

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Технологія галузі»
на 2024-2025 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

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
посада

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

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
Горобець Олександра Михайлівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-093-264-37-16 +38-067-968-45-54	+38-050-304-07-44	+38-066-228-67-08
Електронна адреса	homichg27@gmail.com Nakonechna4554@gmail.com	I.b.oleynik@gmail.com	g.kasandra87@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/		
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00		
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/		

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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
Тривалість	5 семестр: 9 кредитів ЄКТС/270 годин (лекції 36 год., лабораторне заняття 72 год., самостійна робота 162 год.); 6 семестр: 9 кредитів ЄКТС/270 годин (лекції 36 год., лабораторне заняття 72 год., самостійна робота 162 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	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 – ПМК; семестр 6– екзамен
Базові знання	Наявність знань з хімії; культури харчування; мікробіології харчових виробництв; основ фізіології харчування, гігієни та санітарії; теоретичних основ харчових виробництв; формування сировинних ресурсів; процесів та апаратів харчових виробництв, методів контролю якості продукції в галузі, інноваційних інгредієнтів в харчових технологіях
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів. ПРН 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів СК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості	

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Розділ 1. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів		
Модуль 1. Консервне виробництво та його сировинна база. Технологія овочевих консервів		
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	Виконати розрахункові завдання Питання для самопідготовки 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	Виконати розрахункові індивідуальні завдання: - продуктовий розрахунок за простими процентами. - продуктовий розрахунок за складними процентами. Питання для самопідготовки 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;	Питання для самопідготовки 1. Особливості технології овочевих натуральних консервів. 2. Первинна обробка сировини. 3. Теплова обробка сировини. 4. Технологія виробництва консервів «Кукурудза цукрова» та «Квасоля стручкова».

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	тестування	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	<p>Питання для самонідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
Тема 5. Концентровані томато-продукти і консервовані соуси	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань, тестування	<p>Питання для самонідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія асептичного консервування концентрованих томатопродуктів. 2. Особливості переробки томатів машинного збирання. 3. Використання відходів тоματοконсервного виробництва. 4. Розрахунок норм витрат сировини на виробництво концентрованих томатопродуктів. 5. 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	<p>Питання для самонідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Питання для самонідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 8. Консервовані плоди і ягідні соки, напої, екстракти, сиропи	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; виконання, тестування	Питання для самопідготовки 1. Способи вилучення соку із підготовленої мезги. 2. Біофізична теорія соковіддачі. 3. Розрахунок норм витрат сировини при виробництві соків.
Тема 9. Фруктово-ягідне пюре, пасти і соуси	Відвідування занять; завдання самостійної роботи	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 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. Овочеві та фруктові маринади.	Відвідування занять; завдання самостійної роботи	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 1. Фактори, які впливають на інтенсивність бродіння. 2. Дефекти квашеної капусти та причини їх виникнення. 3. Підготовка дошників для квашення капусти і соління огірків.
Розділ 2. Технологія переробки м'яса		
Модуль 3. Характеристика галузі та первинна переробка тварин. Технологічні процеси виробництва м'ясопродуктів		
Тема 1. Вступ. Характеристика	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на	Питання для самопідготовки

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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні вимоги споживачів до асортименту та якості виробів із м'яса 2. Асортимент цільном'язових виробів із яловичини, баранини, птиці 3. Асортимент та вимоги до якості ковбас: варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених. Вихід ковбас 4. Асортимент та вимоги до якості фасованого м'яса. 5. Асортимент натуральних, січених напівфабрикатів, пельменів та ін. <p>1. 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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічні властивості м'ясної сировини 2. Вимоги до якості м'яса 3. Технологічні властивості та використання субпродуктів II категорії 4. Особливості використання м'яса механічного обвалювання 5. Замінники м'яса, поліпшувачі та наповнювачі: молочні продукти, продукти переробки крові, жири, соєві та зернові продукти 6. Стабілізатори кольору, барвники, емульгатори, консерванти, антиоксиданти. 7. Основні властивості та сучасні вимоги до якості оболонки 8. Характеристика натуральних кишкових оболонки 9. Штучні білкові оболонки <p>1. Асортимент полімерних оболонки, їх асортимент та властивості</p>
<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>Питання для самопідготовки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарна обробка м'ясних туш 2. Способи обвалювання: ручний та механічний 3. Ручний та механічний способи жилування 4. Сортування м'яса яловичини

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		<p>та свинини за гатунками: на три гатунки, на два гатунки та один гатунок</p> <p>5. Норми виходу м'яса за гатунками в залежності від категорії вгодованості худоби та способу сортування.</p> <p>1. Обвалювання м'яса птиці</p>
<p>Тема 7. Механічна обробка та соління 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>Питання для самопідготовки</p> <p>1. Механічна та ферментативна тендеризація м'яса</p> <p>2. Тумблювання та масажування м'яса</p> <p>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</p> <p>4. Характеристика засолювальної суміші, шприцювального та заливочного розсолів</p> <p>5. Інтенсифікація процесу соління.</p> <p>1. Способи та техніка шприцювання</p>
<p>Тема 8. Формування ковбасних та м'ясних виробів</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки</p> <p>1. Техніка шприцювання фаршу на пневматичних та вакуумних шприцах.</p> <p>2. В'язання та кліпсування батонів</p> <p>3. Шприцювання у форми</p> <p>4. Техніка та характеристика короткочасного осаджування</p> <p>5. Техніка та характеристика довготривалого осаджування ковбас</p> <p>6. Виготовлення м'ясних виробів у формі та оболонці</p> <p>1. Виробництво м'ясних виробів у прес-формах</p>
<p>Тема 9. Теплова обробка та коптіння 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>Питання для самопідготовки</p> <p>1. Особливості процесу обсмажування м'ясних солено-копчених виробів</p> <p>2. Зменшення втрат під час обсмажування</p> <p>3. Зміни складу та структури продукту у результаті варіння</p> <p>4. Кулінарна готовність м'ясних виробів</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		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. 1. 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	Питання для самопідготовки 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 сирокочених ковбас. 8. Довготривале осаджування та холодне коптіння. 1. Вихід, вимоги до якості сирокочених 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	Питання для самопідготовки 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	Питання для самопідготовки 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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		<p>виробництва консервів.</p> <p>4. Технологія виробництва натуральних м'ясних консервів та консервів з м'яса птиці.</p> <p>5. Особливості виробництва м'ясо-рослинних консервів.</p> <p>6. Технологія виробництва фаршевих консервів.</p> <p>7. Технологія виробництва паштетних консервів.</p> <p>8. Вимоги до якості консервів</p> <p>Маркування та пакування консервів.</p> <p>1. 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>Питання для самопідготовки</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>1. Холодильна обробка, пакування та зберігання напівфабрикатів</p>
<p>Розділ 3. Технологія продукції ресторанного господарства</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>Питання для самопідготовки</p> <p>1. Структура збірників рецептур страв.</p> <p>2. Нормативна документація закладів ресторанного господарства.</p> <p>3. Етапи розробки проекту рецептури страви (за завданням викладача).</p>
<p>Тема 2. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виробляються в підприємствах харчування</p>	<p>Лабораторне заняття не передбачено</p>	<p>Питання для самопідготовки</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>

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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		5. Скласти таблицю підбору гарнірів до страв з м'яса та риби.
Модуль 6. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сировини тваринного походження		
Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Механічне кулінарне оброблення туш яловичини, свинини і баранини. 2. Кулінарне призначення окремих частин туші та виробництво напівфабрикатів з них 3. Страви з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. 4. Страви з м'яса української кухні. 5. Гарніри та соуси, що використовують при подачі страв з м'яса.
Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Послідовність оброблення птиці і дичини 2. Схеми заправки птиці. 3. Обробка субпродуктів 4. Гарніри та соуси, що використовують при подачі страв з птиці, дичини та кролів. 5. Страви з птиці і кролів української кухні.
Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Технологічна схема механічного кулінарного оброблення риби з кістковим і хрящовим хребтами. 3. Способи підготовки риби до фарширування. 4. Виробництво риби спеціального розбирання охолодженої. 5. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря.
Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та яйцепродуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки 1. Поживна цінність яєць. Механічне кулінарне оброблення. 2. Поживна цінність страв із сиру кисломолочного. 3. Технологія пудингів та запіканок. Їх відмінності.
Модуль 7. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів із борошна, солодких, холодних страв і закусок		

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів із борошна	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. 2. Теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, що обумовлюють формування готової продукції 3. Поживна цінність страв та кулінарних виробів із борошна
Тема 12. Технологія холодних страв та закусок	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Технологія бутербродів, салатів, вінегретів. 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 13. Технологія солодких страв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Питання для самопідготовки 1. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів. 2. Технологія солодких страв. 3. Основні напрямки удосконалення асортименту та технології солодких страв.

Інформаційні джерела

Основні

1. Віннікова Л.Г., Теорія і практика переробки м'яса: [Навчальний посібник]. – І.: СМІЛ, 2000. – 171 с.
2. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці, – К.: "Освіта України", 2020. – 216 с.
3. Власенко В.В. Біохімія м'яса: Навчальний посібник / В.В. Власенко, В.П. Славов, О.І. Шубенко. – Житомир. – 2013. – 165 с. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження : навч. посібник. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. – 246 с.
4. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: навч. посібник. К.: КНТЕУ, 2003. 288 с.
5. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. – К.: Вища освіта, 2006 – 640 с.
6. Кишенько, І. І. Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Практикум : навч.посібник / І. І. Кишенько, В. М. Старцова, Г. І. Гончаров ; Нац.ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2010. – 367 с.
7. Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин : підручник / А. Я. Маньковський, Т. А. Антонюк. – К.: Агроосвіта, 2014. – 336 с.
8. Олійник Л.Б. Технологія галузі. Розділ "Технологія переробки м'яса": конспект лекцій [Електрон. ресурс]. – РВВ ПУСКУ, 2004. – 68с.

9. Олійник Л.Б. Актуальні проблеми технології галузі: конспект лекцій [Електрон. ресурс]. – РВВ ПУЕТ, 2014. – 86с.
10. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. / Підручник за ред.КлименкаМ.М. - К.: Вища освіта, 2006. – 640 с
11. Пешук, Л. В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів : підручник / Л. В. Пешук ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Центр навч. літ-ри, 2011. – 400 с.
12. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. – Київ. : Інкос, 2014. – 340 с.
13. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. / підручник / І.В. Сирохман, Т.В. Лозов. - 2-ге видав., переробл. і доп. – К.: Центр учбової літератури, - 2009 - 378 с.Цехмістренко, С. І. Біохімія м'яса та м'ясопродуктів : навч.посібник / С. І. Цехмістренко, О. С. Цехмістренко. – Біла Церква, 2014. – 192 с.
14. Холодильні технології: Навчальний посібник / В.В. Шутюк, О.С. Бессараб, О.В.Душак, В.І. Ємцев – Київ: НУХТ.– ФОП Ямчинський О. – 2022. 172 с.
15. Янчева М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів: навч. посіб / М.О. Янчева, Л.В. Пешук, О.Б. Дроменко.- К.: ЦУП, 2009 – 304 с.
16. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
17. Солодкі страви і десерти: навч. посіб. / Г.Ф. Коршунова, А. В. Слащева. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
18. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник. / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, О.В. М'ячиков, Л.В. Терещенко. Х.: Світ книг, 2012. 537 с.
19. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
20. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.: Кондор, 2019. 292 с.
21. Флауменбаум Б. Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: Підручник / Б. Л. Флауменбаум, Є. Г. Кротов, О. Ф. Загібалов та ін.- К.: Вища школа, 1995. - 301с.
22. 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.

Додаткові

1. Ткачук, С. О., Мороз, О. С., & Фурманець, О. А. (2019). Методичні вказівки до самостійної роботи з навчальної дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 6.090101 «Агрономія» заочної форми навчання.
2. Хомич, Г., Наконечна, Ю., Чоні, І., Молчанова, Н., & Литвин, М. (2023). Використання екстрактів з вичавок сокового виробництва в технології напоїв. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (1), 10-18. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-2>
3. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Наконечна, Ю. Г., Чоні, І. В., & Тесленко, Н. В. (2022). Використання пектиновмісної сировини в технології десертних виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (2), 18-25. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-2-3>
4. Хомич, Г. П., Бородай, А.Б., Горобець, О. М., Наконечна, Ю.Г., Мацук Ю.А. Використання різних видів смородини в якості складової структуроутворювачів. Journal of Chemistry and Technologies. Том 32 № 2 (2024).P.320-332. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2>
5. Хомич, Г. П., Олійник, Л. Б., & Наконечна, Ю. Г. (2021). Оптимізація технологічних характеристик м'ясних маринованих напівфабрикатів. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (25), 127-135. DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-17>
6. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Наконечна, Ю. Г., Олійник, Л. Б., & Бородай, А. Б. (2023). Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (2), 24-30. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-2-4>

Інтернет-ресурси

1. Ресторанний консалтинг: <https://www.recon.com.ua/>
2. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>
3. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua>

Методичне забезпечення навчальної дисципліни

- Дистанційний курс
- Методичні вказівки щодо виконання лабораторних, практичних робіт,
- Методичні рекомендації для самостійного вивчення курсу
- Робочий зошит з дисципліни
- Комплект тестів для поточного контролю,
- Комплект тестів для підсумкового модульного контролю.
- Комплект екзаменаційних білетів

Методи навчання

1. Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати)
2. Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
3. Комп'ютерно-орієнтовані методи (скрайбінг)
4. Дослідницькі методи (міні-дослідження)

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavyypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ->

[navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf](#)

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidsontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Розділ 1. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів	
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
Розділ 2. Технологія переробки м'яса	
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
Розділ 3. Технологія продукції ресторанного господарства	
Модуль 5. (теми 1-6) відвідування занять (4,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (6,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 балів); тестування (4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 бали); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	25
Модуль 6. (теми 7-10) відвідування занять (3,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (4,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,0 бали); тестування (2,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 бали); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	18
Модуль 7. (теми 11-13) відвідування занять (2,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (4,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,0 бали); тестування (2,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 бали); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	17

Види робіт	Максимальна кількість балів
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

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

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

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Технологія галузі»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0