

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

Факультет інноваційних технологій

Кафедра харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

СИЛАБУС

ВСТУП ДО ФАХУ ТА ВИРОБНИЧЕ НАВЧАННЯ

Харків 2021

Кафедра	Кафедра харчових технологій, легкої промисловості і дизайну Department of Food Technologies, Textile Industry and Design 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</i> мовою
Рівень вищої освіти	Початковий (короткий цикл) Молодший бакалавр
Викладач (-і)	1. Кандидат хімічних наук, доцент Александров Олександр Валентинович (лекції); посилання на профайл викладача: https://him.uipa.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/Александров.pdf контактний телефон: 0675712506; електронна пошта: alexandrov.a.v.a.v@gmail.com 2. Кандидат педагогічних наук, старший викладач Благий Ольга Сергіївна (практичні заняття) посилання на профайл викладача: https://him.uipa.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/Благий.pdf контактний телефон: 063 618 74 48; електронна пошта: olga.blahyi@gmail.com
Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА	https://do.uipa.edu.ua/course/view.php?id=2141
Консультації	Очні консультації: Александров О.В. щовівторка та щочетверга 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ в ауд. 125/2 Онлайн- консультації: Усі запитання можна надсилати на електронну пошту Александрова О.В., вказану в цьому силабусі. Очні консультації: Благий О.С. щовівторка та щочетверга 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ в ауд. 319/1 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 харчової галузі основ майбутньої професійної діяльності, яка пов'язана з виробничо-технологічною, проектною і організаційно-управлінською діяльністю

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

ФК 16. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

АК 2 Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування.

2. Мета та завдання (цілі) курсу – сформуванню загального уявлення про структуру, зміст, характер і специфіку майбутньої професійної діяльності в закладах ресторанного господарства; сформуванню 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 закладів 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
ПР 06. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.	Знати та оцінювати органолептичні ознаки доброякісності харчових продуктів, терміни та умови їх зберігання. Знати та обирати види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби та морепродуктів; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені, технології виготовлення котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї
ПР 14. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових завдань у харчовій галузі	Знати та застосовувати правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно–технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.
АР 1 Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.	Знати організацію робочих місць під час виконання робіт; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції. Уміти проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини; здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів; формувати та панірувати напівфабрикати; готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варити, смажити, запікати та випікати вироби; порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту. Володіти навичками первинної кулінарної обробки сировини; методами та прийомами формування та панірування напівфабрикатів; навичками порціонування (комплектування), роздавання страв масового попиту.

5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
Лекції	8	Опитування, (комп'ютерне) тестування
Практичні заняття	54	Опитування, (комп'ютерне) тестування
Всього	90 (3 кредити)	Підсумковий контроль: Залік

6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2021/2022	1	1 (осінь)	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології 015 Професійна освіта (Харчові технології)	нормативна (Н)

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

8. **Постреквізити** – Виробниче навчання

9. **Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання** – універсальне та спеціальне обладнання лабораторій кафедри Харчових та хімічних технологій.

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 в'яснення 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

№ тижня	Вид і номер занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть годин
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика харчової галузі			
	Лекція 1	Предмет, задачі і значення спеціальності. Законодавча база вищої освіти.	2
	Лекція 2	Типи та класифікація закладів та послуг ресторанного господарства.	2
	Лекція 3	Історія розвитку харчової промисловості України	2
	Лекція 4	Актуальні проблеми сучасної харчової галузі	2
<i>Всього за змістовий модуль 1 – 8 год. (лекцій – 8 год., ПЗ – 0 год.)</i>			
Змістовий модуль 2. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)			
	Практична робота 1	Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві	2
<i>Всього за змістовий модуль 2 – 2 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 2 год.)</i>			
Змістовий модуль 3 Робота в цеху для миття посуду			
	Практична робота 2	Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці	2
	Практична робота 3	Організація миття столового посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Санітарні вимоги до столового посуду	2
	Практична робота 4	Організація миття кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання. Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до кухонного посуду	2

Всього за змістовий модуль 3 – 6 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 6 год.)

Змістовий модуль 4. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів

Практична робота 5	Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці	2
Практична робота 6	Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання	4
Практична робота 7	Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання	6
Практична робота 8	Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання	6
Практична робота 9	Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання	2
Практична робота 10	Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання	4
Практична робота 11	Складні форми нарізки овочів, використання. Основи карвінгу. Закріплення навичок з теми	6

Всього за змістовий модуль 4 – 30 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 30 год.)

Змістовий модуль 5. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів

Практична робота 12	Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур	2
Практична робота 13	Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски	2
Практична робота 14	Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів	6

Практична робота 15	Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.	6
<i>Всього за змістовий модуль 4 –16 год. (лекцій – 0 год., ПЗ – 16 год.)</i>		
<i>Всього з навчальної дисципліни –90 год. (лекцій – 8 год., ПЗ – 54 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)	28
2	Виконання практичних занять	72
	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 60;
- 2) Оцінка індивідуальні завдання не менше, ніж 10 балів.
- 3) Робота здобувача впродовж семестру оцінено не менше, ніж на 5 балів.

13. Питання до 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 фаршування?
31. Як приготувати натуральну січену масу з риби?
32. Назвіть напівфабрикати, що 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. Гаврик Є.О. Охорона праці: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003.
2. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.
3. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с.
4. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.
6. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник - К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2002.
7. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”/ Л.І. Антоненць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт – К.: Факт, 2003.
8. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.
9. Наказ “Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування №219 від 24.07.2002. Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України.
10. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.
11. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування: Навч. посібник. Частина І. Білки в технології продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2000.
12. Пивоваров П.П., Гринченко О.О. Теоретичні основи технології громадського харчування : Навч. посібник. Частина ІІ. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування / Харк. держ. акад. та орг. харчування. – Харків, 2001.
13. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування. Наказ Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000.
14. Технологія приготування їжі: Підручник для професійно-технічних навчальних закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.
15. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.

Додаткова

1. Білоруська І.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Техніка, 2003.
2. Грищенко І.М., Кравчук Н.М. Дієтичне та дитяче харчування: Навч. посібник. – Київ: КНТЕУ, 2003.
3. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник – К.: Київ. нац. торговельно-економічний університет, 2003.
4. Ростовський В. Кухні народів світу : підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.
5. 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



Анастасія НІКУЛІНА