Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні циклової комісії
«Технології і хімії»
протокол № 1
від «28»серпня 2025 р.
Голова циклової комісії
Анжела ЄФІМОВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ **ОК17 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**	
Галузь знань	G Інженерія, виробництво і будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Обов’язкова
Форма навчання	Денна
Семестр	1,2,3,4 – ПЗСО; 3,4,5,6,7- БСО
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС / загальна кількість годин)	13/390
Мова викладання	Українська
Розробник	Людмила СКРИНИК, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач спеціальних дисциплін Анжела ЄФІМОВА, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач спеціальних дисциплін
Предмет вивчення навчальної дисципліни	механізми та технологічні принципи приготування, діагностики якості кулінарної продукції, умови та терміни її зберігання і відпуску
Мета навчальної дисципліни	формування та розвиток у майбутнього фахівця професійних знань, умінь та навичок та їх реалізація при вирішення завдань у професійній діяльності. Ознайомлення студентів із класичними і сучасними технологіями виробництва різноманітних видів кулінарної продукції, здобуття навичок і вмінь виробництва

	продукції харчування та відпуску з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності; естетичних вимог.
Компетентності, заплановані знання та вміння	Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» навчальна дисципліна спрямована на формування компетентностей: **загальних:** ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК7. Здатність вчитися, оволодівати сучасними знаннями та удосконалювати свій професійний рівень. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. *Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти з урахуванням особливостей ОПП:* ЗК 9. Здатність працювати автономно, в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства. **спеціальних:** СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими та параметри технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Заплановані результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю

	харчової продукції під час її виробництва. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16.Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. *Результати навчання визначені закладом фахової передвищої освіти:* РН20. Вміти поєднувати самостійну командну роботу, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства шляхом самоосвітньої діяльності.
Зміст дисципліни	**Змістований модуль 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції** Тема 1.1 Вступ. Загальна характеристика технологічного процесу виробництва продукції Тема 1.2 Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів **Змістований модуль 2. Технологічні процеси обробки сировини, виготовлення н/ф** Тема 2.1 Обробка овочів, плодів, грибів Тема 2.2 Обробка риби і нерибних продуктів Тема 2.3 Обробка м'яса та м'ясопродуктів Тема 2.4 Обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кроля **Змістований модуль 3. Зміни основних поживних речовин в процесі приготування їжі** Тема 3.1 Зміни білків в процесі приготування їжі Тема 3.2 Зміни вуглеводів в процесі приготування їжі Тема 3.3 Зміни жирів та вітамінів в процесі приготування їжі Тема 3.4 Зміна кольору продуктів, утворення смакових речовин в процесі приготування їжі **Змістований модуль 4. Технологічниі процеси виробництва і відпуску супів, соусів** Тема 4.1 Супи Тема 4.2 Соуси **Змістований модуль 5. Технологічні процеси виробництва і відпуску страв і кулінарних виробів з продуктів рослинного походження** Тема 5.1 Страви і гарніри з овочів і грибів Тема 5.2 Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів Тема 5.3 Страви і вироби з борошна **Змістований модуль 6. Технологічні процеси виробництва і відпуску страв з продуктів тваринного походження** Тема 6.1 Страви з риби і нерибних продуктів моря Тема 6.2 Страви з м'яса і м'ясопродуктів Тема 6.3 Страви з птиці, дичини і кроля Тема 6.4 Страви з яєць і кисломолочного сиру **Змістований модуль 7. Технологічні процеси виробництва і відпуску холодних страв і закусок, солодких страв та напоїв** Тема 7.1 Холодні страви і закуски Тема 7.2 Солодкі страви Тема 7.3 Гарячі і холодні безалкогольні напої

	Змістований модуль 8. Основи лікувального, оздоровчого та дитячого харчування Тема 8.1 Технологія приготування страв і кулінарних виробів для лікувального і лікувально-профілактичного та оздоровчого харчування Тема 8.2 Технологія приготування страв для дитячого харчування **Змістований модуль 9. Основи проєктування технологічних процесів** Тема 9.1 Інноваційні ресторанні технології Тема 9.2 Основи проєктування технологічних процесів
Міждисциплінарні зв'язки	Процеси і апарати харчових виробництв, Харчова хімія, Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів, Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі, Біохімія та фізіологія харчування, Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства, Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки, Безпека життя та охорона праці в галузі, Навчальна практика, Технологічна практика, Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі, Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів та десертів
Система оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у Кропивницькому фаховому коледжі харчування та торгівлі. Контрольні заходи: поточний та підсумковий контроль. **Шкала оцінювання: національна та ЄКТС**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	зараховано
60-67	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю	не зараховано з можливістю
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Інформаційне забезпечення	**Нормативна** **Основні законодавчі та нормативно-правові акти** 1. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». Державний стандарт України. Київ, 2000.17с. URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99 2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ:

Держспоживстандарт України, 2004.12с. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
3. ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». URL: http://dnz88.edu.kh.ua/Files/downloads/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3%204161.pdf
4. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». URL: https://www.assistem.kiev.ua/doc/DSTU_ISO_22000-2007.pdf

Основна література

1. 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.
2. Доцяк В.С. Українська кухня. І-частина. Київ: Вища школа, 1995. 550 с.
3. Доцяк В.С., Українська кухня. ІІ-частина. Львів: «Оріяна нова», 1998. 547с.
4. Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. Київ: Грамота, 2020. 280 с.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2013. 504 с

Допоміжна література

1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник.-Харків: ХНУМГ, 2018. 373с. URL: https://tourlib.net/books_ukr/vlaschenko-itrggt.htm
2. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М., Сучасні технології кондитерського виробництва.- Київ: ІПТО НАПН України, 2020. 440 с. URL:chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://lib.iitta.gov.ua/id/eprint/723902/1/pidruchnyk_kondyterka__21_11_20.pdf
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів О.В. Шалимінов.-Київ: Арій, 2022.992с.
4. Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для дітей шкільного віку для закладів освіти, дитячих закладів та закладів сфери соціального захисту.-Київ: Київ.нац. торг.-екон.ун-т, 2021. 672с.
5. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. Київ: «Літопис», 2024. 882 с. URL: https://znaimo.gov.ua/Contents/ContentItems/4rm07tk52aq6a092gzvs0bz6n0
6. Косовенко М.С. Технологія приготування їжі.-К.:Факт, 2003. 360 с.
7. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанні технології: навч.-метод.

	Посібник. - Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017.192 с. URL: https://tourlib.net/books_ukr/loyak.htm 8. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. Київ: Профкнига, 2018. 336 с. 9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Київ: Арій, 2020. 656 с. **Інформаційні (інтернет) ресурси** 1. Технологія виробництва кулінарної продукції частина I [Електронний посібник] URL: http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/xarchovi_texnologii/texnologiia_kylinarnoi_prodykcii_%D0%86_g/Golovna/golovna.htm 2. Технологія виробництва кулінарної продукції частина II [Електронний посібник] URL: http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/xarchovi_texnologii/texnologiia_kylinarnoi_prodykcii_%D0%86I_g/Golovna/golovna.htm 3. Технологія виробництва кулінарної продукції частина III [Елетронний посібник] URL: http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/xarchovi_texnologii/texnologiia_kylinarnoi_prodykcii_%D0%86I%D0%86_g/Golovna/golovna.htm 4. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс] Офіційний портал Всесвітньої Асоціації Товариств Кухарів (Worldchefs). URL: http://wacs2000.org/ or www.worldchefs.org 5. Журнал «Рестораторъ».- URL: http://www.restorator.ua/ 6. Журнал «Food & Drinks».- URL: https://fnd.com.ua 7. Журнал «Харчові технології».- URL: https://harch.tech/ 8. Обласна універсальна наукова бібліотека імені Д. І. Чижевського - URL:https://library.kr.ua/