д.т.н., професор  
 зав. кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарств  
**Наконечна Юлія Григорівна,**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарств

**Олійник Людмила Борисівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Положишникова Людмила Олександрівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

Контактний телефон	+38-093-264-37-16 +38-067-968-45-54	+38-050-304-07-44	+38-095-840-45-32
Електронна адреса	<a href="mailto:homichg27@gmail.com">homichg27@gmail.com</a> <a href="mailto:Nakonechna4554@gmail.com">Nakonechna4554@gmail.com</a>	<a href="mailto:I.b.oleynik@gmail.com">I.b.oleynik@gmail.com</a>	<a href="mailto:ivanova7721@ukr.net">ivanova7721@ukr.net</a>
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>		
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00		
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>		

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	надання майбутнім бакалаврам комплексу знань в області теорії та засобів промислового виробництва харчових продуктів, необхідних для ефективної діяльності за спеціальністю; формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань, навичок, вмінь та реалізація їх при виробництві харчової продукції підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства
<b>Тривалість</b>	<b>5 семестр:</b> 9 кредитів ЄКТС/270 годин (лекції 36 год., лабораторне заняття 72 год., самостійна робота 162 год.); <b>6 семестр:</b> 9 кредитів ЄКТС/330 годин (лекції 36 год., лабораторне заняття 72 год., самостійна робота 162 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 5 – екзамен; семестр 6– екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з харчової хімії; культури харчування; мікробіології харчових виробництв; основ фізіології харчування, гігієни та санітарії; теоретичних основ харчових виробництв; формування сировинних ресурсів; процесів та апаратів харчових виробництв
<b>Мова викладання</b>	Українська

### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	
<p>ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва</p>	<p>ЗК01. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності</p> <p>СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів.</p> <p>СК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування.</p> <p>СК14. Здатність виробляти високоякісну продукцію у галузі харчової промисловості</p>

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
харчових продуктів запроєктованого асортименту. ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Розділ 1. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів</b>		
<b>Модуль 1. Консервне виробництво та його сировинна база. Технологія овочевих консервів</b>		
Тема 1. Зміст дисципліни. Рослинна сировина	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Виконати розрахункові завдання</b> <b>Питання для самопідготовки</b> 1. Характеристика вуглеводів, їх фізіологічне та технологічне значення. 2. Барвні речовини, їх характеристика та технологічне значення. 3. Фактори, які впливають на руйнування вітамінів. 4. Процеси, що протікають при зберіганні сировини на сировинному майданчику.
Тема 2. Загальні відомості про виробництво овочевих та фруктових консервів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Виконати розрахункові індивідуальні завдання:</b> - продуктовий розрахунок за простими процентами. - продуктовий розрахунок за складними процентами. <b>Питання для самопідготовки</b> 1. Характеристика овочів, які використовуються для виробництва овочевих консервів. 2. Особливості сировини для фруктової групи консервів. 3. Вимоги, які ставляться до сировини консервів для дитячого та дієтичного харчування.
Тема 3. Овочеві натуральні консерви	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; виконання і захист індивідуального завдання; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Особливості технології овочевих натуральних консервів. 2. Первинна обробка сировини. 3. Теплова обробка сировини. 4. Технологія виробництва консервів «Кукурудза цукрова» та «Квасоля стручкова». 5. Розрахунок норм витрат

		сировини і матеріалів для виробництва овочевих консервів
Тема 4. Овочеві закусочні і обідні консерви	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань, тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Причини псування олії при обсмажування сировини. 2. Режими бланшування і обсмажування сировини. 3. Розрахунок норм витрат сировини і матеріалів для виробництва овочевих закусочних консервів. 4. Особливості технологій виробництва овочевих обідніх страв. 5. Зміни в сировині, які протікають під час виробництва овочевих обідніх страв. 6. Технологія виробництва других обідніх страв. 7. Технологія асептичного консервування концентрованих томатопродуктів. 8. Особливості переробки томатів машинного збирання. 9. Використання відходів томатоконсервного виробництва. 10. Розрахунок норм витрат сировини на виробництво концентрованих томатопродуктів. 11. Технологія виробництва соусу «Краснодарського».
Тема 6. Овочеві соки і напої	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; поточна модульна контрольна робота	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Фактори, які впливають на колір готового продукту. 2. Технологія виробництва моркв'яного та бурякового соків. 3. Особливості виробництва соку із зброженої капусти.
Модуль 2. Технологія фруктових консервів, плодово-овочеві маринади та біохімічні методи консервування плодів та овочів		
Тема 7. Консервовані компоти	Відвідування занять; завдання самостійної роботи	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Технологія виробництва компотів із зерняткових. 2. Фактори, які впливають на зміну кольору сировини. 3. Розрахунок норм витрат сировини і допоміжних матеріалів при виробництві компотів.
Тема 8. Консервовані плоди і ягідні соки, напої,	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Способи вилучення соку із підготовленої мезги. 2. Біофізична теорія соковіддачі.

екстракти, сиропи	виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; виконання, тестування	3. Розрахунок норм витрат сировини при виробництві соків.
Тема 9. Фруктово-ягідне пюре, пасти і соуси	Відвідування занять; завдання самостійної роботи	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Особливості технології виробництва пюре із кісточкових. 2. Технологія виробництва солодких і гострих приправ. 3. Вплив гомогенізації і вакуумування на якість готового продукту. 4. Способи сульфитації плодів та пюре. 5. Вимоги, які ставляться до консервантів. 6. Асептичне консервування напівфабрикатів у дрібній тарі
Тема 10. Консерви з плодів та плодових заготовок з цукром	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань, тестування; виконання і захист індивідуального завдання	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Характеристика желуючих матеріалів, які застосовуються в харчовій промисловості. 2. Спосіб визначення желуючої здатності сировини. 3. Технологія варіння варення у вакуум-випарних апаратах. 4. Способи запобігання зацукрювання варення.
Тема 11. Плодово-овочеві маринади	Відвідування занять; завдання самостійної роботи	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Вимоги, які ставляться до сировини при виробництві маринадів. 2. Стандарти на готову продукцію. 3. Розрахунок оцтової кислоти згідно з нормами виробництва
Тема 12. Біохімічні методи консервування плодів та овочів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; поточна модульна контрольна робота	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Фактори, які впливають на інтенсивність бродіння. 2. Дефекти квашеної капусти та причини їх виникнення. 3. Підготовка дошників для квашення капусти і соління огірків.
<b>Розділ 2. Технологія переробки м'яса</b>		
Модуль 3. Характеристика галузі та первинна переробка тварин. Технологічні процеси виробництва м'ясопродуктів		
Тема 1. Вступ. Характеристика м'ясної сировини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Особливості хімічного складу м'яса яловичини, свинини, баранини, птиці 2. Мікробіологічна, технологічна характеристика м'яса

		<p>3. Зміни у м'ясі після забою</p> <p>4. Автоліз м'яса</p> <p>5. Види псування м'яса</p>
<p>Тема 2. Транспортування, приймання та первинна переробка тварин</p>	<p>Відвідування занять; завдання самостійної роботи</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика забійних тварин.</li> <li>2. Способи транспортування худоби та птиці: залізнодорожним, водним, автомобільним транспортом, гоном.</li> <li>3. Підготовка тварин до забою. Мета та умови передзабійного утримання тварин на підприємстві.</li> <li>4. Технологічна схема первинної переробки великої рогатої худоби.</li> <li>5. Особливості первинної переробки дрібної рогатої худоби.</li> <li>6. Забій свиней та розробка туш.</li> <li>7. Забій та переробка на м'ясо птиці.</li> <li>8. Маркування м'яса худоби та птиці.</li> <li>9. Холодильна обробка та зберігання м'ясних туш.</li> </ol>
<p>Тема 3. Обробка субпродуктів</p>	<p>Відвідування занять; завдання самостійної роботи</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація субпродуктів (за видом худоби, технологічною обробкою, термічним станом, призначенням).</li> <li>2. Категорії субпродуктів за харчовою цінністю.</li> <li>3. Хімічний склад, будова субпродуктів. Технологічні властивості та використання субпродуктів.</li> <li>4. Технологія обробки м'якушевих, м'ясо-кісткових, шерстних, слизових субпродуктів.</li> <li>5. Холодильна обробка та зберігання субпродуктів</li> </ol>
<p>Тема 4. Характеристика асортименту м'ясопродуктів</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сучасні вимоги споживачів до асортименту та якості виробів із м'яса</li> <li>2. Асортимент цільном'язових виробів із яловичини, баранини,</li> </ol>

		<p>птиці</p> <p>3. Асортимент та вимоги до якості ковбас: варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених. Вихід ковбас</p> <p>4. Асортимент та вимоги до якості фасованого м'яса.</p> <p>5. Асортимент натуральних, січених напівфабрикатів, пельменів та ін.</p> <p>6. Новітні тенденції у формуванні асортименту м'ясних продуктів</p>
<p>Тема 5. Характеристика сировини та матеріалів</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологічні властивості м'ясної сировини</li> <li>2. Вимоги до якості м'яса</li> <li>3. Технологічні властивості та використання субпродуктів II категорії</li> <li>4. Особливості використання м'яса механічного обвалювання</li> <li>5. Замінники м'яса, поліпшувачі та наповнювачі: молочні продукти, продукти переробки крові, жири, соєві та зернові продукти</li> <li>6. Стабілізатори кольору, барвники, емульгатори, консерванти, антиоксиданти.</li> <li>7. Основні властивості та сучасні вимоги до якості оболонки</li> <li>8. Характеристика натуральних кишкових оболонки</li> <li>9. Штучні білкові оболонки</li> <li>10. Асортимент полімерних оболонки, їх асортимент та властивості</li> </ol>
<p>Модуль 4. Технологічні процеси виробництва м'ясопродуктів</p>		
<p>Тема 6. Підготовка м'ясної сировини</p>	<p>Відвідування занять; завдання самостійної роботи</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санітарна обробка м'ясних туш</li> <li>2. Способи обвалювання: ручний та механічний</li> <li>3. Ручний та механічний способи жилування</li> <li>4. Сортування м'яса яловичини та свинини за гатунками: на три гатунки, на два гатунки та один гатунок</li> <li>5. Норми виходу м'яса за гатунками в залежності від категорії вгодованості худоби та</li> </ol>

		способу сортування. 6. Обвалювання м'яса птиці
Тема 7. Механічна обробка та соління м'яса	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Механічна та ферментативна тендеризація м'яса 2. Тумблювання та масажування м'яса 3. Вплив технологічних факторів на вологозв'язуючу здатність м'яса: термічний стан та якість вхідної сировини, ступінь подрібнення м'яса, пасивні та активні вологозв'язуючі агенти 4. Характеристика засолювальної суміші, шприцювального та заливочного розсолів 5. Інтенсифікація процесу соління. 6. Способи та техніка шприцювання
Тема 8. Формування ковбасних та м'ясних виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Техніка шприцювання фаршу на пневматичних та вакуумних шприцах. 2. В'язання та кліпсування батонів 3. Шприцювання у форми 4. Техніка та характеристика короткочасного осаджування 5. Техніка та характеристика довготривалого осаджування ковбас 6. Виготовлення м'ясних виробів у формі та оболонці 7. Виробництво м'ясних виробів у прес-формах
Тема 9. Теплова обробка та коптіння м'ясопродуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Особливості процесу обсмажування м'ясних солено-копчених виробів 2. Зменшення втрат під час обсмажування 3. Зміни складу та структури продукту у результаті варіння 4. Кулінарна готовність м'ясних виробів 5. Мета охолодження м'ясних виробів після теплової обробки 6. Техніка та характеристика процесу охолодження м'ясопродуктів 7. Технологія димового



		коптіння. Режими холодного та гарячого коптіння. 8. Характеристика коптильних препаратів та їх застосування
Тема 10. Технологія виробництва ковбас	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Особливості приготування тонкоподрібненого фаршу. 2. Вихід, вимоги до якості варених ковбас. 3. Технологічні відмінності виробництва м'ясних хлібів, субпродуктових і кров'яних ковбас, паштетів, зельців, драглів та ін. 4. Приготування грубоподрібненого фаршу. Осаджування ковбас. 5. Вихід, вимоги до якості напівкопчених ковбас. 6. Довготривале осаджування ковбас. 7. Визрівання м'яса та фаршу для сирокоччених ковбас. 8. Довготривале осаджування та холодне коптіння. 9. Вихід, вимоги до якості сирокоччених ковбас.
Тема 11. Технологія виробництва м'ясних солено-копчених виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Технологія виробництва шинки цільном'язової та реструктурованої 2. Технологія виробів із птиці 3. Вихід та вимоги до якості готової продукції
Тема 12. Виробництво м'ясних консервів	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Класифікація консервів із м'яса за видом сировини, призначенням, характером обробки сировини, складом, способом стерилізації, способом використання. 2. Характеристика асортименту м'ясних та м'ясо-рослинних консервів. 3. Основні технологічні процеси виробництва консервів. 4. Технологія виробництва натуральних м'ясних консервів та консервів з м'яса птиці. 5. Особливості виробництва м'ясо-рослинних консервів. 6. Технологія виробництва

		<p>фаршевих консервів.</p> <p>7. Технологія виробництва паштетних консервів.</p> <p>8. Вимоги до якості консервів</p> <p>Маркування та пакування консервів.</p> <p>9. Умови та терміни зберігання м'ясних консервів</p>
<p>Тема 13. Виробництво м'ясних напівфабрикатів</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <p>1. Особливі вимоги до м'ясної сировини: категорії вгодованості, термічний стан м'яса та ін.</p> <p>2. Натуральні напівфабрикати із птиці</p> <p>3. Технологія січених напівфабрикатів, м'ясних фаршів</p> <p>4. Технологія виробництва пельменів, вареників та ін.</p> <p>5. Холодильна обробка, пакування та зберігання напівфабрикатів</p>
<p><b>Розділ 3. Технологія продукції ресторанного господарства</b></p>		
<p>Модуль 5. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини рослинного походження</p>		
<p>Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <p>1. Структура збірників рецептур страв.</p> <p>2. Нормативна документація закладів ресторанного господарства.</p> <p>3. Експериментальні проекти рецептури страви (за завданням викладача).</p>
<p>Тема 2. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності</p>	<p>Лабораторне заняття не передбачено</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <p>1. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини.</p> <p>2. Призначення і використання бульйонів.</p> <p>3. Особливість приготування прозорих бульйонів. Способи освітлення.</p> <p>4. Види пасеровок, панад, пелюрів, призначення. Способи приготування.</p> <p>5. Овочеві пасеровки: види, підготовка сировини, приготування, вимоги до якості, використання, умови зберігання.</p>

Тема 3. Технологія соусів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія різних груп соусів</li> <li>2. Технологія соусів промислового виробництва.</li> <li>3. Основні напрямки удосконалення асортименту та технології соусів.</li> </ol>
Тема 4. Технологія супів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія супів української та закордонної кухні.</li> <li>2. Основні напрямки удосконалення асортименту та технології супів</li> <li>3. Скласти технологічні картки та технологічні схеми супів, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</li> <li>4. Розв'язати задачі за темою заняття за варіантом.</li> <li>5. Навести шляхи вітамінізації та способи збереження вітамінів під час приготування супів.</li> </ol>
Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі - овочів)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способи чищення овочів. Вплив способів чищення на кількість відходів.</li> <li>2. Способи запобігання потемніння очищеної картоплі</li> <li>3. Технологічний процес оброблення овочів, зелені та грибів.</li> <li>4. Види нарізання овочів і їх кулінарне використання.</li> <li>5. Виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності.</li> <li>6. Підготовка овочів для фаршування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки).</li> </ol>
Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів (далі - крупів, бобових та макаронних виробів)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; поточна модульна контрольна робота	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія страв з крупів.</li> <li>2. Технологія страв з бобових.</li> <li>3. Технологія страв з макаронних виробів.</li> <li>4. Скласти таблиці використання основних видів крупів, бобових та макаронних виробів</li> <li>5. Скласти таблицю підбору гарнірів до страв з м'яса та риби.</li> </ol>
Модуль 6. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини тваринного походження		

<p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин (далі - м'яса)</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механічне кулінарне оброблення туш яловичини, свинини і баранини.</li> <li>2. Кулінарне призначення окремих частин туші та виробництво напівфабрикатів з них</li> <li>3. Страви з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.</li> <li>4. Страви з м'яса української кухні.</li> <li>5. Гарніри та соуси, що використовують при подачі страв з м'яса.</li> </ol>
<p>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролів і дичини (далі - птиці та кролів)</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Послідовність оброблення птиці і дичини</li> <li>2. Схеми заправки птиці.</li> <li>3. Обробка субпродуктів</li> <li>4. Гарніри та соуси, що використовують при подачі страв з птиці, дичини та кролів.</li> <li>5. Страви з птиці і кролів. української кухні.</li> </ol>
<p>Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі - гідробіонтів)</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознаки доброякісності риби.</li> <li>2. Технологічна схема механічного кулінарного оброблення риби з кістковим і хрящовим хребтами.</li> <li>3. Способи підготовки риби до фарширування.</li> <li>4. Виробництво риби спеціального розбирання охолодженої.</li> <li>5. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря.</li> </ol>
<p>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та яйцепродуктів (далі – яєць) і сиру кисломолочного</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; поточна модульна контрольна робота</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поживна цінність яєць. Механічне кулінарне оброблення.</li> <li>2. Поживна цінність страв із сиру кисломолочного.</li> <li>3. Технологія пудингів та запіканок. Їх відмінності.</li> </ol>
<p>Модуль 7. Технологія холодних і солодких страв, напоїв, охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів і страв</p>		
<p>Тема 11. Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв)</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист</p>	<p><b>Питання для самопідготовки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія бутербродів, салатів, вінегретів.</li> </ol>

	виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	2. Технологія холодних та гарячих закусок. 3. Заливні страви з риби, м'яса, птиці, особливості приготування і подавання. 4. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок.
Тема 12. Технологія солодких страв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів. 2. Технологія солодких страв. 3. Основні напрямки удосконалення асортименту та технології солодких страв.
Тема 13. Технологія напоїв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування.	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Технологія гарячих напоїв. Асортимент. Вимоги до їх якості. 2. Технологія холодних напоїв. Асортимент. Вимоги до їх якості.
Модуль 8. Технологія кулінарної продукції для дитячого та лікувально-профілактичного харчування, охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів і страв		
Тема 14. Технологія кулінарної продукції для дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Коротка характеристика дієт, продуктової набір. 2. Значення дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. 3. Термічне, механічне та хімічне щадіння організму. 4. Складання меню лікувального харчування
Тема 15. Технологія охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; поточна модульна контрольна робота	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Технологічний процес виробництва охолоджених страв. 2. Технологічний процес виробництва швидко заморожених страв. 3. Періодичність мікробіологічного контролю виробництва охолоджених і швидко заморожених страв. 4. Критерії готовності до вживання розігрітих страв. 5. Тара і пакувальні матеріали для охолоджених і швидко заморожених страв.

### Інформаційні джерела

1. Артемова Е.Н. Основы технологии и продукции общественного питания : учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Кнорус, 2008, 336 с.

2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В.Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.
3. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва : Колос, 2004. – 571 с.
4. Вінікова Л.Г., Теорія і практика переробки м'яса: [Навчальний посібник]. – І.: СМІЛ, 2000. – 171 с.
5. Винникова Л.Г., Технологія мяса и мясных продуктов [Учебник]. - К.: «ИНКОС», 2006. – 599с.
6. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: навч. посібник. К.: КНТЕУ, 2003. 288 с.
7. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Государственный стандарт Украины. Киев, 2000.17с.
8. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 с.
9. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. Учебник. - М.: «Колос» 2001. – 174с.
10. Олійник Л.Б. Технологіягалузі. Розділ "Технологіяпереробким'яса": конспект лекцій [Електрон. ресурс]. – РВВ ПУСКУ, 2004. – 68с.
11. Олійник Л.Б. Актуальні проблеми технологіїгалузі: конспект лекцій [Електрон. ресурс]. – РВВ ПУЕТ, 2014. – 86с.
12. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навчальний посібник / В. Я. Плахотін, І. С. Тюркіова, Г. П. Хомич, – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. - 640 с.
13. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
14. Технологія консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы : Учебник / под ред. Б.Л. Флауменбаум, А.А. Бровченко, А.Ф. Загибалов, А.С. Зверькова. - 2-е изд. перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1993. - 320 с.
15. Технологіяпродукціїобщественногопитания : учеб. пособие : в 2 т. / под ред. А. С. Ратушный. – 2-е изд. – Москва : Мир, 2007. – (Учебники и учеб. пособия для студентоввысшихучебных заведений).
16. Флауменбаум Б. Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: Підручник / Б. Л. Флауменбаум, С. Г. Кротов, О. Ф. Загібалов та ін.- К.: Вища школа, 1995. - 301с.
17. Флауменбаум Б. Л. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б.Л. Флауменбаум, А.Т. Безусов, В. М. Сторожук, Г. П. Хомич, - Одеса: Друк, 2006. - 400 с.
18. Энциклопедияпитания : в 10 т. пред. ред. совета А. И. Черевко ; отв. ред. В. М. Михайлов; подобщ. ред. Л. З. Шильман. Харьков : Мир книг, 2013. Т. 7. 543 с.

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів MicrosoftOffice.

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми PowerPoint та Microsoft Excel.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбутись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти:  
<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
<b>Розділ 1. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів</b>	
Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (1,0 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях 2,5 бали); самостійна робота з підготовки до занять, виконання домашніх завдань, тестування (2,5 бали); виконання індивідуальних завдань (4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	15
Модуль 2. (теми 7-12) відвідування занять (1,0 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях 2,5 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань, тестування (3,5 бали); виконання індивідуальних завдань (3,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	15
<b>Розділ 2. Технологія переробки м'яса</b>	
Модуль 3. (теми 1-5) відвідування занять (1,0 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях 2,5 бали); самостійна робота з підготовки до занять, виконання домашніх завдань, тестування (2,5 бали); виконання індивідуальних завдань (4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	15
Модуль 4. (теми 6-13) відвідування занять (1,0 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях 2,5 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань, тестування (3,5 бали); виконання індивідуальних завдань (3,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	15
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100
<b>Розділ 3. Технологія продукції ресторанного господарства</b>	
Модуль 5. (теми 1-6) відвідування занять (4,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (4,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,0 балів); тестування (3,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 бали); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	20
Модуль 6. (теми 7-10) відвідування занять (2,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,0 балів); тестування (2,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 бали); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	15
Модуль 7. (теми 11-13) відвідування занять (2,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,0 балів); тестування (2,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 бали); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	15
Модуль 8. (теми 14-15) відвідування занять (1,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (1,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (2,0 балів); тестування (1,0 бал); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 бали); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	10
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

**Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія галузі»**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни