

Циклова комісія виробничих технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

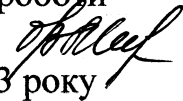
Заступник директора

з навчальної роботи

Мороз О.В.

« ____ »

2023 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Технологія приготування їжі

для студентів освітньо-професійного ступеня

«фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції»

за спеціальністю 015.37

«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

за галуззю знань 01 «Освіта/ Педагогіка»

Коломия 2023

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка
2023 р. – 14 с.


Розробники:

Левинська Н.Т.

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії виробничих технологій

Протокол від « 1 » 09 2023 року № 1

Голова циклової комісії


(підпис)

Гірко Д.С.
(прізвище та ініціали)

« 1 » 09 _____ 2023 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників		Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання 3-4 семестр
Загальний обсяг навчальної дисципліни	кредитів ЄКТС	3
	годин	90
Загальна кількість аудиторних годин		78
З т.ч.: - лекції;		30
- практичні;		38
- семінарські;		-
- лабораторні.		-
Самостійна робота, год.		12
Курсова робота/проект		10
Форма підсумкового контролю		Екзамен

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни

Ознайомлення та вивчення усіх етапів, способів й прийомів обробки продуктів їх енергетичної цінності, фізико-хімічних змін, що протікають у них, при основних та допоміжних видах теплової обробки. Вивчення організації роботи цехів їх обладнання, організації робочих місць при виконанні технологічних процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних і борошняних виробів, страв дієтичного харчування, правил оформлення і відпуску страв, вимог до якості; відпрацювання практичних навичок роботи із збірником рецептур, нормативно-технічною документацією і довідниковою літературою.

Завдання навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі»:

- формувати теоретичні знання і застосовувати їх у практичній діяльності при приготуванні різновидів страв
- формування практичних умінь і навичок по виконанню технологічних процесів обробки сировини, виготовлення напівфабрикатів готової кулінарної продукції, страв. Способи подавання страв, визначення якості готової продукції.
- розширення уявлень про професійну діяльність кухарів, розвиток творчого мислення з врахуванням національних особливостей, раціонального використання сировини і ресурсів у виробничій діяльності.

Процес вивчення дисципліни спрямований на формування компетентностей:

К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К 08. Здатність працювати в команді.

К 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.

К 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

К 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.

К 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

К 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузі аграрного

виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків у предметній галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Очікувані результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- призначення, принципи дії машин, правила їх експлуатації, правила безпечної роботи на них;
- назву посуду, механізмів, інтерв'ю, інструментів, що використовуються під час механічної кулінарної обробки продуктів, їх призначення, правила користування і догляду за ними;
- строки і умови зберігання напівфабрикатів і готових виробів;
- способи раціональної організації праці на робочому місці;

- кулінарне призначення та харчова цінність продуктів;
- типи теплового обладнання; правила механічної і теплової кулінарної обробки продуктів;
- прийоми варіння овочів і правила приготування перших страв, соусів, рибних та м'ясних страв, холодних страв і закусок, страв і гарнірів із овочів, страв з яєць і сиру, солодких страв і напоїв;
- ознаки доброякісної продукції та органолептичні методи їх визначення.

Вміти:

- обробляти овочі, готувати н/ф, використовувати м'ясо та рибу, сільськогосподарську птицю;
- готувати холодні страви і закуски; страви, гарніри із овочів;
- страви із яєць і сиру; варити бобові, макаронні вироби й каші;
- смажити вироби з котлетної маси (м'ясної, рибної, овочевої), млинці, оладки;
- готують перші страви; формувати вироби з дріжджового тіста;
- готувати прісне тісто та формувати вироби з нього.
- розраховувати кількість сировини на порції,
- розробляти технологічні картки, інструкційні картки і схеми приготування страв, розраховувати калькуляції на страви.

3. Програма навчальної дисципліни.

Тема 1. Вступ. Технологічний процес.

Тема 2. Первинна обробка сировини.

Тема 3. Прийоми теплової обробки.

Тема 4. Приготування страв.

4. Структура навчальної дисципліни

№ з/п	Назва розділів, тем	Всього	лекції	практичні	самостійні
1.	Тема 1. Вступ. Технологічний процес.	2	2	-	-
2.	Тема 2. Первинна обробка сировини.	19	8	8	3
3.	Тема 3. Прийоми теплової обробки.	2	2	-	-
4.	Тема 4. Приготування страв.	57	18	30	9
5.	Курсовий проєкт.	10	-	10	-
	Всього	90	30	48	12

5. Теми лекційних занять.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Вступ. Технологічний процес. <i>Лекція.</i> Технологічний процес. Значення поживних речовин у харчуванні. Енергетична цінність сировини.	2 2
2.	Тема 2. Первинна обробка сировини. <i>Лекція.</i> Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація овочів. Характеристика та обробка вегетативних овочів. <i>Лекція.</i> Хімічний склад та харчова цінність риби. Види риби. Кулінарна обробка риби. <i>Лекція.</i> Харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса. Технологічний процес обробки м'яса. <i>Лекція.</i> Значення птиці, класифікація та первинна обробка птиці та дичини. Приготування напівфабриків.	8 2 2 2 2
3.	Тема 3. Прийоми теплової обробки. <i>Лекція.</i> Значення та види теплової кулінарної обробки. Процеси що відбуваються в продуктах при тепловій обробці.	2 2
4.	Тема 4. Приготування страв. <i>Лекція.</i> Значення перших страв. Класифікація. Приготування бульйонів. <i>Лекція.</i> Значення соусів у харчуванні. Класифікація соусів. Соуси промислового виробництва. <i>Лекція.</i> Значення страв і гарнірів з овочів. Страви з варених, припущених і смажених овочів. <i>Лекція.</i> Страви та гарніри з бобових і макаронних виробів. <i>Лекція.</i> Класифікація яєць. Продуктів їх переробки. <i>Лекція.</i> Значення рибних страв у харчуванні. Варені, припущені та смажені рибні страви. <i>Лекція.</i> Значення м'ясних страв у харчуванні. Загальні правила приготування страв. Технологія приготування страв з м'яса. <i>Лекція.</i> Значення страв з птиці. Варені, припущені страви. Вимоги до якості страв. <i>Лекція.</i> Лікувально – профілактичне харчування. Характеристика дієт.	18 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	Всього	30

7. Теми семінарських занять.

Навчальною програмою не передбачено.

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 2. Первинна обробка сировини. 2.1. Характеристика та обробка плодових овочів. 2.2. Значення морепродуктів. Класифікація. Обробка нерибних морепродуктів. 2.3. Характеристика субпродуктів. Напівфабрикати з субпродуктів.	3 1 1 1
2.	Тема 4. Приготування страв. 4.1. Юшки, кулеші, кулешики. Технологія приготування. 4.2. Молочні, холодні, солодкі супи. 4.3. Соуси молочні, сметанні, грибні. Солодкі соуси. 4.4. Соуси без борошна. Вимоги до якості соусів. 4.5. Асортимент круп, макаронних і бобових виробів. Підготовка сировини. 4.6. Технологія приготування запечених м'ясних страв, страв з субпродуктів. 4.7. Рибні, м'ясні страви і закуски. Страви з сиру, яєць, молока. 4.8. Характеристика борошна. Приготування начинок. 4.9. Страви і закуски з харчовими речовинами, що виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму.	9 1 1 1 1 1 1 1 1 1
	Всього	12

9. Курсовий проєкт.

№ з/п	Зміст	Кількість годин
1.	Ознайомлення зі змістом курсового проєкту. Характеристикою теми.	2
2.	Виконання основної частини. Характеристика та обробка сировини. Технологічний процес приготування страв.	2
3.	Виконання розрахункової частини. Написання технологічних карт, калькуляційних карт.	2
4.	Складання інструкційно – технологічних карт	2
5.	Організація технологічного процесу. Приготування та реалізація страв.	2
	Всього	10

10. Методи контролю.

При організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі» використовуються наступні види контролю знань:

1. Усне опитування.
2. Письмова перевірка.
3. Практична перевірка.
4. Тестові завдання.

Форма підсумкового контролю з дисципліни «Технологія приготування їжі» - екзамен.

Контрольні питання:

- 1.Значення білків, жирів та вуглеводів в харчуванні людини.
- 2.Заправні перші страви, їх класифікація, загальні правила приготування заправних перших страв.
- 3.Значення вітамінів в харчуванні людини. Вплив теплової обробки на збереження вітамінів.
- 4.Молочні, солодкі та холодні супи, правила їх варіння, вимоги та якості.
- 5.Значення мінеральних речовин в харчуванні людини.
- 6.Види бульйонів і технологія їх приготування.
- 7.Процеси які відбуваються при тепловій обробці м'яса: теплова денатурація колагенових пучків та волокон.
- 8.Значення соусів у харчуванні людини. Характеристика соусів їх класифікація.
- 9.Цукри їх характеристика та зміни при тепловій обробці продуктів.
- 10.Основні соуси: червоний і білий; їх характеристика та технологія приготування.
- 11.Зміна жирів при смаженні продуктів основним способом.
- 12.Значення овочів в харчуванні людини, їх класифікація, первинна обробка овочів.
- 13.Обладнання, інвентар, інструменти та посуд для обробки харчових продуктів. Організація робочого місця.
- 14.Значення страв і гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів в харчуванні людини. Підготовка круп до варіння каш.
- 15.Послідовність первинної обробки овочів, особливості очищення бульбоплодів.
- 16.Класифікація страв із риби та інших морських продуктів. Види рибних страв.
- 17.Способи обробки риби та правила їх зберігання.
- 18.Рецептура і технологія приготування страв із бобових і крупів.
- 19.Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші.
- 20.Правила припускання і варіння риби. Технологія приготування страв із припущеної і вареної риби.
- 21.Класифікація страв з м'яса і м'ясних продуктів.
- 22.Правила припускання і варіння риби. Технологія приготування страв із припущеної і вареної риби.
- 23.Варіння м'яса і субпродуктів. Страви із вареного м'яса і субпродуктів, технологія їх приготування.

- 24.Значення страв із сиру в харчуванні людини. Страви з сиру, технологія їх приготування.
- 25.Технологічний процес первинної обробки риби з кістковим скелетом: для використання цілою, на порціонні шматки – кругляки, на чисте філе.
- 26.Види грибів, способи обробки грибів.
- 27.Технологічний процес первинної обробки риби з хрящовим скелетом.
- 28.Бутерброди, їх асортимент. Підготовка харчових продуктів і хліба для бутербродів.
- 29.Значення страв із риби і нерибних продуктів моря в харчуванні людини.
- 30.Первинна обробка птиці й дичини. Види страв із птиці й дичини. Технологія приготування страв із птиці й дичини. Оформлення.
- 31.Запікання риби. Способи запікання. Страва із запеченої риби, технологія їх приготування.
- 32.Значення холодних страв і закусок в харчуванні людини. Салати з сирих і варених овочів, технологія їх приготування.
- 33.Смаження риби. Способи смаження. Страви із смаженої риби, технологія їх приготування.
- 34.Класифікація солодких страв. Види компотів та киселів. Підготовка сировини.
- 35.Страви із січеної натуральної риби і котлетної маси.
- 36.Класифікація гарячих і холодних напоїв. Технологія приготування напоїв.
- 37.Значення супів у харчуванні. Класифікація супів.
- 39.Характеристика сировини, необхідної для приготування різних видів тіста.
- 40.Способи приготування напівфабрикатів з м'яса, прийоми їх приготування.
- 41.Класифікація сервірування столу, правила поведінки за столом.
- 42.Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, та виробів з нього.
- 43.Технологія приготування дріжджового опарного тіста, та виробів з нього.
- 44.Смажені м'ясні страви, технологія їх приготування.
- 45.Розпушувачі тіста. Приготування начинок.
- 46.Смажені м'ясні страви, технологія їх приготування.
- 47.Страви і гарніри з варених і припущених овочів, технологія їх приготування.
- 48.Правила безпечної роботи при користуванні ріжучими інструментами, гарячими рідинами та жирами.
- 49.Страви та гарніри з смажених, тушкованих за запечених овочів, технологія їх приготування.
- 50.Естетичні вимоги до оформлення і подачі солодких страв.

10. Критерії поточного оцінювання знань та вмінь студента.

Загальні критерії оцінювання студентів:

Критерії	Оцінювання за 4-бальною шкалою
1. Глибокі знання навчального матеріалу, що містяться в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах. 2. Вміння чітко, лаконічно, логічно, послідовно доповідати і відповідати на поставлені питання. 3. Вміння застосовувати теоретичні положення при	«ВІДМІННО»

розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи	
1. Міцні знання навчального матеріалу, що міститься в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах. 2. Вміння аргументовано відповідати на поставлені питання. 3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	«добре»
1. Слабкі знання навчального матеріалу дисципліни. 2. неточні або недостатньо аргументовані відповіді на поставлені питання з порушенням послідовності їх обґрунтування. 3. Слабке застосування теоретичних положень при розв'язуванні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	«задовільно»
1. Незнання значної частини навчального матеріалу дисципліни. Незнання основних фундаментальних положень. 2. Суттєві помилки у відповідях на питання. 3. Невміння орієнтуватися при розв'язанні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	«незадовільно»

Критерії оцінювання тестових завдань

4-бальна шкала оцінювання	Критерії оцінювання	
«незадовільно»	Кількість не правильних відповідей сягає 8 і більше.	Студент елементарно правильно відповідає лише на 1-2 запитання.
	7 неправильних відповідей	Студент спроможний правильно відповісти лише на деякі із запропонованих запитань. Відповіді не досконалі.
	6 неправильних відповідей	Відповіді студента містять велику кількість помилок і засвідчують, що більша частина почутого ним не засвоєна.
«задовільно»	5 неправильних відповідей, решта правильні	Кількість правильних відповідей сягає за половину їхньої загальної кількості, проте відповіді недостатньо усвідомлені, неповні, низької якості (5/0, 4/2, 3/4).
	4 неправильних відповідей, решта правильні	Кількість правильних відповідей сягає більшість, проте кількість неправильних неповних відповідей значна. Зокрема й тих, щостосуються визначення теми та основної думки (4/0, 3/2, 2/4).

	3 невірних відповіді, решта правильні	Студент в основному правильно розуміє прослухане, зокрема визначає тему і основну думку, проте трапляються непоодинокі невірні відповіді або ж значна кількість неповних відповіді (3/0, 2/2, 1/4).
«добре»	2 невірних відповіді, решта правильні	Студент здебільшого правильно і в основному повно відповідає на запитання, хоч помилки трапляються (2/0, 1/2).
	Усі відповіді, за винятком однієї, правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, допускаючи поодинокі огріхи, в основному правильно оцінює поставлену проблему згідно загальновідомими критеріями.
	Усі відповіді правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, правильно оцінює поставлену проблему, повторюючи загальноприйняті аргументи.
«відмінно»	Усі відповіді правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, правильно оцінює поставлену проблему, виявляючи елементи особистісного ставлення до почутого.
	Усі відповіді правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, правильно оцінює поставлену проблему, засвідчуючи глибоке розуміння суті прослуханого і в оцінці порушеної автором проблеми виявляє аргументоване, яскраво- особистісне ставлення до неї.
	Усі відповіді правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, правильно оцінює поставлену проблему в розгорнутій, аргументованій оцінці проблеми, виявляє особисте ставлення, що розходиться із загальноприйнятим, пропонує нестандартне її розв'язання.

12. Методичне забезпечення.

1. Навчальна програма з дисципліни «Технологія приготування їжі» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/Педагогіка.
2. Робоча програма з дисципліни «Технологія приготування їжі».
3. Конспект лекцій.
4. Пакет завдань по виконанню самостійних робіт.
5. Пакет завдань по виконанню практичних робіт.
6. Тестові завдання.
7. Завдання для контрольних робіт.
8. Презентації по темах.

13. Рекомендована література.

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Видавництво «Оріана – нова», 1998р.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – Київ: Кондор, 2003р.