

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ІЗМАЇЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

---

**СИЛАБУС  
навчальної дисципліни**

**Технології обробки харчових продуктів**

**1. Основна інформація про дисципліну**

**Тип дисципліни:** вибіркова

**Форма навчання:** денна, заочна

**Освітній ступень:** бакалавр

**Кількість кредитів (годин):** денна 4 (120 год.: 24 – лекції; 24 – практичні; 72 – самостійна робота); заочна 4 (120 год.: 6 – лекції; 6 – практичні; 108 – самостійна робота)

**Мова викладання:** українська

**Посилання на курс в онлайн-платформі Moodle**

<http://moodle.idgu.edu.ua/moodle/course/view.php?id=528>

**2. Інформація про викладача**

**ПІБ:** Букатова Оксана Михайлівна

**Науковий ступінь, вчене звання, посада:** кандидат педагогічних наук, доцент

**Кафедра:** кафедра технологічної освіти та природничих наук

**Робочий e-mail:** bukatovaoksana@gmail.com

**Години консультацій на кафедрі:** п'ятниця 15:00 – 16:00

**3. Опис та мета дисципліни**

Навчальна дисципліна «Технології обробки харчових продуктів» спрямована на формування у здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» необхідних знань та вмінь у галузях харчової промисловості, які дають змогу керувати процесами та технологічними операціями виробництва харчових продуктів, оцінювати якість продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, оптимізувати технологічні процеси згідно принципів нутриціології, енергозбереження та мінімізації відходів, а також компетентностей необхідних педагогу трудового навчання та технологій для організації творчої роботи на заняттях з розділу «Робота з харчовими продуктами. Харчові технології».

Знання та навички, одержані та засвоєні студентами у процесі вивчення курсу «Технології обробки харчових продуктів», будуть використані при вивчені низки дисциплін професійно-орієнтованого циклу знань, у процесах курсового і кваліфікаційного дослідження, а також в наступній виробничій діяльності.

Практичні заняття пов’язані з використанням знань щодо теоретичних та практичних основ технології обробки харчових продуктів, знань показників якості та безпеки різноманітних видів продуктів, умов зберігання, консервування, пакування продукції, а також керування технологічними процесами переробки харчових ресурсів з метою виробництва високоякісної продукції.

**4. Результати навчання**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути такі результати навчання:

*I. Знання методологічних, історичних, економічних, ергономічних та інших питань техніки, технологій та виробництва, будову та принцип дії технічних систем й об’єктів і*

знає мову техніки – креслення; основ педагогічної майстерності та культури праці; методик розрахунку ефективного використання матеріальних цінностей і сировини в навчально – виховному процесі; основних концепцій трудового навчання, технологій, креслення та комп’ютерної графіки, та загальної структури педагогічної науки; загальних питань теорії та методики профільного навчання та загальнотехнічних дисциплін у ВНЗ; основних психолого-педагогічних теорій навчання у вищій школі, інноваційних технологій трудового навчання та технологій, актуальних проблем розвитку педагогіки та психології вищої школи та методик трудового навчання та технологій; основних вимог охорони праці в закладах освіти; основ безпечної використання лабораторного обладнання; сучасних теоретичних та практичних основ методик трудового навчання, технологій, технічної та комп’ютерної графіки; психолого-педагогічних аспектів навчання і виховання студентів вищих навчальних закладів та учнів старших класів загальноосвітніх шкіл; теоретичних основ процесів навчання.

2. Уміння ефективно розв’язувати професійно-педагогічні проблеми та завдання на основі методологічних основ і категорій педагогіки вищої школи, закономірностей та законів психічного розвитку суб’єктів навчання; формувати у студентів (учнів) «гнучкі» вміння для швидкого опанування нових видів праці та прийняття нестандартних рішень; переносити знання та вміння у нові ситуації, до оцінного судження, розвитку художньо-творчих нахилів і здібностей; застосовувати знання сучасної техніки та технологій, графічної грамотності, практичні вміння та навички проектної, конструкторської, виробничої діяльності при розробці та виготовленні виробів; визначати та здійснювати добір матеріалів для виготовлення виробів, розробляти технологію виготовлення виробів і розраховувати оптимальні режими обробки матеріалів, встановлювати технічно обґрунтовані нормативи використання матеріальних, трудових, та енергетичних ресурсів; обробляти сировину та матеріали, виготовляти вироби за допомогою ручних, електрифікованих інструментів і технологічного обладнання, використовуючи нормативно-технологічну документацію та систему управління якістю, дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля; здійснювати перевірку реального педагогічного процесу, відповідно до схвалених планів, норм і вимог, інструкцій та рішень; виявляти стан і можливості поліпшення педагогічного процесу та відповідного освітнього середовища у вищих навчальних закладах, визначати індивідуальні особливості його учасників; забезпечувати навчально-виховний процес відповідною навчально-методичною документацією, програмами, планами та інноваційними проектами; здійснювати управління процесами навчальної діяльності, виховання та розвитку особистості студента (учня).

3. Комунація організовує та здійснює навчально-виховний процес, забезпечує виконання нормативних актів освітньої діяльності, розробляє й удосконалює зміст і методичне забезпечення трудового навчання, технологій, технічної та комп’ютерної графіки; виховує у студентів (учнів) потребу в праці, усвідомлює і творче ставлення до неї, виробляє прагнення та вміння постійно вдосконалювати свою фахову майстерність, формує і розвиває значущі для технологічної діяльності професійно важливі якості особистості, загальні і спеціальні здібності; здатний формувати гідне ставлення до національної культури й виробництва та надавати допомогу студентам (учням) в адаптації до культури інших держав; організовує роботу на виробничій ділянці, в науково-дослідній лабораторії, контролює та забезпечує дотримання технології та раціональну експлуатацію інструментів і технологічного обладнання; розробляє системи заходів для забезпечення належного освітнього середовища відповідно до норм охорони праці, ергономіки та сучасних технологій обробки конструкційних матеріалів; розуміє інтеграційні процеси як умови існування і розвитку соціально – природного середовища та розуміння природи і сутності фізичних явищ, меж застосування фізичних понять, законів, теорій у різних галузях техніки.

4. Автономність та відповідальність відповідально ставиться до забезпечення охорони життя і здоров’я учнів у навчальному процесі та позааудиторній діяльності;

усвідомлює соціальну значущість майбутньої професії, спрямованість мотивації до здійснення професійної діяльності; здатний вчитися упродовж життя і вдосконалювати з високим рівнем автономності здобуті під час навчання компетентності.

## **5. Структура дисципліни**

### **Тема № 1. Загальні питання технологій обробки харчових продуктів.**

<b>Перелік питань, що виносяться на обговорення</b>	<b>Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси</b>
<b>Лекція (4 год.):</b> 1. Організаційна структура громадського харчування. 2. Хімічний склад харчових продуктів. 3. Основи фізіології харчування. 4. Основи організації виробництва та обслуговування на підприємствах громадського харчування	1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, Л.П. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с. 2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с. 3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с. 4. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» із змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-VII. 5. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.
<b>Практичне заняття (4 год.):</b> 1. Організаційна структура громадського харчування. 2. Хімічний склад харчових продуктів. 3. Основи фізіології харчування. 4. Основи організації виробництва та обслуговування на підприємствах громадського харчування	
<b>Завдання для самостійної роботи:</b> Розробити схему: «Структура громадського харчування»	

### **Тема № 2. Загальні уявлення щодо основних термінів харчових технологій. Етапи розвитку технології як науки**

<b>Перелік питань, що виносяться на обговорення</b>	<b>Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси</b>
<b>Лекція (2 год.):</b> 1. Сучасний стан і перспективи розвитку галузі; 2. Об'єкт, предмет, мета та завдання курсу; 3. Основні етапи розвитку харчової технології; 4. Найважливіші технологічні поняття та визначення.	1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, Л.П. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с. 2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.

<p><b>Практичне заняття (2год.):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сучасний стан і перспективи розвитку галузі;</li> <li>2. Об'єкт, предмет, мета та завдання курсу;</li> <li>3. Основні етапи розвитку харчової технології;</li> <li>4. Найважливіші технологічні поняття та визначення.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.</li> <li>4. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.</li> </ol>
--	--

### Тема № 3: Технологія приготування холодних страв та закусок

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
<p><b>Лекція (2 год.):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первинна обробка овочів та грибів.</li> <li>2. Технологія приготування холодних страв</li> <li>3. Технологія приготування холодних закусок.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, ЛП. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.</li> <li>2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.</li> </ol>
<p><b>Практичне заняття (2 год.):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація овочів</li> <li>2. Види грибів та їхнє значення в харчуванні</li> <li>3. Різновид холодних страв та закусок</li> <li>4. Асортимент продуктів для приготування холодних страв та закусок</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.</li> <li>4. Кантере В.М., Матисон В.А., Фоменко М.А. Органолептический анализ пищевых продуктов. - М.: МГУПП, 2002. - С. 16-72.</li> </ol>
<p><b>Завдання для самостійної роботи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація смаків</li> <li>2. Класифікація запахів</li> <li>3. Основні показники органолептичної оцінки якості продуктів.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.</li> </ol>

### Тема № 4: Технологія приготування перших страв.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
<p><b>Лекція (4 год.):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність супів та їх класифікація, порядок і норми відпускання</li> <li>2. Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування</li> <li>3. Технологія приготування прозорих, молочних супів і супів-пюре</li> <li>4. Вимоги до якості супів</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, ЛП. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.</li> <li>2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.</li> <li>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.</li> </ol>
<p><b>Практичне заняття (4 год.):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Речовини що підвищують секреції залоз органів травлення.</li> <li>2. Енергетична цінність перших страв.</li> </ol>	

<p>3. Класифікація перших страв.</p> <p>4. Посуд, який використовують при приготуванні супів.</p> <p>5. Подача перших страв.</p> <p><b>Завдання для самостійної роботи:</b></p> <p>1. Складіть таблицю «Класифікація перших страв», де визначте: групи супів за характером рідкої основи, різновиди супів за температурою подавання, різновиди супів за способом приготування, а також надайте характеристику кожній групі супів.</p>	<p>4. Положишинкова О.І., Рогова А.Л., Шаповал. Н.І. Загальна технологія харчових виробництв. Лабораторний практикум для студентів спеціальності 7.091711 “Технологія харчування”. – Полтава, 2002.- 101 с.</p> <p>5. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.</p>
---	--

#### Тема № 5: Технологія приготування других гарячих страв та гарнірів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
<p><b>Лекція (4 год.):</b></p> <p>1. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування гарячих страв із м'яса і птиці.</p> <p>2. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування рибних страв.</p> <p>3. Технологія приготування і використання соусів.</p> <p>4. Технологія приготування страв із крупів, макаронних виробів, овочів, яєць та молочних продуктів.</p>	<p>1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, ЛП. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.</p> <p>2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.</p> <p>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.</p> <p>4. Положишинкова О.І., Рогова А.Л., Шаповал. Н.І. Загальна технологія харчових виробництв. Лабораторний практикум для студентів спеціальності 7.091711 “Технологія харчування”. – Полтава, 2002.- 101 с.</p> <p>5. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.</p>
<p><b>Практичне заняття (4 год.):</b></p> <p>1. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування гарячих страв із м'яса і птиці.</p> <p>2. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування рибних страв.</p> <p>3. Технологія приготування і використання соусів.</p> <p>4. Технологія приготування страв із крупів, макаронних виробів, овочів, яєць та молочних продуктів.</p>	<p>6. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, А. А. Мазаракі, О. Ю. Шевченко, С. М. Ніколаєнко, Н. В. Притульська, В. А. Піддубний; Нац. ун-т харч. технологій, Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2013. – 359 с</p>
<p><b>Завдання для самостійної роботи:</b></p> <p>1. Інноваційні напрями в технології жирової і м'ясної продукції</p> <p>2. Інновації в технології ковбасних виробів, м'ясних консервів та м'ясних напівфабрикатів</p>	

#### Тема № 6: Технологія приготування солодких страв та напоїв.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
<p><b>Лекція (4 год.):</b></p>	

<p>1. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування солодких страв.</p> <p>2. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування гарячих напоїв</p> <p><b>Практичне заняття (4 год.):</b></p> <p>1. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування солодких страв.</p> <p>2. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування гарячих напоїв</p> <p><b>Завдання для самостійної роботи:</b></p> <p>1. Вітчизняний та зарубіжний досвід в інноваційних технологіях кондитерської продукції та напоїв.</p> <p>2. Інновації у виготовленні цукристої і борошняної кондитерської продукції.</p> <p>3. Використання нетрадиційної сировини в технології кондитерської продукції і напоїв</p>	<p>1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, ЛП. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.</p> <p>2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романenko. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.</p> <p>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.</p> <p>4. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, А. А. Мазаракі, О. Ю. Шевченко, С. М. Ніколаєнко, Н. В. Притульська, В. А. Піддубний; Нац. ун-т харч. технологій, Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2013. – 359 с</p> <p>5. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.</p>
--	---

### Тема № 7: Технологія приготування виробів з тіста.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
<p><b>Лекція (4 год.):</b></p> <p>1. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування дріжджового тіста.</p> <p>2. Борошняні вироби української кухні.</p> <p>3. Основи виробництва борошняних кондитерських виробів.</p> <p>4. Бездріжджове тісто і вироби з нього</p>	<p>1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, ЛП. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.</p> <p>2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.</p> <p>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.</p> <p>4. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, А. А. Мазаракі, О. Ю. Шевченко, С. М. Ніколаєнко, Н. В. Притульська, В. А. Піддубний; Нац. ун-т харч. технологій, Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2013. – 359 с</p> <p>5. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.</p>
<p><b>Практичне заняття (4 год.):</b></p> <p>1. Товарознавча характеристика сировини та технологія приготування дріжджового тіста.</p> <p>2. Борошняні вироби української кухні.</p> <p>3. Основи виробництва борошняних кондитерських виробів.</p> <p>4. Бездріжджове тісто і вироби з нього</p>	<p>1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, ЛП. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.</p> <p>2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.</p> <p>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.</p> <p>4. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, А. А. Мазаракі, О. Ю. Шевченко, С. М. Ніколаєнко, Н. В. Притульська, В. А. Піддубний; Нац. ун-т харч. технологій, Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2013. – 359 с</p> <p>5. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.</p>
<p><b>Завдання для самостійної роботи:</b></p> <p>1. Вітчизняний та зарубіжний досвід в інноваційних технологіях молочної продукції.</p> <p>2. Використання нетрадиційної сировини в технології молочної продукції.</p>	<p>1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. Товажнянський, ЛП. Бухкало, П.О. Капустенко, Є.І. Орлова. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.</p> <p>2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.</p> <p>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.</p> <p>4. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, А. А. Мазаракі, О. Ю. Шевченко, С. М. Ніколаєнко, Н. В. Притульська, В. А. Піддубний; Нац. ун-т харч. технологій, Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2013. – 359 с</p> <p>5. Букатова О.М. Технологічний практикум з кулінарної обробки харчових продуктів навчальний посібник / О.М. Букатова – Ізмаїл: РВВ ІДГУ, 2019. - 126 с.</p>

## **6. Політика курсу**

### **Політика щодо відвідування навчальних занять**

Згідно з «Положенням про порядок оцінювання рівня навчальних досягнень студентів в умовах ЄКТС в ІДГУ» студенти мають обов'язково бути присутніми на практичних заняттях. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, був відсутній на практичному занятті, має право на відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання. Студент, який не використав надане йому право у встановлений термін або пропустив заняття без поважних причин отримує за кожне пропущене заняття 0 балів. Студенти, які навчаються за індивідуальним графіком, мають в повному обсязі виконати додаткові індивідуальні завдання, попередньо узгодивши їх з викладачем. Присутність на модульній контрольній роботі є обов'язковою. У випадку відсутності студента на проміжному контролі з поважної причини, підтвердженої документально, йому призначається інша дата складання модульної контрольної роботи.

### **Політика академічної добросердечності**

Студенти мають дотримуватись правил академічної добросердечності відповідно до «Кодексу академічної добросердечності ІДГУ». Наявність академічного плагіату в студентських доповідях є підставою для виставлення негативної оцінки. Списування студентів під час проведення модульної контрольної роботи або підсумкового контролю є підставою для дострокового припинення складання та виставлення негативної оцінки.

## **7. Проміжний і підсумковий контроль**

### **Форма проміжного контролю**

Модульна контрольна робота проводиться у формі тестування та включає 30 тестових завдань різної складності.

### **Зразок модульної контрольної роботи**

1. Основним джерелом повноцінного білка є
  - а) Картопля
  - б) Кондитерські вироби
  - в) М'ясо і риба
  - г) Овочі та фрукти

## **8. Критерії оцінювання результатів навчання**

### **Шкала та схема формування підсумкової оцінки**

*Переведення підсумкового балу за 100-бальною шкалою оцінювання в підсумкову оцінку за традиційною шкалою.*

<b>Підсумковий бал</b>	<b>Оцінка за традиційною шкалою</b>
51 - 100	зараховано
1 - 50	не зараховано

### **Схема розподілу балів**

<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>70 балів</b> (поточний контроль) – середньозважений бал оцінок за відповіді на практичних заняттях та виконання індивідуальних завдань, який переводиться у 100-бальну шкалу за ваговим коефіцієнтом 0,7	<b>30 балів</b> (проміжний контроль) – за результатами виконання модульної контрольної роботи
<b>Мінімальний пороговий рівень</b>	<b>35 балів</b> (поточний контроль)	<b>16 балів</b> (проміжний контроль)

Підсумкова оцінка виставляється за результатами поточного та проміжного контролю. Під час поточного контролю оцінюються відповіді студента на практичних заняттях та результати самостійної роботи. Нарахування балів за поточний контроль відбувається відповідно до «Положення про порядок оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в умовах ЄКТС в ІДГУ». [http://idgu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/06/polozhennja\\_pro-porjadok-ocinjuvannja-rivnja-navchalnyh-dosjahren-zi-zminamy.pdf](http://idgu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/06/polozhennja_pro-porjadok-ocinjuvannja-rivnja-navchalnyh-dosjahren-zi-zminamy.pdf)

#### **Критерії оцінювання під час аудиторних занять**

<b>Оцінка</b>	<b>Критерії оцінювання навчальних досягнень</b>
<b>5 балів</b>	Оцінюється робота студента, який у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно й аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно послуговується науковою термінологією, розв'язує задачі стандартним або оригінальним способом, наводить аргументи на підтвердження власних думок, здійснює аналіз та робить висновки.
<b>4 бали</b>	Оцінюється робота студента, який достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу, розв'язує задачі стандартним способом, послуговується науковою термінологією. Але при висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі неістотні неточності та незначні помилки.
<b>3 бали</b>	Оцінюється робота студента, який відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні формули, рівняння, закони. Однак не здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою, допускає істотні неточності та помилки.
<b>2 бали</b>	Оцінюється робота студента, який достатньо не володіє навчальним матеріалом, однак фрагментарно, поверхово (без аргументації й обґрунтування) викладає окремі питання навчальної дисципліни, не розкриває зміст теоретичних питань і практичних завдань.
<b>1 бал</b>	Оцінюється робота студента, який не в змозі викласти зміст більшості питань теми та курсу, володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ, допускає істотні помилки, відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
<b>0 балів</b>	Оцінюється робота студента, який не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

#### **Критерії оцінювання індивідуальних завдань.**

Критерії оцінювання індивідуальних завдань Максимальна кількість балів за виконання будь-якого з видів індивідуальних завдань складає 5 балів.

Оцінювання доповіді (реферату) здійснюється за такими критеріями: самостійність та оригінальність дослідження, виконання поставлених автором завдань, здатність здійснювати узагальнення на основі опрацювання теоретичного матеріалу та відсутність помилок при оформленні цитування й посилань на джерела.

Індивідуальне завдання є обов'язковим для виконання та передбачає написання реферату на одну із запропонованих тем. Разом з тим здобувач освіти може запропонувати свою тему у відповідності до особистих науково-дослідних інтересів та погодити її з викладачем. Також за бажанням студент може написати декілька рефератів протягом семестру для підвищення загальної оцінки за курс.

#### **Тематика рефератів:**

1. Фізичні властивості і харчова цінність овочів і плодів.

2. Дефекти хлібобулочних виробів та шляхи їх усунення .
3. Вплив передзабійної витримки і операцій первинної переробки худоби на якість м'яса і товарний вид туш.
4. Збереження якості м'яса , птиці і субпродуктів під час транспортування .
5. Масовий склад і раціональне використання риб.
6. Посол , в'ялення і сушка риби.
7. Раціональне збалансоване харчування
8. Особливості побудови харчування у дітей окремих вікових груп і підлітків
9. Санітарні вимоги до кулінарної обробки страв і режиму харчування дітей і підлітків
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів
11. Гігієна і санітарія праці працівників громадського харчування
12. Особиста гігієна працівників підприємств громадського харчування
13. Виробництво напівфабрикатів з птиці і дичини
14. Механічна обробка риби з кістковим скелетом
15. Механічна обробка осетрових порід риби
16. Особливості технології приготування страв з морепродуктів
17. Охорона праці на підприємствах громадського харчування
18. Усунення професійних шкідливих виробництва на підприємствах харчової промисловості
19. Технологія приготування коктейлів і способи їх оформлення
20. Механічне обладнання підприємств громадського харчування
21. Теплове обладнання підприємств громадського харчування
22. Холодильне обладнання підприємств громадського харчування
23. Загальні правила експлуатації технологічного обладнання підприємств громадського харчування
24. Особливості складання меню на підприємствах громадського харчування різних типів
25. Різноманітність форм обслуговування на підприємствах громадського харчування
26. Вимоги до якості страв , умови і терміни реалізації
27. Технологія приготування припущеніх і тушкованих страв з овочів і грибів
28. Особливості технології обробки страв з ягід і фруктів
29. Особливості технологій приготування страв дієтичного харчування
30. Особливості технологій приготування вегетаріанських страв

#### **Критерії оцінювання дослідження у вигляді реферату**

№ п/п	Критерії оцінювання роботи	Максимальна кількість балів за кожним критерієм
1.	Обґрунтування актуальності, формулювання мети, завдань та визначення методів дослідження	1
2.	Складання плану реферату	1
3.	Критичний аналіз суті та змісту першоджерел. Виклад фактів, ідей, результатів досліджень в логічній послідовності. Аналіз сучасного стану дослідження проблеми, розгляд тенденцій подальшого розвитку даного питання.	3
4.	Дотримання правил реферуванням наукових публікацій	2
5.	Доказовість висновків, обґрутованість власної позиції, пропозицій щодо розв'язання проблеми, визначення перспектив дослідження	2
6.	Дотримання вимог щодо технічного оформлення структурних елементів роботи (титульний аркуш,	1

план, вступ, основна частина, висновки, додатки (якщо вони є), список використаних джерел)	
<b>Разом</b>	<b>10</b>

### Критерій оцінювання модульної контрольної роботи

Модульна контрольна робота проводиться в тестовій письмовій формі, і складається з 30 тестових завдань різної складності. Максимальна кількість балів за модульну контрольну роботу становить 30 балів (1 бал за правильну відповідь 1 тестового завдання).

Викладач

(підпис)

**Букатова О.М.**

(ПІБ)

Затверджено на засіданні кафедри технологічної освіти та природничих наук  
протокол № 7 від «28» червня 2022 року.

Завідувач кафедри

(підпис)

**Федорова О.В.**

(ПІБ)