



НАЙМЕНУВАННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТА КОМУНІКАЦІЯ	
Дисципліна	Технологія виробництва кулінарної продукції
Викладач (і), його e-mail	Світлана КИСЛЯК kysliak.svitlana@ktbp.net.ua Іванна КОСОВА kosova.ivanna@ktbp.net.ua
Комунікація зі здобувачами освіти	Здійснюється електронною поштою, на заняттях згідно розкладу занять, за графіком консультацій на відповідний навчальний семестр, у Viber-групі відповідної навчальної групи, а також за допомогою онлайн платформи ZOOM
Розклад занять	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх) та у Viber-групі відповідної навчальної групи
Розклад консультацій	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх), у Viber-групі відповідної навчальної групи та інформаційних таблицях навчальних кабінетів (аудиторій)
АНОТАЦІЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	
Мета курсу	Набуття здобувачами освіти фахових компетентностей щодо виробництва харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; застосовування ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій для підвищення ефективності виробництва; вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності; контролю технологічних процесів харчових і суміжних виробництв; здійснення розрахунків рецептур і витрат сировини на виробництво харчової продукції з урахуванням її якості та асортименту
Цілі та завдання курсу	Основними завданнями вивчення дисципліни є формування цілісної системи знань про технології виробництва кулінарної продукції; оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання; опанування основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності; узагальнення класичної та сучасних технологій; набуття практичних навичок роботи з нормативно-технологічною документацією
ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ КОМПОНЕНТИ	
Форми і методи навчання	Обсяг освітньої компоненти становить 8 кредитів ЄКТС (240 годин) у 3 і 5 і семестрах другого і третього років навчання. Освітня компоненти реалізовується за денною та заочною формами навчання. Дисципліна включає лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття. Лекційне заняття (лекція) – основна форма проведення навчальних занять у фаховому коледжі, призначених для засвоєння теоретичного матеріалу. Тематика курсу лекцій визначається Програмою навчальної дисципліни. Семінарське заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує дискусію навколо попередньо визначених тем, до котрих здобувачі освіти готуються заздалегідь та вид навчального заняття практичного характеру, спрямований на поглиблення, розширення, деталізацію і закріплення теоретичного матеріалу. Перелік тем семінарських занять визначається Програмою навчальної дисципліни. На кожному семінарському занятті викладач оцінює виконані здобувачами освіти завдання, їх виступи, активність у дискусії, уміння формулювати і відстоювати свою позицію тощо. Підсумкова оцінка за роботу на семінарському занятті виставляється в журналі обліку роботи академічної групи. Практичне заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує детальний розгляд здобувачами освіти окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання здобувачем(-кою) освіти відповідно сформульованих завдань. Практичне заняття включає проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок здобувачів освіти, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю здобувачів освіти, розв'язування завдань, їх перевірку, оцінювання. Підсумкова оцінка за виконання практичну роботу виставляється в журналі обліку роботи академічної групи. Лабораторне заняття – форма навчального заняття, на якому студенти під керівництвом викладача готують страви та кулінарні вироби в спеціально обладнаній навчальній лабораторії з використанням устаткування, пристосованого для умов навчального процесу. Лабораторне заняття включає проведення попереднього контролю підготовленості студентів до виконання конкретної лабораторної роботи; проведення інструктажу з правил безпеки і контроль за їх дотриманням; виконання конкретних завдань у відповідності з запропонованою тематикою Програми дисципліни; оформлення індивідуального звіту; оцінювання результатів роботи студентів викладачем. Оцінки, отримані здобувачем освіти за семінарські, практичні та лабораторні заняття враховуються при виставленні оцінки за відповідний модуль навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»
Перелік модулів, розділів, тем	Перелік модулів: Модуль 1. Механічна кулінарна обробка сировини Модуль 2. Технологічний процес приготування та подавання перших страв Модуль 3. Соуси. Гарніри. Модуль 4. Страви з овочів, круп, бобових та макаронних виробів Модуль 5. Страви з риби та нерибних морепродуктів



	Модуль 6. Страви з м'яса та птиці Модуль 7. Страви з яєць та сиру. Солодкі страви і напої Модуль 8. Холодні страви та закуски. Борошняні страви та кулінарні вироби
Самостійна робота здобувачів освіти	Робота студентів складається із самостійного вивчення певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Самостійна робота контролюється у вигляді усного опитування або розв'язування практичних ситуацій. Перелік тем самостійної роботи: 1. Характеристика прийомів кулінарної обробки продуктів 2. Форми нарізання овочів. Обробка грибів. Визначення відходів овочів 3. Технологічний процес приготування рибних напівфабрикатів. Обробка нерибних морепродуктів 4. Технологічний процес приготування напівфабрикатів з м'яса. Технологічний процес приготування січеної маси та напівфабрикатів з неї 5. Зміни основних харчових речовин при тепловій обробці. Зміни білків, жирів, вуглеводів, вітамінів при тепловій обробці. Формування смаку і аромату 6. Технологія приготування напівфабрикатів для супів. Способи освітлення бульйонів 7. Супи з концентратів та напівфабрикатів 8. Супи народів світу 9. Розрахунок сировини для супів 10. Технологія приготування напівфабрикатів для соусів 11. Технологічний процес приготування сметанних та молочних соусів 12. Технологічний процес приготування яєчно-масляних сумішей та маринадів. Нові технології приготування соусів 13. Розрахунок рецептур для соусів 14. Гарніри з консервів та харчових концентратів 15. Гарніри до холодних страв 16. Розрахунок рецептур для гарнірів 17. Страви з картопляної маси. Розрахунок рецептур для приготування страв з овочів, круп, бобових та макаронних виробів 18. Страви із запеченої, припущеної та тушкованої риби. Волинські фірмові страви з риби 19. Страви з нерибних продуктів моря. Розрахунок рецептур для приготування страв з риби 20. Страви із субпродуктів та м'яса диких тварин 21. Страви з пернатої дичини. Розрахунок рецептур на приготування страв з м'яса та птиці 22. Розрахунок рецептур для приготування страв з яєць та сиру 23. Гарячі солодкі страви волинської кухні. Розрахунок рецептур на приготування солодких страв 24. Салати-коктейлі. Розрахунок рецептур на приготування холодних страв і закусок 25. Технологія приготування тіста для оладок та млинців. Технологія приготування фаршів та начинок 26. Розрахунок рецептур для приготування страв та виробів з тіста. Борошняні страви та вироби народів світу Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до завдань практичних та семінарських занять. Увесь обсяг самостійної роботи містить завдання, які вимагають від студента систематичної його роботи над завданнями самостійної роботи
Політика викладача щодо студента	Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Поточний контроль із дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» здійснюється під час проведення семінарських/практичних/лабораторних занять в усній та письмовій формах. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання. При порушенні студентом дисципліни на занятті, створенні умов, за яких викладач не може виконати триєдину мету навчального заняття (освітню, дослідницьку та виховну) та донести навчальний матеріал до інших здобувачів освіти чи виконати робочу програму навчальної дисципліни/силабус - викладач, як виняток, має право заохочувати здобувача освіти оцінкою з початкового (рецептивно-продуктивного) рівня компетентності.
Програмні результати навчання	У результаті вивчення дисципліни студенти повинні: - знати: технологічні процеси обробки сировини, приготування широкого асортименту напівфабрикатів, готових страв, кулінарних та кондитерських виробів із застосуванням прогресивної технології; естетичні вимоги до оформлення і відпуску готової продукції; вимоги стандартів, технічних умов і технологічних інструкцій до якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів; зміни основних харчових речовин, що проходять в процесі кулінарної обробки, їх вплив на засвоєння та якість готових страв і кулінарних виробів; умови, терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів і готових виробів; виробництво та використання охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів і готових виробів; - вміти оцінювати якість сировини та напівфабрикатів; готувати напівфабрикати, страви, кулінарні та борошняні вироби широкого асортименту і високої якості із дотриманням умов технологічного процесу; раціонально



	використовувати сировину, обладнання, інвентар; оцінювати якість готової продукції; раціонально використовувати харчові відходи; проводити розрахунки сировини для приготування страв та кулінарних виробів; складати технологічні та інструкційно-технологічні картки; користуватись технологічною та нормативно-технічною документацією		
ПОЛІТИКА ЩОДО ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ			
Форми контрольних заходів та організація оцінювання			
Попередній, поточний, повторний контроль	Поточний контроль передбачає перевірку якості засвоєння знань у процесі вивчення конкретних тем. Поточний контроль передбачає оцінювання теоретичних знань, практичних умінь та навичок, які здобувач освіти набув після опанування навчального матеріалу з дисципліни. Поточний контроль проводиться на практичних, семінарських та лабораторних заняттях та за результатами виконання самостійної роботи		
Рубіжний контроль	Рубіжний контроль пов'язаний з перевіркою знань, умінь та навичок в обсязі модуля навчальної дисципліни. Оцінка за модуль визначається за дванадцятибальною шкалою з врахуванням усіх поточних оцінок та обчислюється як середня арифметична, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти		
Підсумковий контроль	Диференційований залік (як середня арифметична за модулі)		
Перескладання	Перескладання навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» здійснюється відповідно до розділів 4, 5 Порядку визначення академічних різниць, повторного вивчення навчальних дисциплін та організації платних факультативів Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1iWRpSMyl6WCq2zxLfmkAQuaEDgYUS7xr/view)		
ПОЛІТИЧНА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ			
Викладачі та студенти зобов'язані дотримуватися вимог, які встановлені статтею 42 Закону України "Про освіту". Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: ✓ самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); ✓ посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; ✓ дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; ✓ надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації			
ПОРЯДОК ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ			
При проведенні оцінювання застосовується шкала та загальні критерії, визначені Порядком забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання Відокремленого стриктурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1umSgaGw7M8n-IU39occRC_r-qm8K9Nlt/view)			
Шкала оцінювання у фаховому коледжі			
Оцінювання за національною шкалою:		Оцінювання за шкалою ЄКТС:	
рівень компетентності (навчальних досягнень)	12-бальна оцінка	відсотки (бали) оцінки	оцінка
Високий (творчий)	12	98-100	А (відмінно)
	11	95-97	
	10	90-94	
Достатній (конструктивно-варіативний)	9	82-89	В (дуже добре)
	8	79-81	С (добре)
	7	75-78	
Середній (репродуктивний)	6	67-74	D (задовільно)
	5	64-66	Е (достатньо)
	4	60-63	
Початковий (рецептивно-продуктивний)	3	35-59	FX (незадовільно)
	2	20-34	F (неприйнятно)
	1	1-19	
Неатестований (неатестована)	0	0	—
Критерії оцінювання в межах освітньої компоненти			
Рівні компетентності	Оцінка, бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти в межах освітньої компоненти, визначені у термінах оцінювання	
Високий	12	Здобувач (-ка) освіти має системні, міцні знання в обсязі та у межах вимог силабусів/навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати	



		рішення. Досконало володіє знаннями технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції із застосуванням інноваційних технологій, оформлення та умовами реалізації готової продукції ресторанного господарства. Вільно володіє навичками користування нормативною документацією, веденням технологічних розрахунків для приготування кулінарної продукції, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції
	11	Здобувач (-ка) освіти має гнучкі знання в межах вимог силабусів/навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити і розв'язувати проблеми. Володіє знаннями технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції із застосуванням новітніх технологій, оформлення та умовами реалізації готової продукції ресторанного господарства, приготування страв, виробів лікувального харчування. Вільно володіє навичками користування нормативною документацією, веденням технологічних розрахунків для приготування кулінарної продукції, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції
	10	Здобувач (-ка) освіти має повні, глибокі знання, здатний (а) використовувати їх у практичній діяльності, робити висновки, узагальнення. Володіє знаннями технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції із застосуванням нових технологій, оформлення та умовами реалізації готової продукції ресторанного господарства. Володіє навичками користування нормативною документацією, веденням технологічних розрахунків для приготування кулінарної продукції, складання технологічних карток, оцінювання якості готової продукції
Достатній	9	Здобувач (-ка) освіти добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією. Здобувач (-ка) знає технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції; користується нормативно-технологічною документацією відповідно до програми, складає технологічні картки, розраховує сировину відповідно до Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
	8	Знання здобувача (-ки) освіти є достатніми, він (вона) застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежності між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Відповідь його (її) логічна, хоч і має неточності. Здобувач (-ка) знає технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції; користується нормативно-технологічною документацією відповідно до програми, складає технологічні картки, розраховує сировину відповідно до Збірника рецептур страв та кулінарних виробів з допущенням незначних виправлень
	7	Здобувач (-ка) освіти правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює власні навчальні дії. Характеризує технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції; користується нормативно-технологічною документацією відповідно до програми, складає технологічні картки, розраховує сировину відповідно до Збірника рецептур страв та кулінарних виробів з допущенням незначних помилок
Середній	6	Здобувач (-ка) освіти виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь його (її) правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком. Знає загальні вимоги виробництва кулінарних напівфабрикатів, технологію приготування страв нескладного приготування. Має навички користування нормативною документацією, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування кулінарної продукції з допущенням помилок
	5	Здобувач (-ка) освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний (на) з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило. Характеризує загальні вимоги виробництва кулінарних напівфабрикатів, технологію приготування страв нескладного приготування. Має навички користування нормативною документацією, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування кулінарної продукції з допущенням помилок
	4	Здобувач (-ка) освіти з допомогою викладача відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію. Характеризує загальні вимоги виробництва кулінарних напівфабрикатів, технологію приготування страв нескладного приготування. З допомогою викладача користується нормативною документацією, проводить нескладні технологічні розрахунки для приготування кулінарної продукції з допущенням помилок
Початковий	3	Здобувач (-ка) освіти відтворює частину навчального матеріалу; з допомогою викладача виконує елементарні завдання. Має фрагментарні знання з технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції
	2	Здобувач (-ка) освіти відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, а саме: технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, готової кулінарної продукції
	1	Здобувач (-ка) освіти розрізняє об'єкти вивчення з технології виробництва кулінарної продукції
Неатестований	0	Здобувач (-ка) освіти порушує політику академічної доброчесності (п. 1.7.6 цього Порядку) та/або викладач не може провести підсумковий (семестровий) контроль через систематичну відсутність його (її) на заняттях і/або невиконання/ ним (нею) обов'язкових робіт (наявність оцінок з обов'язкових видів занять).
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА		



1	Бондарук С.Л. Навчальний посібник з освітньої компоненти «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: Навчальний посібник / Софія Бондарук, - Луцьк: ФКТБП ВНУ імені Лесі Українки, 2024, - 218 с.
2	Бондарук С.Л. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». – Луцьк: ФКТБП ВНУ ім. Лесі Українки, 2021.- с.45.
3	Бондарук С.Л. Методичні рекомендації до виконання завдань самостійної роботи з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». – Луцьк: КТБП СНУ ім. Лесі Українки, 2018.- с.52.
4	Бондарук С.Л. Методичні рекомендації до підготовки семінарських занять з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». – Луцьк: КТБП СНУ ім. Лесі Українки, 2017. – с. 26.
5	Бондарук С.Л. Збірник задач з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». – Луцьк: КТБП СНУ ім. Лесі Українки, 2016. – с. 48.
Нормативна література	
6	Закони України: 5.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 № Ю23- XII (редакція станом на 02.12.12). 5.2. «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.97 № 771/97-ВР (редакція діє з 11.08.13). 5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94 № 4004-XII.
7	Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки України від 25.09.00 р. № 210).
8	СанПін 2.3.23 1324-03 Гігієнічні вимоги до термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів
9	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-те вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов. – К.: Арій, 2023. – 992 с.
Основна література	
10	Архіпов В.В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. – С. 384, 2016.
11	Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І. М. Ощипок, Н. З. Петришин, Р. О. Бліщ – Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2022. – 444с.
12	Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор». – 2014. – 506 с.
Допоміжна література	
13	Новосад Т. І. Ресторанний сервіс та етикет, Організація обслуговування в ЗРГ (Харчові технології, Готельно-ресторанна справа): Навчальний посібник / Тетяна Іванівна Новосад – Луцьк: Коледж технологій, бізнесу та права СНУ ім. Лесі Українки, 2019. – 256 с. – УДК 338.488.2:640.43.
14	П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. - 557 с.
Інформаційні ресурси в Інтернеті	
15	http:// www.restoran.ua : – сайт кращих ресторанів України
16	http:// www.chicken.kiev.ua : – сайт ресторанів Києва
17	http:// www.restaurator.ru : - ресторанный новини
18	http:// www.br.com.ua – електронна бібліотека