

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

Факультет Технологічний

Кафедра Технологій і дизайну

СИЛАБУС

ВСТУП ДО ФАХУ ТА ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

Харків 2020

Кафедра	Кафедра Харчових та хімічних технологій Department of Food and Chemical Technologies Посилання на сайт кафедри http://him.uipa.edu.ua/
Назва навчальної дисципліни	Вступ до фаху та виробниче навчання Introduction to Specialty and Industrial Training Навчальна дисципліна ведеться <i>українською мовою</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Викладач (-і)	1. Кандидат хімічних наук, доцент Александров Олександр Валентинович; <i>посилання на профайл викладача: http://him.uipa.edu.ua/;</i> контактний телефон: 0675712506; електронна пошта: alexandrov.a.v.a.v@gmail.com 2. Ст. викладач кафедри Харчових та хімічних технологій – Благий Ольга Сергіївна (практичні заняття) <i>посилання на профайл викладача: : http://him.uipa.edu.ua/;</i> контактний телефон: 063 618 74 48; електронна пошта: olga.blahyi@gmail.com
Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА	Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА https://do.uipa.edu.ua/course/index.php?categoryid=106
Консультації	Очні консультації: наприклад: Александров О.В. щосередини та щоп'ятниці 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ в ауд. 301/1 Он лайн- консультації: Усі запитання можна надсилати на електронну пошту <i>ПІБ викладача</i> , вказану в цьому силабусі. Он лайн- консультації: Усі запитання можна надсилати на електронну пошту Благий О.С.

1. Коротка анотація до курсу

Курс призначений для формування у майбутніх фахівців у галузі харчових технологій, викладачів практичної підготовки основ майбутньої професійної діяльності, яка пов'язана з педагогічною, виробничо-технологічною, проектною і організаційно-управлінською діяльністю.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

К 28. Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування та харчових виробництв.

К 30. Здатність застосовувати на практиці основні принципи безпеки виробництва харчової продукції.

2. Мета та завдання (цілі) курсу – сформувати загальне уявлення про структуру, зміст, характер і специфіку майбутньої професійної діяльності в закладах профосвіти, ресторанного господарства; сформувати знання щодо асортименту харчової продукції, механічної кулінарної обробки овочів, плодів, грибів, механічної кулінарної обробки риби та приготування напівфабрикатів з неї.

Завдання курсу: забезпечити комплексну професійну підготовку та сформувати у студентів принципи системного підходу до вивчення технологій та приготування продукції громадського харчування.

3. Формат навчальної дисципліни

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

4. Результати навчання

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
---	--------------------------------------

<p>ПР 26. Знання основних технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та харчових виробництв.</p> <p>ПР 29. Вміння застосувати на практиці основні принципи забезпечення безпеки та якості харчової продукції.</p> <p>ПР 30. Вміння класифікувати харчову продукцію, визначати умови її зберігання та реалізації.</p>	<p>ПР4-1 знати обов'язки фахівця в галузі харчової промисловості</p> <p>ПР4-2 знати обов'язки викладача практичної підготовки харчового профілю</p> <p>вміти розрізняти форми організації навчання в сфері харчової промисловості</p> <p>вміти аналізувати виробничі ситуації та приймати відповідні технологічні рішення, що забезпечують якість виконання технологічних операцій виробництва харчової продукції</p> <p>знати структуру, зміст, характер і специфіку майбутньої професійної діяльності;</p> <p>знати загальну характеристику харчового виробництва;</p> <p>знати загальну характеристику ресторанного господарства;</p> <p>знати основні проблеми технологій харчової промисловості;</p> <p>знати класифікацію та асортимент продукції закладів ресторанного господарства,</p> <p>знати основи технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства,</p> <p>знати способи виробництва продукції ресторанного господарства;</p> <p>знати етапи технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства;</p> <p>сформувати навички з визначення маси відходів з сировини, напівфабрикатів та готової продукції;</p> <p>сформувати навички з очищення та нарізання овочів, плодів, грибів;</p> <p>сформувати навички з обробки риби та морепродуктів</p> <p>вміти усувати дрібні неполадки у роботі устаткування</p> <p>вміти проводити технологічні розрахунки у виробництві продукції ресторанного господарства.</p> <p>вміти складати технологічні карти та схеми виробництва продукції ресторанного господарства;</p> <p>вміти визначати напрями удосконалення технологій виробництва харчової продукції.</p> <p>знати вимоги до якості харчової сировини, матеріалів, напівфабрикатів;</p> <p>знати правила перевірки якості виконання технологічних операцій</p> <p>вміти розпізнавати види дефектів, причини їх виникнення та розробляти і впроваджувати заходи по усуненню та попередженню дефектів</p>
---	--

	<p>вміти пропонувати заходи попередження та усунення причин виникнення дефектів виробництва</p> <p>знати принципи раціональної організації робочих місць та заходи щодо поліпшення ергономічних показників робочого місця</p>
--	---

5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
Лекції	18	Опитування
Практичні заняття	72	Опитування, (комп'ютерне) тестування
Всього	90 (3 кредиту)	Підсумковий контроль: Залік

6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2020/2021	1	1 (осінь)	015 Професійна освіта (Харчові технології)	нормативна (Н)

7. **Пререквізити** – «Технології» на рівні середньої школи

8. **Постреквізити** – Професійна та практична підготовка

9. **Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання** – універсальне та спеціальне обладнання

10. **Політики курсу** - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, практичних занять, написання контрольних робіт, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 70% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без виявлення хто є першоджерелом. Списування на іспитах або контрольних роботах знижує оцінку до 50%. Несамостійне виконання лабораторних робіт знижує оцінку на 30%. Усні підказки в процесі опитування (без дозволу викладача) знижують оцінку на 20%.

11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

№	Вид і номер	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть
---	-------------	--	------

ТИЖНЯ	занять		ГОДИН
Змістовий модуль 1. Система підготовки фахівця в галузі легкої промисловості, викладачів практичної підготовки швацького виробництва			
	Лекція 1	Предмет, завдання і значення дисципліни «Вступ до фаху та виробниче навчання»	2
	Лекція 2	Стандарти освіти в Україні	4
	Лекція 3	Форми організації занять у закладах вищої освіти	4
	Лекція 4	Бібліотечний фонд закладу вищої освіти	4
	Лекція 5	Структура швейного підприємства масового та індивідуального виготовлення одягу	4
<i>Всього за змістовий модуль 1 – 18 год. (лекцій – 18 год.)</i>			
Змістовий модуль 2. Правила техніки безпеки. Механічна кулінарна обробка овочів, плодів, грибів			
	Практична робота 1	Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки, життєдіяльності на кухні-лабораторії.	2
	Практична робота 2	Інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки життєдіяльності на кухні-лабораторії. Організація робочого місця. Ознайомлення студентів з робочим місцем, устаткуванням та інвентарем.	2
	Практична робота 3	Робота із збірником рецептур. Види кулінарної обробки продуктів. Технологічний процес. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання	2
	Практична робота 4	Значення овочів у харчуванні людини. Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання	6
	Практична робота 5	Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання	6
	Практична робота 6	Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання	6
	Практична робота 7	Обробка цибулевих, плодових, зернобобових, овочів, форми нарізання та кулінарне використання	6
	Практична робота 8	Обробка грибів, кулінарне використання. Закріплення навичок	6
<i>Всього за змістовий модуль 2 – 36 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 36 год.)</i>			

<i>Змістовий модуль 3. Механічна кулінарна обробка риби та морепродуктів</i>			
Практична робота 9	Робота із збірником рецептур. Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски		6
Практична робота 10	Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Робота із збірником рецептур. Визначення відсотку відходів		6
Практична робота 11	Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Визначення відсотку відходів		6
Практична робота 12	Механічна кулінарна обробка морепродуктів, кулінарне використання		6
Практична робота 13	Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та інше. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикати з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми		6
Практична робота 14	Перевірочна робота		6
<i>Всього за змістовий модуль 3 –36 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 36 год.)</i>			
<i>Всього з навчальної дисципліни –90 год. (лекцій – 18 год., ПЗ – 72 год.)</i>			

12. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання: Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/залік - 100

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Оцінка
1.	Робота на лекціях (конспект лекцій)	25
2	Виконання практичних занять	75
	Всього за навчальну дисципліну	0-100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Підсумкова оцінка	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (екзамен)	Оцінка за національною шкалою (залік)
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Відпрацювання усіх практичних занять, сумарна оцінка не менше 75;
- 2) Оцінка індивідуальні завдання не менше, ніж 10 балів з 20 можливих.
- 3) Робота здобувача впродовж семестру оцінено не менше, ніж на 5 балів.

13. Питання до екзамену/заліку

1. Охарактеризуйте виробничі приміщення підприємства громадського харчування.
2. Дайте визначення терміна "кулінарна продукція".
3. Як класифікується кулінарна продукція?
4. В якому цеху підприємства громадського харчування проводять механічну кулінарну обробку овочів?
5. Назвіть механічне та немеханічне обладнання овочевого цеху.
6. Як організувати робоче місце кухаря для механічної кулінарної обробки коренеплодів?
7. Як слід експлуатувати картоплечистки? Вимоги безпеки праці.
8. Як маркуються оброблювальні дошки та ножі овочевого цеху?
9. Якою нормативно - технологічною документацією слід користуватися для визначення відходів при обробці овочів залежно від сезону?
10. З яких операцій складається технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом?
11. Назвіть способи розморожування риби.
12. Як організувати робоче місце кухаря для механічної кулінарної обробки риби з лускою?
13. Як маркують оброблювальні дошки та ножі м'ясо-рибного цеху?
14. Як організувати робоче місце кухаря для приготування порційних напівфабрикатів із риби?
15. Як організувати робоче місце кухаря для приготування натуральної рибної січеної маси?
16. Як розібрати рибу цілою тушкою для варіння або смаження?
17. Як розібрати рибу на філе зі шкірою та реберними кісками?
18. Як розібрати рибу на філе зі шкірою без кісток?
19. Як розібрати рибу на філе без шкіри та кісток (чисте філе)?
20. Як нарізають рибу для варіння?
21. Як попередити деформацію кусків риби під час варіння?
22. Як нарізають рибу для припускання?
23. Яку рибу використовують для смаження?
24. Як нарізають філе зі шкірою та кістками й філе зі шкірою без кісток для смаження?
25. Для чого рибу панірують перед смаженням?
26. Як підготувати білу і червону борошняні паніровки?
27. Як приготувати льезон?
28. Як підготувати рибу для страви "Риба в тісті"?

29. Як приготувати тісто - «кляр»?
30. Як підготувати щуку до фарширування?
31. Як приготувати натуральну січену масу з риби?
32. Назвіть напівфабрикати, ще готують із натуральної січеної маси з риби.
33. Як приготувати рибну котлетну масу?
34. Назвіть напівфабрикати із рибної котлетної маси.
35. Які особливості приготування тюфтельок і рулету із рибної котлетної маси?

14. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна (базова) література

1. Доцяк В.С. Українська кухня. Видання 2-ге, перероблене та доповнене. - Львів: Оріяна-нова, 1998. - 558 с. / Для учнів професійно-технічних закладів освіти
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. — К.: Кондор, 2008. — 506 с. ISBN 966-8251-06-7.
3. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник/ П. П. Пивоваров [та інші] ; за ред. д-ра техн. наук П. П. Пивоваров; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - 2-ге вид.. - Х.: [б. в.], 2011. - 362 с.: табл., рис.. - Бібліогр.: с. 360-362 (38 назв). - ISBN 978-966-405-202-0
4. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. К.: А.С.К., 2000. — 848 с. — ISBN 966-539-170-4
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.:А.С.К.,1998.-656с.

Додаткова

6. Рецептура і технологія приготування страв української кухні. — К.: Техніка, 1968. — 359 с.
7. Технологічні карти на страви і кулінарні вироби для п.г.х. 3 томи, Львів.

8. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2008.- 280 с. ISBN 978-966-357-148-1

Інформаційні ресурси

1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

Зміст силабусу відповідає робочій програмі навчальної дисципліни.

Завідувач кафедри _____ О.О. Литвин