

ВІДОКРЕМЛЕННИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ



КАТАЛОГ СИЛАБУСІВ

ОБОВ'ЯЗКОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН, ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

для здобувачів фахової передвищої освіти
за освітньо-професійною програмою
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

за спеціальністю G13 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

УХВАЛЕНО :

Цикловою комісією харчових технологій
ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та
підприємництва ДДТУ»
(протокол № 8 від «05.03.2025р.)

Педагогічною радою
ВСП «Фаховий коледж харчових технологій та
підприємництва ДДТУ»
(протокол № 7 від 24.03.2025)

Кам'янське
2025

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	3
Силабуси навчальних дисциплін	
Технологія виробництва кулінарної продукції	4
Товарознавство харчових продуктів	22
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	30
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	39
Устаткування в закладах ресторанного господарства	50
Процеси та апарати харчових виробництв	57
Санітарія та гігієна	63
Охорона праці в галузі	70
Виробництво кондитерських борошняних виробів	75
Кухні народів світу	83
Барна справа	85
Навчальна практика	95
Технологічна практика	101
Переддипломна практика	110

ПЕРЕДМОВА

Каталог освітніх компонент спеціальних (фахових) компетентностей освітньо-професійної програми «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» укладено з метою забезпечення прозорості та доступності інформації для здобувачів фахової передвищої освіти, викладачів та роботодавців.

Документ містить перелік освітніх компонент, що формують систему професійних знань, умінь і навичок, необхідних для підготовки конкурентоспроможного фахівця у сфері харчових технологій. Кожна дисципліна каталогу спрямована на реалізацію програмних результатів навчання та набуття здобувачами спеціальних компетентностей, визначених стандартом фахової передвищої освіти та потребами сучасного ринку праці.

Розробка й упровадження освітніх компонент здійснювалися з урахуванням вимог роботодавців, інноваційних тенденцій у галузі харчових технологій та перспектив подальшого професійного розвитку випускників.

Код о/к	Обов'язкові освітні компоненти ОПП, що формують спеціальні компетентності	Кількість кредитів ECTS	Форма підсумкового контролю
ОК 23	Технологія виробництва кулінарної продукції	8	Екзамен, курсова робота
ОК 24	Товарознавство харчових продуктів	3	Екзамен
ОК 25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	5	Екзамен, курсовий проєкт
ОК 26	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 27	Устаткування в закладах ресторанного господарства	5	Екзамен
ОК 28	Процеси та апарати харчових виробництв	3	Екзамен
ОК 29	Санітарія та гігієна	2	Залік
ОК 30	Охорона праці в галузі	2	Екзамен
ОК 31	Виробництво кондитерських борошняних виробів	4	Екзамен
ОК 32	Кухні народів світу	2	Залік
ОК 33	Барна справа	3	Залік
ОК 34	Навчальна практика	12	Залік
ОК 35	Технологічна практика	12	Залік
ОК 36	Переддипломна практика	7	Залік

СИЛАБУСИ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: II курс, 4,5,6 семестр заочної форми здобуття освіти: I курс, 2 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 8; загальна кількість годин – 240 годин, з них: лекційні – 47 год., практичні – 23 год., лабораторні – 64 год., семінарські – 12 год., самостійна робота – 94 год; 4 - семестр - залік, 5- семестр – залік, 6 семестр – іспит, курсова робота заочної форми здобуття освіти: кредитів – 6; загальна кількість годин – 270 годин, з них: лекційні – 10 год., практичні – 4 год., семінарські – 4 год., самостійна робота – 252 год; 2 семестр – іспит, курсова робота
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Куропятник Ольга Віталіївна, викладач вищої категорії e-mail: kuropyatnik.olga2505@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Куропятник Ольга Віталіївна, викладач вищої категорії e-mail: kuropyatnik.olga2505@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Товарознавство харчових продуктів Процеси та апарати харчових виробництв Навчальна практика (виробниче навчання)
Постреквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Устаткування закладів ресторанного господарства Санітарія та гігієна Технологічна практика Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів освіти ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів, способів та методів ведення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, робота з нормативно-технічною документацією, вирішення виробничих завдань, визначення якості готової продукції, формування вмінь діагностувати технологічні процеси виробництва

	кулінарної продукції, удосконалювати існуючі технології виробництва кулінарної продукції
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно -технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції
Програмні результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

	РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назва змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль I		
Прийоми кулінарної обробки		
Змістовий модуль 1		
Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів		
Тема 1.1. Механічна та теплова обробка харчових продуктів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.1.1 Допоміжні способи теплової обробки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.2. Характеристика технологічного процесу виробництва харчової продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.2.1 Втілення ресурсозберігаючої технології	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.3. Технологічний процес механічної обробки овочів та виробництва напівфабрикатів з них	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.3.1 Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.4 Технологічний процес механічної обробки риби та морепродуктів та напівфабрикати з них	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.4.1 Технологічний процес централізованого виробництва рибних напівфабрикатів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.5 Технологічний процес механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів та напівфабрикатів з них	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.5.1 Обробка субпродуктів і кісток	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.6 Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та напівфабрикатів з них	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.6.1 Напівфабрикати цілими тушками, порційними, дрібними шматками з філе птиці, що надходить з заготівельних фабрик.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Модуль II		
Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництво напівфабрикатів		
Змістовий модуль 2		
Технологічні процеси механічної обробки сировини, виробництво напівфабрикатів		
Тема 2.1 Історичний та зарубіжний досвід розвитку кулінарії	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту

Тема 2.2 Поняття ваги бруutto, нетто, відходів, втрат при веденні потреб в сировині	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.3. Розрахунок потреби в овочах та напівфабрикатів з них	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.4. Розрахунок потреби в сировині з риби і нерибних продуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.5. Розрахунок потреби в м'ясній сировині і напівфабрикатах з неї	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.6. Розрахунок потреби в сільськогосподарської птиці і пернатой дичини, кролів та напівфабрикатів з неї	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.7 Технологічний процес механічної обробки риби та морепродуктів та напівфабрикати з них	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.8 Технологічний процес механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів та напівфабрикати з них	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9 Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці, пернатой дичини, кролів та напівфабрикатів з них	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання підготовка до семінарського заняття	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття
Модуль III		
Технологічний процес приготування та відпускання страв та кулінарних виробів		
Змістовий модуль 3		
Технологічний процес приготування та відпуску страв		
Тема 3.1. Технологія виробництва заправочних та молочних супів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт, виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних робіт, підготовка до лабораторних занять;
Тема 3.1.1 Технологічний процес приготування та відпуску супів картопляних, з овочами, крупами, бобами та макаронними виробами	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.2 Технологія виробництва соусів з загусниками	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; захист домашнього завдання підготовка до семінарського заняття	Підготовка за темою до семінарського заняття.
Тема 3.3 Технологія виробництва страв і гарнірів з овочів та грибів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання	Підготовка до тестування за темою;
Тема 3.4 Технологія виробництва страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту

Тема 3.5 Технологія виробництва страв з риби масового приготування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання	Підготовка до тестування за темою
Тема 3.5.1. Технологія виробництва страв з нерибних морепродуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.6 Технологія виробництва страв з м'яса масового приготування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.6.1 Технологія виробництва страв з субпродуктів з м'яса	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.7 Технологія виробництва страв з сільськогосподарської птиці масового приготування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 3.7.1.Технологія виробництва страв з субпродуктів з птиці	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.8 Технологія виробництва страв з яєць	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;; виконання та захист лабораторних робіт, Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою;; підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту
Тема 3.8.1 Технологія виробництва страв з сиру	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту
Тема 3.9 Технологія виробництва салатів, закусок масового приготування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт; Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних робіт. Складання опорного конспекту
Тема 3.10 Технологія виробництва борошняних страв та кулінарних виробів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт, підготовка до семінарського заняття.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять, підготовка до семінарського заняття. Складання опорного конспекту
Змістовий модуль 4 Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі		
Тема 4.1. Зміни білків при кулінарній обробці продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних робіт. Складання опорного конспекту
Тема 4.2 Зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту

Тема 4.3 Зміни жирів при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 4.4 Зміни вітамінів та мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 4.5 Зміни кольору, утворення нових смакових барвних речовин при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 4.6 Вплив фізико-хімічних змін при кулінарній обробці на вагу напівфабрикатів та готової продукції	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 4.7 Вплив фізико-хімічних змін в продуктах на якість готових страв	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Змістовий модуль 5 Технологія приготування страв підвищеної складності, їх відпуск		
Тема 5.1. Технологія виготовлення супів пюре, прозорих бульйонів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт, виконання та захист лабораторних робіт. Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять, підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту
Тема 5.1.2 Технологія виготовлення холодних супів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.2 Технологія виробництва яєчно-масляних, холодних, солодких соусів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт, виконання та захист лабораторних робіт.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять, підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту
Тема 5.3 Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів підвищеної складності	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту
Тема 5.4 Технологія виробництва страв з м'яса і м'ясопродуктів підвищеної складності	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту
Тема 5.5 Технологія виробництва страв з птиці та дичини, кролів підвищеної складності	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт, виконання та захист лабораторних робіт. підготовка до семінарського заняття.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять; підготовка до лабораторних занять, підготовка до семінарського заняття. Складання опорного

		конспекту
Тема 5.6 Технологія виробництва холодних фуршетних та бенкетних страв та закусок	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт. Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту
Тема 5.6.1 Технологія виробництва гарячих фуршетних та бенкетних страв та закусок	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт, виконання та захист лабораторних робіт. Самостійне вивчення.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять; підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту
Тема 5.7 Технологія виробництва десертів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт. підготовка до семінарського заняття. Самостійне вивчення.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять, підготовка до семінарського заняття. Складання опорного конспекту
Тема 5.7.1 Технологія виробництва гарячих солодких страв	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт. Самостійне вивчення.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять. Складання опорного конспекту.
Тема 5.7.2 Технологія виробництва гарячих напоїв	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт. Самостійне вивчення.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять. Складання опорного конспекту
Тема 5.7.3 Технологія виробництва прохолодних напоїв, коктейлів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Змістовий модуль 6 Особливості харчування окремих груп споживачів		
Тема 6.1 Основи лікувального харчування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання, підготовка до семінарського заняття. Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять; підготовка до семінарського заняття. Складання опорного конспекту.
Тема 6.2 Приготування супів для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту

Тема 6.3 Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 6.4 Приготування холодних закусок для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 6.5 Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 6.6 Особливості технологій страв дитячого харчування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт. Самостійне вивчення.	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять. Складання опорного конспекту
Тема 6.6.1 Особливості харчування учнів ПТУ	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Змістовий модуль 7 Курсова робота		
Технологічні розрахунки	Відвідування консультацій	Виконання курсової роботи

/заочна форма здобуття освіти/

Назва змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль I Прийоми кулінарної обробки		
Змістовий модуль 1 Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів		
Тема 1.1. Механічна та теплова обробка харчових продуктів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою Складання опорного конспекту
Тема 1.1.1 Комбіновані прийоми теплової обробки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.1.2 Допоміжні способи теплової обробки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.2. Характеристика технологічного процесу виробництва харчової продукції	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.2.1 Втілення ресурсозберігаючої технології	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.3. Технологічний процес механічної обробки овочів та виробництва напівфабрикатів з них	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою Складання опорного конспекту
Тема 1.3.1. Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.4 Технологічний процес механічної обробки риби та	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою

морепродуктів та напівфабрикати з них		Складання опорного конспекту
Тема 1.4.1 Технологічний процес централізованого виробництва рибних напівфабрикатів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.5 Технологічний процес механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів та напівфабрикатів з них	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою Складання опорного конспекту
Тема 1.5.1 Технологічний процес механічної обробки субпродуктів і кісток	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.5.2. Технологічний процес виготовлення великошматкових напівфабрикатів їх види і кулінарне використання.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.5.3. Технологічний процес виготовлення порційних напівфабрикатів їх види і кулінарне використання.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.5.4. Технологічний процес виготовлення дрібношматкових напівфабрикатів їх види і кулінарне використання.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.6 Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та напівфабрикатів з них. Напівфабрикати цілими тушками, що надходять з заготівельних фабрик.	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою Складання опорного конспекту
Тема 1.6.1. Технологічний процес механічної обробки пернатої дичини та напівфабрикатів з них Напівфабрикати порційними шматками, що надходять з заготівельних фабрик.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.6.2. Технологічний процес механічної обробки кролів та напівфабрикатів з них Напівфабрикати дрібними шматками, що надходять з заготівельних фабрик.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.6.3. Технологічний процес механічної обробки пернатої дичини та напівфабрикатів з них.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 1.6.4. Технологічний процес механічної обробки кролів та напівфабрикатів з них.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Модуль II Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництво напівфабрикатів		

Змістовий модуль 2 Технологічні процеси механічної обробки сировини, виробництво напівфабрикатів		
Тема 2.1 Історичний та зарубіжний досвід розвитку кулінарії	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.2 Поняття ваги бруutto, нетто, відходів, втрат при ведені потреб в сировині	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.3. Розрахунок потреби в овочах та напівфабрикатів з них	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.4. Розрахунок потреби в сировині з риби і нерибних продуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.5. Розрахунок потреби в м'ясній сировині і напівфабрикатах з неї	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.6. Розрахунок потреби в сільськогосподарської птиці і пернатої дичини, кролів та напівфабрикатів з неї	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7 Технологічний процес механічної обробки риби та морепродуктів та напівфабрикати з них	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою Складання опорного конспекту
Тема 2.7.1 Технологічний процес механічної обробки морепродуктів та напівфабрикати з них	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7.2. Технологічний процес приготування січеної натуральної маси.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7.3.Виготовлення напівфабрикатів з січеної натуральної маси з риби.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7.4.Технологічний процес приготування котлетної маси з риби.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7.5. Виготовлення напівфабрикатів з котлетної маси.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7.6.Технологічний процес приготування кнельної маси з риби.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7.7. Виготовлення напівфабрикатів з кнельної маси.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7.8.Приготування напівфабрикатів масового приготування.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.7.9. Приготування напівфабрикатів підвищеної складності.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту

Тема 2.8 Технологічний процес механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів та напівфабрикати з них	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою Складання опорного конспекту
Тема 2.8.1. Технологічний процес приготування січеної натуральної маси.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.8.2.Виготовлення напівфабрикатів з січеної натуральної маси з м'яса.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.8.3. Технологічний процес приготування котлетної маси з м'яса.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.8.4. Виготовлення напівфабрикатів з котлетної маси з м'яса.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.8.5. Приготування напівфабрикатів підвищеної складності з м'яса.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9 Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці, способи заправлення	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою Складання опорного конспекту
Тема 2.9.1 Технологічний процес механічної обробки пернатої дичини, способи заправлення	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9.2 Технологічний процес механічної обробки кролів та напівфабрикатів з них	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9.3. Технологічний процес приготування січеної натуральної маси. Виготовлення напівфабрикатів з січеної натуральної маси з птиці	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9.4. Виготовлення напівфабрикатів з січеної натуральної маси з птиці	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9.5.Технологічний процес приготування котлетної маси з птиці.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9.6. Виготовлення напівфабрикатів з котлетної маси.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9.7. Технологічний процес приготування кнельної маси з птиці.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9.8. Виготовлення напівфабрикатів з кнельної маси.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 2.9.9.Приготування напівфабрикатів масового приготування.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту

Тема 2.9.10.Приготування напівфабрикатів підвищеної складності.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Модуль III		
Технологічний процес приготування та відпускання страв та кулінарних виробів		
Змістовий модуль 3		
Технологічний процес приготування та відпуску страв		
Тема 3.1. Технологія виробництва заправочних та молочних супів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 3.1.1 Технологічний процес приготування та відпуску молочних супів з овочами.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.1.2 Технологічний процес приготування та відпуску супів картопляних, з овочами.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.1.3 Технологічний процес приготування та відпуску супів з крупами .	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.1.4 Технологічний процес приготування та відпуску супів бобами.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.1.5 Технологічний процес приготування та відпуску супів з макаронними виробами	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.2 Технологія виробництва соусів з загусниками, їх класифікація.	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 3.2.1. Приготування борошняних пасеровок і бульйонів для соусу.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.2.2 Технологія виробництва соусів червоних на м'ясному бульйоні.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.2.3. Технологія виробництва соусів білих на м'ясному бульйоні.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.2.4 Технологія виробництва соусів білих на рибному бульйоні.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.2.5 Технологія виробництва соусів грибних.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.2.6 Технологія виробництва соусів молочних.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.2.7 Технологія виробництва соусів сметанних.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.3 Технологія виробництва страв і гарнірів з овочів та грибів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 3.4 Технологія виробництва страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту

Тема 3.4.1 Технологія виробництва страв і гарнірів з бобових та макаронних виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.4.2 Технологія виробництва страв і гарнірів з макаронних виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.5 Технологія виробництва страв з риби масового приготування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Складання опорного конспекту
Тема 3.5.1. Технологія виробництва страв з нерибних морепродуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.6 Технологія виробництва страв з м'яса масового приготування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 3.6.1 Технологія виробництва страв з субпродуктів з м'яса	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.7 Технологія виробництва страв з сільськогосподарської птиці масового приготування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 3.7.1. Технологія виробництва страв з субпродуктів з птиці	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.8 Технологія виробництва страв з яєць	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 3.8.1 Технологія виробництва страв з сиру	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.9 Технологія виробництва салатів, закусок масового приготування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт;	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних робіт
Тема 3.10 Технологія виробництва борошняних страв та кулінарних виробів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 3.10.1 Технологія виробництва начинок та фаршу	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.10.2. Технологія виробництва дріжджового тіста і виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.10.3. Технологія виробництва бездріжджового тіста	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 3.10.4. Технологія виробництва оздоблюючих напівфабрикатів для виробів з тіста	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Змістовий модуль 4		
Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі		
Тема 4.1. Зміни білків при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту

Тема 4.2 Зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 4.3 Зміни крохмалю при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 4.4 Зміни жирів при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 4.5 Зміни вітамінів та мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 4.6 Зміни кольору, утворення нових смакових барвних речовин при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 4.7 Зміни та утворення нових смакових барвних при кулінарній обробці продуктів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 4.8 Вплив фізико-хімічних змін при кулінарній обробці на вагу напівфабрикатів та готової продукції	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 4.9 Вплив фізико-хімічних змін в продуктах на якість готових страв	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Змістовий модуль 5 Технологія приготування страв підвищеної складності, їх відпуск		
Тема 5.1. Технологія виготовлення супів пюре, прозорих бульйонів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 5.1.1 Технологія виготовлення прозорих бульйонів.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.1.2 Технологія виготовлення холодних супів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.1.3 Технологія виготовлення солодких супів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.2 Технологія виробництва яєчно-масляних, холодних, солодких соусів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 5.2.1. Технологія виробництва холодних соусів.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.2.2. Технологія виробництва солодких соусів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.2.3. Технологія виробництва маринадів і желе	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.3 Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів підвищеної складності	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 5.4 Технологія виробництва страв з м'яса і м'ясопродуктів підвищеної складності	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту

Тема 5.5 Технологія виробництва страв з птиці та дичини, кролів підвищеної складності	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 5.6 Технологія виробництва холодних фуршетних та бенкетних страв та закусок	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 5.6.1 Технологія виробництва гарячих фуршетних та бенкетних страв та закусок	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.7 Технологія виробництва десертів, їх класифікація	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 5.7.1. Організація процесу приготування солодких страв	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.7.2 Технологія виробництва натуральних плодів і ягід.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.7.3 Технологія виробництва страв з утворення желе.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.7.4 Технологія виробництва гарячих солодких страв	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.7.5 Технологія виробництва гарячих напоїв	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 5.7.6 Технологія виробництва прохолодних напоїв, коктейлів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Змістовий модуль 6 Особливості харчування окремих груп споживачів		
Тема 6.1 Основи лікувального харчування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; підготовка до семінарського заняття	Підготовка до тестування за темою; підготовка до семінарського заняття
Тема 6.1.1 Характеристика дієт	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 6.2 Приготування холодних закусок для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 6.3 Приготування супів для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 6.4 Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 6.4.1 Приготування страв з риби для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 6.4.2 Приготування страв з м'яса для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 6.4.3 Приготування страв з яєць для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту

Тема 6.4.4 Приготування страв з сиру для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 6.5 Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 6.5.1 Приготування кисломолочних продуктів для дієтичного харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Тема 6.6 Особливості технологій страв дитячого харчування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту
Тема 6.6.1 Особливості харчування учнів ПТУ	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту
Курсова робота		
Технологічні розрахунки	Відвідування консультацій	Виконання курсової роботи

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Технологія виробництва кулінарної продукції»**

Підсумковий контроль- проводиться у формах семестрового підсумку (1-й семестр) та семестрового екзамену (2-й семестр). Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння здобувачем освіти теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, лабораторних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Захист індивідуального завдання, проводиться за результатами виконаних здобувачем завдань курсової роботи.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час підсумку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

Шкала та критерії оцінювання відповіді здобувача освіти на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли здобувач дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється здобувачу, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли здобувач неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань здобувач припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у здобувача
незадовільно	виставляється здобувачу, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий здобувач виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

Шкала та критерії оцінювання відповіді здобувача на захисті курсової роботи

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	грунтовно виконана робота відповідно до встановлених вимог, правильне розв'язання завдання з повним викладенням порядку її розв'язання та глибокою обґрунтованістю відповіді за результатами розрахунків; студент чітко володіє понятійним апаратом, методами, методиками та інструментами проектного аналізу, вміє використовувати їх для вирішення поставлених завдань; проявляє творчі здібності у розумінні та викладі матеріалу щодо сформульованого питання; вміло поєднує теоретичні надбання з практикою;
добре	грунтовно виконана робота відповідно до встановлених вимог, правильне розв'язання завдання з повним викладенням порядку її розв'язання; сумлінна підготовка до захисту, вмілий виклад і знання матеріалу. Однак на захисті студент допускає певні неточності в трактуванні окремих питань, відчуває труднощі в їх теоретичному узагальненні чи практичній ув'язці.
задовільно	робота виконана з відступом від встановлених вимог; механічне засвоєння матеріалу з лекційного курсу або ж з підручників без прояву самостійності в його опрацюванні; відсутність творчого підходу до розуміння та викладення матеріалу. Правильне розв'язання завдань з неповним викладенням порядку їх розв'язання або недостатньо глибокою обґрунтованістю відповіді за результати розрахунків; розв'язання завдань з допущенням арифметичної помилки, але з правильним викладенням порядку її розв'язання. На захисті студент допускає суттєві неточності в трактуванні окремих питань, відчуває суттєві труднощі в їх теоретичному узагальненні чи практичній ув'язці.
незадовільно	робота має суттєві недоліки, не відповідає загальним принципам оформлення, її автор не орієнтується в питаннях, які висвітлені в роботі; фрагментарне володіння базовими поняттями, методиками та інструментами, допускаючи при їх використанні принципові помилки; неспроможність студента до творчого опрацювання запропонованої проблеми теоретичного характеру. Неправильне розв'язання задачі з неправильним викладенням міркувань щодо порядку її розв'язання.

«ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 2 курс, 1 семестр заочної форми здобуття освіти: 1 курс, 1 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 42 год., практичні – 6 год., семінарські – 4 год., самостійна робота – 52 год. 2 семестр – залік; заочної форми здобуття освіти: кредитів 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 5 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 81 год.; 1 семестр - іспит
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Підприємництво та торгівля
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Зінов'єва Ніна Пилипівна e-mail:zn8870vsp@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Зінов'єва Ніна Пилипівна e-mail:zn8870vsp@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Неорганічна хімія, Органічна хімія, Основи екології, Біохімія, Мікробіологія та фізіологія..
Постреквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологія виробництва кулінарної продукції. Фізична і колоїдна хімія. Навчальна практика Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції
Мета навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час

	виготовлення харчових продуктів, надання знань щодо формування та оцінки якості й споживних властивостей харчових продуктів.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця в загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4.Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5.Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.
Програмні результати навчання	РН1.Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3.Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН10.Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва

Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається з дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти незгоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів у регульовані процедурами п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
---------------------------------------	--

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ І		
Змістовий модуль №1. Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів		
Тема 1.1. Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; завдань самостійної роботи; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 1.2. Хімічний склад та харчова цінність продуктів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль № 2. Товарознавча характеристика харчових продуктів		
Тема 2.1. Якість харчових продуктів. Методи оцінки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять.	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.

якості. Стандартизація харчових продуктів		
Тема 2.2. Зберігання харчових продуктів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.3. Свіжі овочі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять;	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття
Тема 2.4. Свіжі фрукти	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять;	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття
Тема 2.5. Перероблені овочі і плоди	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття
Тема 2.6. Гриби свіжі і перероблені	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.7. Хімічний склад зерна	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять;	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.8. Крупи, борошно. Показники якості та дефектів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.9. Макаронні вироби. Хлібобулочні вироби	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.10. Крохмаль, цукор, мед.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.11. Кондитерські вироби.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять;	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.12. Борошняні кондитерські вироби	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних занять
Тема 2.13. Алкогольні напої. Виноградні вина	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять;	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.14. Кон'яки і бренді. Пиво	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.15. Слабоалкогольні, медові напої, брага і квас	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.16. Безалкогольні напої	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту; підготовка до семінарського заняття
Тема 2.17. Чай і чайні напої. Кава і кавові напої.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту; підготовка до семінарського заняття
Тема 2.18. Прянощі і приправи	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.19. Тютюн і тютюнові вироби	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 2.20. Роль жирів у харчуванні та норми її споживання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.21. Олія. Тваринні топлі жири. Спреди та суміші жирів.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.22. Маргарин. Майонези.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.23. Питне коров'яче молоко	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.24. Світове виробництво коров'ячого молока	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.25. Кисломолочні продукти	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.26. Молочні консерви і сухі молочні продукти	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.27. Морозиво. Вершкове масло	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.28. Світове виробництво вершкового масла	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.29. Сичужні сири	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.30. Характеристика товарних якостей забійних тварин	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.31. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.32. Субпродукти. М'ясо птиці	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 33. М'ясні копченості	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 34. Ковбасні вироби	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2. 35. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 36. Яйця. Продукти переробки яєць	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 37. Жива риба. Розбирання риби	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2. 38. Риба холодної обробки	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 39. Солоні рибні товари . Копчені рибні товари	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 2. 40. В'ялені і сушені рибні товари	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 41. Рибні консерви. Рибні пресерви	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2. 42. Світовий вилов риб і нерибних водних продуктів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 43. Харчові концентрати	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

/заочна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ І		
Змістовий модуль №1. Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів		
Тема 1.1. Предмет та завдання товарознавства харчових продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; завдань самостійної роботи; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 1.2. Хімічний склад та харчова цінність продуктів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль № 2. Товарознавча характеристика харчових продуктів		
Тема 2.1. Якість харчових продуктів. Методи оцінки якості. Стандартизація харчових продуктів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.2. Зберігання харчових продуктів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.3. Свіжі овочі	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.4. Свіжі фрукти	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.5. Перероблені овочі і плоди	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.6. Гриби свіжі і перероблені	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.7. Хімічний склад зерна	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.8. Крупи, борошно. Показники якості та дефектів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.9. Макаронні вироби. Хлібобулочні вироби	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.10. Крохмаль, цукор, мед.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.11. Кондитерські вироби.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.12. Борошняні кондитерські вироби	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.13. Алкогольні напої. Виноградні вина	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 2.14. Кон'яки і бренді. Пиво	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.15. Слабоалкогольні, медові напої, брага і квас	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.16. Безалкогольні напої	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.17. Чай і чайні напої. Кава і кавові напої.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування,	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи; підготовка до семінарського заняття
Тема 2.18. Прянощі і приправи	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.19. Тютюн і тютюнові вироби	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.20. Роль жирів у харчуванні та норми її споживання	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.21. Олія. Тваринні топлі жири. Спреди та суміші жирів.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.22. Маргарин. Майонези.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.23. Питне коров'яче молоко	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.24. Світове виробництво коров'ячого молока	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування,	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи; підготовка до семінарського заняття
Тема 2.25. Кисломолочні продукти	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.26. Молочні консерви і сухі молочні продукти	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.27. Морозиво. Вершкове масло	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.28. Світове виробництво вершкового масла	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи; підготовка до семінарського заняття
Тема 2.29. Сичужні сири	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.30. Характеристика товарних якостей забійних тварин	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.31. Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.32. Субпродукти. М'ясо птиці	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 33. М'ясні копченості	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 34. Ковбасні вироби	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання

		завдань самостійної роботи
Тема 2. 35. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 36. Яйця. Продукти переробки яєць	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 37. Жива риба. Розбирання риби	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 38. Риба холодної обробки	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 39. Солоні рибні товари . Копчені рибні товари	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 40. В'ялені і сушені рибні товари	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 41. Рибні консерви. Рибні пресерви	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 42. Світовий вилов риб і нерибних водних продуктів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2. 43. Харчові концентрати	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»**

Підсумковий контроль – проводиться у формах семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 3 курс, 6 семестр; 4 курс, 7 семестр / заочної форми здобуття освіти: 4 курс, 7 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 5; загальна кількість годин – 150 годин, з них: лекційні - 42 год., практичні – 32 год., семінарські – 14 год., самостійна робота – 62 год. 6 семестр - залік, 7 семестр - іспит заочної форми здобуття освіти: кредитів 5; загальна кількість годин – 150 годин, з них: лекційні - 4 год., практичні – 2 год., самостійна робота – 144 год.; 7 семестр - іспит
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Жуковська Ірина Олександрівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: irishka.zhukovskaya31@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Жуковська Ірина Олександрівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: irishka.zhukovskaya31@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Технологія виробництва кулінарної продукції Устаткування закладів ресторанного господарства, Санітарія та гігієна, Технічне креслення
Постреквізити (дисципліни в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологічна практика Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Формування у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах;

	набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; формування у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції
Програмні результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів) РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими

	актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства		
Змістовий модуль 1.		
Класифікація та особливості організації функціонування мережі закладів ресторанного господарства з різними ознаками, їх характеристика		
Тема 1.1. Основи організації ресторанного господарства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.

Тема 1.2. Типи підприємств та їх характеристика	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка до семінарського заняття.
Змістовий модуль 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства		
Тема 2.1 Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; захист домашнього завдання	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 2.2. Правила приймання та оформлення документів на продовольчу сировину в закладах ресторанного господарства.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 2.3 Порядок зберігання продуктів в складських приміщеннях	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка до семінарського заняття..
Змістовий модуль 3. Структура виробництва, вимоги до виробничих приміщень та робочих місць		
Тема 3.1. Структура виробництва, вимоги до виробничих приміщень та робочих місць	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.2. Характеристика технологічного процесу виробництва харчової продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 4. Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства		
Тема 4.2. Зміст оперативного планування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичних занять. Підготовка до семінарського заняття.
Тема 4.3. Види меню їх характеристика.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт.	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичних занять семінарського заняття..
Тема 4.3. Розрахунок сировини згідно виробничої програми закладу	Виконання та захист практичних робіт	Підготовка до практичних занять
Тема 4.4. Документальне оформлення відпуску продуктів і тари із комори на виробництво, в буфети.	Виконання та захист практичних робіт	Підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 5. Організація роботи виробничих цехів та допоміжних приміщень		
Тема 5.1. Організація роботи заготівельних цехів. Тема 5.1.1 Організація роботи овочевого цеху	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття;

	практичної роботи	
Тема 5.1.2 Організація роботи м'ясного цеху	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичного заняття;
Тема 5.1.3 Організація роботи рибного цеху	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування.	Підготовка до тестування за темою.
Тема 5.1.4. Організація виробництва напівфабрикатів у птахомілкового цеху.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування.	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи.
Тема 5.2. Організація доготівельних цехів та допоміжних приміщень. Тема 5.2.1 Організація роботи гарячого цеху	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи. Підготовка до практичних занять.
Тема 5.2.2. Організація роботи холодного цеху	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичних занять.
Тема 5.2.3 Організація роботи кондитерського цеху	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи. Підготовка до практичних заняття.
Тема 5.2.4 Організація роботи роздавальних	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи. Підготовка до семінарського заняття.
Тема 5.3 Контроль за якістю продукції на підприємстві	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 6. Організація праці на виробництві		
Тема 6.1. Основи раціональної організації праці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 6.2. Графіки виходу на роботу та їх характеристика	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 6.3. Нормування праці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичних занять. Підготовка до семінарського заняття

Модуль II		
Основи проектування в закладах ресторанного господарства		
Змістовий модуль1. Курсовий проєкт		
Тема 1.1. Технологічні розрахунки		Виконання курсового проєкту

/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства		
Змістовий модуль 1.		
Класифікація та особливості організації функціонування мережі закладів ресторанного господарства з різними ознаками, їх характеристика		
Тема 1.1.Основи організації ресторанного господарства	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2.Типи підприємств та їх характеристика	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Ознайомлення з нормативними документами
Змістовий модуль 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства		
Тема 2.1 Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 2.2. Правила приймання та оформлення документів на продовольчу сировину в закладах ресторанного господарства.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 2.3. Порядок зберігання продуктів в складських приміщеннях.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Змістовий модуль 3. Структура виробництва, вимоги до виробничих приміщень та робочих місць		
Тема 3.1.Структура виробництва, вимоги до виробничих приміщень та робочих місць	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.2.Характеристика технологічного процесу виробництва харчової продукції	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 4. Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства		
Тема 4.1.Зміст оперативного планування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою..
Тема 4.2. Види меню їх характеристика.	Відвідування занять; виконання та захист практичних робіт.	Підготовка до практичних занять. Ознайомлення з нормативними документами Виконання розрахункових завдань

Тема 4.3. Розрахунок сировини згідно виробничої програми закладу	Самостійне вивчення	Виконання розрахункових завдань
Тема 4.4. Документальне оформлення відпуску продуктів і тари із комори на виробництво, в буфети.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту.
Змістовий модуль 5. Організація роботи виробничих цехів та допоміжних приміщень		
Тема 5.1. Організація роботи заготівельних цехів. Тема 5.1.1 Організація роботи овочевого цеху	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 5.1.2 Організація роботи м'ясного цеху	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 5.1.3 Організація роботи рибного цеху	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 5.1.4. Організація виробництва напівфабрикатів у птахогомолковому цеху.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 5.2. Організація доготівельних цехів та допоміжних приміщень. Тема 5.2.1 Організація роботи гарячого цеху	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 5.2.2. Організація роботи холодного цеху	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 5.2.3 Організація роботи кондитерського цеху	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 5.2.4 Організація роботи роздавальних	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Тема 5.3 Контроль за якістю продукції на підприємстві	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 6. Організація праці на виробництві		
Тема 6.1. Основи раціональної організації праці	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Тема 6.2. Графіки виходу на роботу та їх характеристика	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Тема 6.3. Нормування праці	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Модуль II		
Основи проектування в закладах ресторанного господарства		
Змістовий модуль1. Курсовий проєкт		
Тема 1.1. Технологічні розрахунки		Виконання курсового проєкту

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»**

Підсумковий контроль – проводиться у формах семестрового заліку (6-й семестр) та семестрового екзамену (7-й семестр). Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Захист індивідуального завдання, проводиться за результатами виконаних студентом завдань курсового проекту.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий студент виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на захисті курсового проєкту

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	ґрунтовно виконана робота відповідно до встановлених вимог, правильне розв'язання завдання з повним викладенням порядку її розв'язання та глибокою обґрунтованістю відповіді за результатами розрахунків; студент чітко володіє понятійним апаратом, методами, методиками та інструментами проектного аналізу, вміє використовувати їх для вирішення поставлених завдань; проявляє творчі здібності у розумінні та викладі матеріалу щодо сформульованого питання; вміло поєднує теоретичні надбання з практикою;
добре	ґрунтовно виконана робота відповідно до встановлених вимог, правильне розв'язання завдання з повним викладенням порядку її розв'язання; сумлінна підготовка до захисту, вмілий виклад і знання матеріалу. Однак на захисті студент допускає певні неточності в трактуванні окремих питань, відчуває труднощі в їх теоретичному узагальненні чи практичній ув'язці.
задовільно	робота виконана з відступом від встановлених вимог; механічне засвоєння матеріалу з лекційного курсу або ж з підручників без прояву самостійності в його опрацюванні; відсутність творчого підходу до розуміння та викладення матеріалу. Правильне розв'язання завдань з неповним викладенням порядку їх розв'язання або недостатньо глибокою обґрунтованістю відповіді за результати розрахунків; розв'язання завдань з допущенням арифметичної помилки, але з правильним викладенням порядку її розв'язання. На захисті студент допускає суттєві неточності в трактуванні окремих питань, відчуває суттєві труднощі в їх теоретичному узагальненні чи практичній ув'язці.
незадовільно	робота має суттєві недоліки, не відповідає загальним принципам оформлення, її автор не орієнтується в питаннях, які висвітлені в роботі; фрагментарне володіння базовими поняттями, методиками та інструментами, допускаючи при їх використанні принципові помилки; неспроможність студента до творчого опрацювання запропонованої проблеми теоретичного характеру. Неправильне розв'язання задачі з неправильним викладенням міркувань щодо порядку її розв'язання.

«ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 3 курс, 5-6 семестр заочної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів – 5; загальна кількість годин – 150 годин, з них: лекційні - 36 год., практичні – 20 год., семінарські – 12 год., самостійна робота – 82 год. 5 семестр - залік, 6 семестр - іспит заочної форми здобуття освіти: кредитів – 5; Загальна кількість годин – 150 годин, з них: лекційні - 4 год., практичні – 2 год., самостійна робота – 144 год. 5 семестр - іспит
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Жуковська Ірина Олександрівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: irishka.zhukovskaya31@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Жуковська Ірина Олександрівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: irishka.zhukovskaya31@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Технологія виробництва кулінарної продукції Устаткування закладів ресторанного господарства, Санітарія та гігієна
Постреквізити (дисципліни в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Барна справа Технологічна практика Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Надання студентам комплексу спеціальних знань про технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості послуг у закладах ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин; набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з розв'язання проблемних ситуацій в

	процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; формуванні у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7.Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК14.Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання СК15.Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.
Програмні результати навчання	РН20.Застосовувати естетичні принципи під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності. РН21.Застосовувати сучасні технології в ресторанній індустрії; сучасні принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової продукції.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від

	виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	---

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1		
Характеристика організації процесу обслуговування		
Змістовий модуль 1.		
Характеристика комплексу послуг ЗРГ		
Тема 1.1.Характеристика комплексу послуг ЗРГ	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 2.		
Матеріально - технічне оснащення ЗРГ		
Тема 2.1.Характеристика приміщень для споживачів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.2 Характеристика підсобних приміщень	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування.
Тема 2.3.Характеристика обладнання торгівельних залів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою..
Тема 2.4 Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни Тема 2.4.1. Історія виникнення і еволюція столового посуду	Самостійне вивчення	Підготовка доповідей, презентацій за темою.
Тема 2.4.2. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою
Тема 2.4.3.Характеристика керамічного посуду	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.4.4. Характеристика металевих посуду та приборів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.4.5. Характеристика кришталевих та скляних посуду	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою
Тема 2.4.6. Характеристика дерев'яного посуду та наборів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.

Тема 2.4.7. Характеристика посуду і наборів з полімерних матеріалів, фольги та паперу.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.4.8. Характеристика столової білизни	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування. Підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 3. Меню та преїскуранти, їх види, характеристика призначення		
Тема 3.1. Меню та преїскуранти, їх види, характеристика призначення	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.2.Розробка меню для різних закладів ресторанного господарства	Виконання та захист практичних робіт	Підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 4. Підготовка до обслуговування споживачів		
Тема 4.1.Заходи по поліпшенню організації праці в торгівельних залах.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту.
Тема 4.2.Організація праці працівників залу. Розділ та кооперація – основні принципи організації праці в залі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту.
Тема 4.2.1. Кваліфікаційна характеристика метрдотеля, адміністратора залу.	Самостійне вивчення	Ознайомлення з нормативними документами
Тема 4.3.Етикет обслуговуючого персоналу ЗРГ. Вимоги до професії офіціант, бармен.	Самостійне вивчення	Ознайомлення з нормативними документами
Тема 4.3.1. Кваліфікаційна характеристика офіціантів, барменів	Самостійне вивчення	Ознайомлення з нормативними документами
Тема 4.4.Підготовка торгових приміщень до обслуговування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичних занять
МОДУЛЬ II.		
Характеристика методів та форм обслуговування		
Змістовий модуль 1. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ		
Тема 1.1. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до семінарського заняття.
Тема 1.2 Організація обслуговування за місцем роботи.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.

Тема 1.3 Організація обслуговування за місцем навчання.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування в ЗРГ		
Тема 2.1 Основні правила обслуговування гостей в ЗРГ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичного заняття.
Тема 2.2. Правила подачі страв та напоїв у ЗРГ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.3. Підготування столу до подавання страв	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою. Складання опорного конспекту
Тема 2.4. Методи обслуговування: французький, англійський, російський, шведський	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою. Складання опорного конспекту
Тема 2.5. Етикет поведінки за столом.	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.6. Види розрахунків з споживачами в залежності від різних форм обслуговування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; Складання опорного конспекту. Підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 3. Види споживчого попиту, методи їх вивчення		
Тема 3.1. Види споживчого попиту, методи їх вивчення	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 4. Рекламні засоби, їх суть та задачі		
Тема 4.1 Рекламні засоби, їх суть та задачі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
МОДУЛЬ III.		
Обслуговування банкетів і прийомів, спеціальні форми обслуговування		
Змістовий модуль 1. Банкети та дипломатичні прийоми		
Тема 1.1. Порядок приймання замовлення на обслуговування банкетів в ЗРГ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2. Обслуговування банкетів і прийомів Тема 1.2.1 Обслуговування банкетів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист практичних робіт.	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичного заняття.
Тема 1.2.2. Особливості обслуговування прийомів за протоколом	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка до

		семінарського заняття.
Тема 1.3. Подача буфетно - барної продукції Тема 1.3.1. Подача буфетно - барної продукції	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.3.2. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.3.3. Принципи поєднання сирів і вина.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.3.4. Дегустація вина.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.4. Організація обслуговування святкових вечорів.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.5. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Змістовий модуль 2.. Організація кейтерингового обслуговування		
Тема 2.1. Організація кейтерингового обслуговування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Змістовий модуль 3. Спеціальні заходи обслуговування		
Тема 3.1. Спеціальні заходи обслуговування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.2. Обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.3. Обслуговування на залізничному транспорті: організація харчування пасажирів на залізничних вокзалах і у дорозі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.

Тема 3.4.Обслуговування пасажирів на авіатранспорті	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.5. Обслуговування пасажирів на водному транспорті.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.6.Особливості обслуговування пасажирів на автотранспорті	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.7. Організація харчування споживачів на ринках	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.8. Організація харчування в торговельних та торгівельно - розважальних комплексах	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 4.Особливості харчування та обслуговування зарубіжних гостей з різних країн.		
Тема 4.1. Особливості харчування та обслуговування іноземних туристів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 4.2Комплексне обслуговування іноземних гостей, що прибули з діловими цілями.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 4.2. Особливості харчування зарубіжних гостей з різних країн	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою. Підготовка до семінарського заняття

/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1		
Характеристика організації процесу обслуговування.		
Змістовий модуль 1. Характеристика комплексу послуг ЗРГ		
Тема 1.1.Характеристика комплексу послуг ЗРГ	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.

Змістовий модуль 2. Матеріально - технічне оснащення ЗРГ		
Тема 2.1.Характеристика приміщень для споживачів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.2 Характеристика підсобних приміщень	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування.
Тема 2.3.Характеристика обладнання торгівельних залів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою..
Тема 2.4 Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни Тема 2.4.1. Історія виникнення і еволюція столового посуду	Самостійне вивчення	Підготовка доповідей, презентацій за темою.
Тема 2.4.2. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою
Тема 2.4.3. Характеристика керамічного посуду	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.4.4. Характеристика металевого посуду та приборів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.4.5. Характеристика кришталевого та скляного посуду	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою
Тема 2.4.6. Характеристика дерев'яного посуду та наборів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.4.7. Характеристика посуду і наборів з полімерних матеріалів, фольги та паперу.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.4.8. Характеристика столової білизни	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування. Підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 3. Меню та преїскуанти, їх види, характеристика призначення		
Тема 3.1. Меню та преїскуанти, їх види, характеристика призначення	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.2.Розробка меню для різних закладів ресторанного господарства	Виконання та захист практичних робіт	Підготовка до практичних занять
Змістовий модуль 4. Підготовка до обслуговування споживачів		
Тема 4.1.Заходи по поліпшенню організації праці в торгівельних залах.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту.

Тема 4.2. Організація праці працівників залу. Розділ та кооперація – основні принципи організації праці в залі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту.
Тема 4.2.1. Кваліфікаційна характеристика метрдотеля, адміністратора залу.	Самостійне вивчення	Ознайомлення з нормативними документами
Тема 4.3. Етикет обслуговуючого персоналу ЗРГ. Вимоги до професії офіціант, бармен.	Самостійне вивчення	Ознайомлення з нормативними документами
Тема 4.3.1. Кваліфікаційна характеристика офіціантів, барменів	Самостійне вивчення	Ознайомлення з нормативними документами
Тема 4.4. Підготовка торгових приміщень до обслуговування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичних занять
МОДУЛЬ II.		
Характеристика методів та форм обслуговування		
Змістовий модуль 1. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ.		
Тема 1.1. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до семінарського заняття.
Тема 1.2 Організація обслуговування за місцем роботи.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.3 Організація обслуговування за місцем навчання.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування в ЗРГ		
Тема 2.1. Основні правила обслуговування гостей в ЗРГ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичного заняття.
Тема 2.2. Правила подачі страв та напоїв у ЗРГ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.3. Підготування столу до подавання страв	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою. Складання опорного конспекту
Тема 2.4. Методи обслуговування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою. Складання опорного конспекту
Тема 2.5. Етикет поведінки за столом.	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.6. Види розрахунків з споживачами в залежності від різних форм обслуговування	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою. Складання опорного конспекту. Підготовка до семінарського заняття

Змістовий модуль 3. Види споживчого попиту, методи їх вивчення		
Тема 3.1. Види споживчого попиту, методи їх вивчення	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 4. Рекламні засоби, їх суть та задачі		
Тема 4.1 Рекламні засоби, їх суть та задачі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
МОДУЛЬ III.		
Обслуговування банкетів і прийомів, спеціальні форми обслуговування		
Змістовий модуль 1. Банкети та дипломатичні прийоми		
Тема 1.1. Порядок приймання замовлення на обслуговування банкетів в ЗРГ.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2. Обслуговування банкетів і прийомів Тема 1.2.1 Обслуговування банкетів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання і захист практичних робіт.	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до практичного заняття.
Тема 1.2.2. Особливості обслуговування прийомів за протоколом	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка до семінарського заняття.
Тема 1.3. Подача буфетно - барної продукції Тема 1.3.1. Подача буфетно - барної продукції	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.3.2. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.3.3. Принципи поєднання сирів і вина.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.3.4. Дегустація вина.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.4. Організація обслуговування святкових вечорів.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.5. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Змістовий модуль 2. Організація кейтерингового обслуговування		
Тема 2.1. Організація кейтерингового обслуговування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.

Змістовий модуль 3. Спеціальні заходи обслуговування		
Тема 3.1. Спеціальні заходи обслуговування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 3.2. Обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.3. Обслуговування на залізничному транспорті: організація харчування пасажирів на залізничних вокзалах і у дорозі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.4. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.5. Обслуговування пасажирів на водному транспорті.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.6. Особливості обслуговування пасажирів на автотранспорті	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.7. Організація харчування споживачів на ринках	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 3.8. Організація харчування в торговельних та торгівельно - розважальних комплексах	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою. Підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 4. Особливості харчування та обслуговування зарубіжних гостей з різних країн.		
Тема 4.1. Особливості харчування та обслуговування іноземних туристів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 4.2. Комплексне обслуговування іноземних гостей, що прибули з діловими цілями.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 4.2. Особливості харчування зарубіжних гостей з різних країн	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до семінарського заняття

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»**

Підсумковий контроль – проводиться у формах семестрового заліку (5-й семестр) та семестрового екзамену (6-й семестр). Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий студент виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти 3 курс, 5 семестр / 2 курс, 6 семестр заочної форми здобуття освіти: 1-2 курс, 2,4 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми навчання: Кредитів – 5; загальна кількість годин – 150 годин, з них: лекційні - 40 год., лабораторні – 22 год., семінарські – 8 год., самостійна робота – 80 год. 5 семестр – іспит

	заочної форми навчання.: кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 5 год., лабораторні – 4 год., самостійна робота – 81 год; 4 семестр - іспит
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Вільхова Олена Леонідівна, викладач вищої категорії e-mail: elenavilhovaaaa@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Вільхова Олена Леонідівна, викладач вищої категорії e-mail: elenavilhovaaaa@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Технічне креслення Основи охорони праці Безпека життєдіяльності Процеси та апарати харчових виробництв Основи електротехніки
Постреквізити (дисципліни в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологічна практика Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства Барна справа Технологія виробництва кулінарної продукції Виробництво кондитерських борошняних виробів Кухні народів світу
Мета навчальної дисципліни	Вивчення конструкції машин, механізмів і апаратів, які використовуються в закладах ресторанного господарства; кінематичних, гідравлічних та електричних схем обладнання, правил ефективної та безпечної експлуатації обладнання, придбання навиків експлуатації різних машин, механізмів та апаратів, які використовуються в підприємствах харчування.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

	СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК3 Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Програмні результати навчання	РН1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів). РН15 Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому

	порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 Механічне устаткування		
Змістовий модуль 1. Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації механічного устаткування		
Тема 1.1. Основи теорії механізмів і машин та класифікація механічного устаткування ресторанного господарства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.2. Універсальні кухонні машини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних занять; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.3 Очищувальне обладнання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.4. Машини та механізми для обробки овочів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.5. Машини та механізми для обробки м'яса і риби	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.

Тема 1.6. Фаршмішалки. Котлетоформуючі машини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.7 Машини і механізми для приготування тіста і кремів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.8 Машини для нарізання хліба, гастрономічних продуктів, вершкового масла.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.9 Машини для миття посуду	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій; підготовка до семінарського заняття.
МОДУЛЬ II. Теплове устаткування		
Змістовий модуль 1. Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації теплового устаткування		
Тема 1.1 Теплове устаткування. Загальні відомості про теплове устаткування.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.2 Варильне обладнання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.3 Пароварильні шафи, кавоварки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.4 Електричні сковороди, фритюрниці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.5 Універсальні теплові апарати	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.6 Жарильні та пекарські шафи	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій; підготовка до семінарського заняття.

МОДУЛЬ III. Холодильне устаткування		
Змістовий модуль1. Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації холодильного устаткування		
Тема 1.1 Холодильні машини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.2 Холодильні камери	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.3 Торгове холодильне устаткування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій; підготовка до семінарського заняття.
МОДУЛЬ IV. Торгова техніка		
Змістовий модуль1. Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації торгової техніки		
Тема 1.1 Контрольно-касові апарати	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.2 Ваги	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій; підготовка до семінарського заняття.

/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 Механічне устаткування		
Змістовий модуль 1. Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації механічного устаткування		
Тема 1.1 Очищувальне обладнання	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2. Машини та механізми для обробки овочів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.3. Машини та механізми для обробки м'яса і риби	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт.
Тема 1.4 Машини і механізми для приготування тіста і кремів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.

Тема 1.5 Машини для нарізання хліба, гастрономічних продуктів, вершкового масла.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
МОДУЛЬ II. Теплове устаткування		
Змістовий модуль 1. Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації теплового устаткування		
Тема 1.1 Варильне обладнання	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист лабораторних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до лабораторних робіт.
Тема 1.2 Пароварильні шафи, кавоварки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.3 Електричні сковороди, фритюрниці	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.4 Універсальні теплові апарати	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.5 Жарильні та пекарські шафи	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
МОДУЛЬ III. Холодильне устаткування		
Змістовий модуль 1. Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації холодильного устаткування		
Тема 1.1 Холодильні машини	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2 Торгове холодильне устаткування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
МОДУЛЬ IV. Торгова техніка		
Змістовий модуль 1. Класифікація, характеристика, правила безпеки під час експлуатації торгової техніки		
Тема 1.1 Контрольно-касові апарати	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2 Ваги	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Устаткування закладів ресторанного господарства»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового екзамену. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на лабораторних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий студент виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

«ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти 2 курс, 4 семестр / 1 курс, 2 семестр заочної форми здобуття освіти: 1 курс, 2 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: Кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 20 год., практичні – 10 год., семінарські – 4 год., самостійна робота – 56 год. 4 семестр - іспит

	заочної форми здобуття освіти: Кредитів – 3; загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 5 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 81 год. 2 семестр – іспит.
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Вільхова Олена Леонідівна, викладач вищої категорії e-mail: elenavilhovaaaa@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Вільхова Олена Леонідівна, викладач вищої категорії e-mail: elenavilhovaaaa@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Технічне креслення Основи охорони праці Безпека життєдіяльності Основи електротехніки
Постреквізити (дисципліни в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Навчальна практика Устаткування в закладах ресторанного господарства Технологія виробництва кулінарної продукції Виробництво кондитерських борошняних виробів
Мета навчальної дисципліни	Забезпечити студентів знаннями, практичними навиками, необхідними для правильної організації виробничих процесів обробки сировини, грамотної експлуатації технологічного обладнання, ефективного освоєння і запровадження нових технологічних процесів та високо продуктивних машин і апаратів.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК2 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

	СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК10 Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції
Програмні результати навчання	РН1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН9 Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції РН16 Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ I		
Основні положення і наукові основи курсу. Основи гідравліки.		
Змістовий модуль 1 Класифікація процесів харчових виробництв		
Тема 1.1 Основні положення і наукові основи курсу	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Змістовий модуль 2 Принципи оптимізації проведення процесів харчових виробництв		
Тема 2.1 Основи раціональної побудови апаратів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Змістовий модуль 3 Інтенсифікація процесів харчових виробництв		
Тема 3.1 Основи гідравліки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
МОДУЛЬ II		
Гідравлічні машини. Гідравлічні, механічні, теплові процеси.		
Змістовий модуль 1 Теплофізичні закономірності протікання теплових процесів		
Тема 1.1 Гідромеханічні процеси	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних робіт; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 1.2 Механічні процеси	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних робіт; підготовка доповідей, презентацій; підготовка до семінарського заняття.
Тема 1.3 Теплові процеси	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Змістовий модуль 2 Принципи оптимізації протікання процесів харчових виробництв		
Тема 2.1 Процес варення	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 2.2 Смаження	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.
Тема 2.3 Охолодження, заморожування та розморожування	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій; підготовка до семінарського заняття.

МОДУЛЬ III Масообмінні процеси		
Змістовий модуль 1 Інтенсифікація теплових процесів		
Тема 1.1 Масообмінні процеси	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою; підготовка доповідей, презентацій.

/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ I		
Основні положення і наукові основи курсу. Основи гідравліки.		
Змістовий модуль 1 Класифікація процесів харчових виробництв		
Тема 1.1 Основні положення і наукові основи курсу	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 2 Принципи оптимізації проведення процесів харчових виробництв		
Тема 2.1 Основи раціональної побудови апаратів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 3 Інтенсифікація процесів харчових виробництв		
Тема 3.1 Основи гідравліки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
МОДУЛЬ II		
Гідравлічні машини. Гідравлічні, механічні, теплові процеси.		
Змістовий модуль 1 Теплофізичні закономірності протікання теплових процесів		
Тема 1.1 Гідравлічні машини	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2 Гідромеханічні процеси	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.3 Механічні процеси	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних робіт.
Тема 1.4 Теплові процеси	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.5 Теплообмінні апарати	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Змістовий модуль 2 Принципи оптимізації протікання процесів харчових виробництв		
Тема 2.1 Процес варення	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання та захист практичних робіт	Підготовка до тестування за темою; підготовка до практичних робіт.

Тема 2.2 Смаження	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 2.3 Суть процесів нагрівання продуктів в полі НВЧ, ІЧ-випромінення та ін.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 2.4 Процеси охолодження, заморожування та дифростації	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
МОДУЛЬ III Масообмінні процеси		
Змістовий модуль 1 Інтенсифікація теплових процесів		
Тема 1.1 Основні закономірності масообміну	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.2 Масообмінні процеси	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою.

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Процеси та апарати харчових виробництв»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового екзамену. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на лабораторних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий студент виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр заочної форми здобуття освіти: 3 курс, 5 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої денної форми здобуття освіти: кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 20 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 36 год., 5 семестр -залік заочної форми здобуття освіти: кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні - 20 год., практичні – 4 год., самостійна робота – 57 год., 5 семестр -залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Сотник Володимир Олександрович, викладач першої категорії e-mail: dr.sotnick@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття.	Сотник Володимир Олександрович, викладач першої категорії e-mail: dr.sotnick@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Мікробіологія та фізіологія, Технологія виробництва кулінарної продукції Устаткування закладів ресторанного господарства,
Постреквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологічна практика Переддипломна практика

Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Програмні результати навчання	РН1 Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2 Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3 Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог РН4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН10 Застосовувати системи управління якістю управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН15 Організувати безпечні мови праці під час виробничої діяльності.

Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором
--	--

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємнопланувальних рішень й утримання закладів ресторанного господарства</i>		
Тема 1.1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств ресторанного господарства.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до семінарського заняття.
Тема 1.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів ресторанного господарства.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту підготовка до практичного заняття; підготовка до тестування за темою.
Тема 1.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах ресторанного господарства.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту підготовка до практичного заняття; підготовка до тестування за темою.
Тема 1.5 Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів ресторанного господарства.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту підготовка до практичного заняття; підготовка до тестування за темою.
Тема 1.6 Особиста гігієна персоналу закладів ресторанного господарства.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту підготовка до практичного заняття; підготовка до тестування за темою.
Практична робота №1 «Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів та особистої гігієни персоналу. Санітарний режим харчових підприємств	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; виконання навчальної роботи на практичному занятті	Виконання практичної роботи
МОДУЛЬ 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у ресторанному господарстві		
Тема 2.1. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продуктів ресторанного господарства.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; підготовка до семінару	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою.

Тема 2.2 Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; підготовка до семінару	Складання опорного конспекту; підготовка до семінарського заняття.
Тема 2.3 Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва кондитерських виробів з кремом та їх реалізації	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до практичного заняття; підготовка до семінарського заняття.
Тема 2.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів, реалізації кулінарної продукції та організації споживання їжі у закладах ресторанного господарства.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; підготовка до семінару	Складання опорного конспекту; підготовка до семінарського заняття.
Тема 2.5 Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до практичного заняття; підготовка до семінарського заняття.
Тема 2.6 Захворювання, що передаються з продукцією ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; підготовка до семінару	Складання опорного конспекту, підготовка до практичного заняття; підготовка до семінарського заняття.
МОДУЛЬ 3 Харчові захворювання та їх профілактика		
Тема 3.1. Харчові захворювання мікробного походження та їх профілактика	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Тема 3.2 Харчові захворювання немікробного походження, заходи профілактики	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Складання опорного конспекту,
Тема 2.3 Особиста гігієна працівників системи харчування. Медичні огляди та обстеження. Захворювання і бактеріоносіння, що перешкоджають допуску до роботи в закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту.

/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємнопланувальних рішень й утримання закладів ресторанного господарства</i>		
Тема 1.1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами

Тема 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств ресторанного господарства.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до семінарського заняття.
Тема 1.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів ресторанного господарства.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту підготовка до практичного заняття; підготовка до тестування за темою.
Тема 1.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах ресторанного господарства.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту підготовка до практичного заняття; підготовка до тестування за темою.
Тема 1.5 Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів ресторанного господарства.	Відвідування занять; Обговорення матеріалу занять.	Складання опорного конспекту підготовка до практичного заняття; підготовка до тестування за темою.
МОДУЛЬ 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у ресторанному господарстві		
Тема 2.1. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продуктів ресторанного господарства.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до тестування за темою.
Тема 2.2 Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; підготовка до семінару	Складання опорного конспекту; підготовка до семінарського заняття. Виконання тестового завдання
Тема 2.3 Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва кондитерських виробів з кремом та їх реалізації	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до практичного заняття; підготовка до семінарського заняття.
Тема 2.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів, реалізації кулінарної продукції та організації споживання їжі у закладах ресторанного господарства.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до семінарського заняття.
Тема 2.5 Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого харчування	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до практичного заняття; підготовка до семінарського заняття.

Тема 2.6 Захворювання, що передаються з продукцією ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту, підготовка до практичного заняття; підготовка до семінарського заняття.
МОДУЛЬ 3 Харчові захворювання та їх профілактика		
Тема 3.1. Харчові захворювання мікробного походження та їх профілактика	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Підготовка до тестування за темою
Тема 3.2 Харчові захворювання немікробного походження, заходи профілактики	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту,
Тема 2.3 Особиста гігієна працівників системи харчування. Медичні огляди та обстеження. Захворювання і бактеріоносіння, що перешкоджають допуску до роботи в закладах ресторанного господарства	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту.

Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна»

Підсумковий контроль- проводиться у формі заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння здобувачем теоретичного та практичного матеріалу (виконання певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді здобувача на заліку.

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли здобувач дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання здобувач застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені програмою
добре	виставляється здобувачу, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли здобувач не повністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань здобувач припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у здобувача.
незадовільно	виставляється здобувачу, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий здобувач виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні.

«ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова компонента ОПП, цикл професійної підготовки
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: <i>денної форми здобуття освіти:</i> 4 курс, 7 семестр; <i>заочної форми здобуття освіти:</i> 4 курс, 7 семестр;
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: <i>денної форми здобуття освіти:</i> кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні -14год., практичні–12год.,самостійна робота –34 год. <i>заочної форми здобуття освіти:</i> кредитів – 2; загальна кількість годин – 60 годин, з них: лекційні -2 год., практичні –1год.,самостійна робота –57 год. Іспит
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Обліку і оподаткування
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Пономаренко Світлана Миколаївна, викладач вищої категорії e-mail:20476@i.ua
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Пономаренко Світлана Миколаївна, викладач вищої категорії e-mail:20476@i.ua
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Безпека життєдіяльності Обладнання в закладах ресторанного господарства Санітарія і гігієна Основи охорони праці Основи екології
Постреквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Курсовий проект (написання розділу з охорони праці) Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду. Вивчення дисципліни здобувачем освіти передбачає забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах конкретних галузей господарювання через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку.

Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Програмні результати навчання	РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової перед вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж

	харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1.		
Основні законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі		
Тема 1.1. Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Тема 1.2. Міжнародні норми в галузі охорони праці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.3. Соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання на виробництві	Відвідування занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою, підготовка до практичного заняття; опрацювання презентації
Тема 1.4. Державний нагляд і контроль за додержанням законодавства з охорони праці	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту

Змістовий модуль 2. Система управління охороною праці в організації		
Тема 2.1. Система управління охороною праці в організації	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Тема 2.2. Травматизм та професійні захворювання в галузі. Розслідування нещасних випадків	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою
Змістовий модуль 3. Спеціальні розділи охорони праці в галузі професійної діяльності		
Тема 3.1. Аналіз умов праці у галузі за показниками шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Загальні вимоги безпеки в галузі.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою, підготовка до практичного заняття
Тема 3.2. Важкість праці: Динамічні, статичні навантаження. Напруженість праці. Увага, напруженість аналізаторних функцій, емоційна та інтелектуальна напруженість, монотонність праці.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою, підготовка до практичного заняття
Тема 3.3. Основні заходи пожежної профілактики на галузевих об'єктах	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою, підготовка до практичного заняття

/заочна форма здобуття освіти/

Назва теми (лекції)	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1. Основні законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі		
Тема 1.1. Законодавчі та нормативно-правові акти з охорони праці в галузі	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Тема 1.2. Міжнародні норми в галузі охорони праці	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою
Тема 1.3. Соціальне страхування від нещасного випадку та професійного захворювання на виробництві	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту; опрацювання презентації
Тема 1.4. Державний нагляд і контроль за додержанням законодавства з охорони праці	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Змістовий модуль 2. Система управління охороною праці в організації		
Тема 2.1. Система управління охороною праці в організації	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту

Тема 2.2. Травматизм та професійні захворювання в галузі. Розслідування нещасних випадків	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Змістовий модуль 3. Спеціальні розділи охорони праці в галузі професійної діяльності		
Тема 3.1. Аналіз умов праці у галузі за показниками шкідливості та небезпечності чинників виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу. Загальні вимоги безпеки в галузі.	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту
Тема 3.2. Важкість праці: Динамічні, статичні навантаження. Напруженість праці. Увага, напруженість аналізаторних функцій, емоційна та інтелектуальна напруженість, монотонність праці.	Відвідування занять; виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою, підготовка до практичного заняття
Тема 3.3. Основні заходи пожежної профілактики на галузевих об'єктах	Самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою, складання опорного конспекту

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Основи охорони праці»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі іспиту. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило, такий студент виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

« ВИРОБНИЦТВО КОНДИТЕРСЬКИХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ »	
Освітньо-професійний ступень	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма(ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонентна ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна /заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 4 курс, 7 семестр заочної форми здобуття освіти: 4 курс, 5 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів-4; загальна кількість годин- 120 годин, з них: лекційні- 25 год., семінарські-4 год., самостійна робота- 55год., лабораторні роботи-36 год. Екзамен. заочної форми здобуття освіти: кредитів-4; загальна кількість годин- 120 годин, з них: лекційні- 2 год., самостійна робота- 114год., лабораторні роботи-4 год. Екзамен.
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Олійник Олена Вікторівна, викладач II категорії emotuz23@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Олійник Олена Вікторівна, викладач II категорії emotuz23@gmail.com
Пререквізити(попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Технологія виробництва кулінарної продукції Устаткування закладів ресторанного господарства, Санітарія та гігієна. Хімія
Постреквізити(дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологічна практика
Мета навчальної дисципліни	Забезпечити свідоме володіння певними технологічними знаннями та навичками, які будуть потрібні фахівцю в майбутній праці та повсякденному житті. Вивчення предмету повинно сприяти розвитку самостійності, творчих здібностей, вмінню самоосвіти, формуванню професійного мислення.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК3 Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції
Програмні результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів)

	RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих ділень (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. RH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/ денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
Виробничий процес при застосуванні новітніх технологій		
Змістовий модуль 1 Виробництво борошняних кондитерських виробів		
Тема 1.1 Ознайомлення з видами сировини, інвентарю, обладнанням при виробництві борошняних кондитерських виробів	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами.
Тема 1.1.1. Організація кондитерського цеху	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.2. Розрахунок сировини, напівфабрикатів при приготуванні борошняних кондитерських виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.3. Запровадження нових технологій при приготуванні борошняних кондитерських виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.4. Приготування кондитерських борошняних виробів зниженої калорійності	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.5. Харчова та біологічна цінність борошняних кондитерських виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Модуль II		
Виготовлення кондитерських борошняних виробів		
Змістовий модуль 1.		
Технологічні процеси виготовлення кондитерських борошняних виробів з різних видів тіста, оздоблення напівфабрикатів в кондитерському виробництві		
Тема 1.1. Виготовлення дріжджового опарного та безопарного тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до лабораторної роботи; підготовка до семінарського заняття
Тема 1.1.1. Виготовлення дріжджового опарного тіста (для оладок) та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.1.2. Виготовлення дріжджового безопарного млинцевого тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.1.3. Виготовлення листкового дріжджового тіста та асортимент з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять.	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.2. Виготовлення бездріжджового прісного тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами;

	питань винесених на самостійне вивчення	підготовка до лабораторної роботи
Тема 1.2.1. Виготовлення вафельного тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.2.2. Виготовлення пряничного тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять.	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.3. Виготовлення пісочного тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами; підготовка до лабораторної роботи
Тема 1.3.1. Виготовлення пісочного десертного (м'якого) тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.4 Виготовлення листкового тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами; підготовка до лабораторної роботи
Тема 1.4.1. Виготовлення листкового тіста прискореним способом та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.5. Виготовлення бісквітного тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; ; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами; підготовка до лабораторної роботи
Тема 1.5.1. Виготовлення бісквітного тіста масляного, «Буше», « Новий», з наповнювачем та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалів занять.	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.6. Виготовлення заварного тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами; підготовка до лабораторної роботи
Тема 1.7. Виготовлення білково-повітряного тіста асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалів занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.7.1. Виготовлення мигдально-горіхового тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.8. Виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів для	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами;

виробництва тістечок і тортів, способи обробки	питань винесених на самостійне вивчення	підготовка до лабораторної роботи
Тема 1.8.1. Виготовлення кремів і начинок	Відвідування занять; обговорювання матеріалів занять.	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.8.2. Виготовлення цукрової мастики, марципану, кандіру, грильяжу	Відвідування занять; обговорювання матеріалів занять.	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.8.3. Виготовлення оздоблень з шоколаду, карамелі.	Відвідування занять; обговорювання матеріалів занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.9. Виготовлення фірмових кондитерських виробів з різноманітних видів тіста	Відвідування занять, обговорювання матеріалів занять	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами Підготовка до семінарського заняття
Тема 1.9.1. Виготовлення фірмових кондитерських виробів(тістечка)	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами; підготовка до лабораторної роботи
Тема 1.9.2. Виготовлення фірмових кондитерських виробів (тортів)	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами; підготовка до лабораторної роботи

/ заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1.		
Виробничий процес при застосуванні новітніх технологій		
Змістовий модуль 1.		
Виробництво борошняних кондитерських виробів		
Тема 1.1 Ознайомлення з видами сировини, інвентарю, обладнанням при виробництві борошняних кондитерських виробів	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами.
Тема 1.1.1. Організація кондитерського цеху	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.2. Розрахунок сировини, напівфабрикатів при приготуванні борошняних кондитерських виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.3. Запровадження нових технологій при приготуванні борошняних кондитерських виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами

Тема 1.4. Приготування кондитерських борошняних виробів зниженої калорійності	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.5. Харчова та біологічна цінність борошняних кондитерських виробів	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Модуль 2 Виготовлення кондитерських борошняних виробів		
Змістовий модуль 1. Технологічні процеси виготовлення кондитерських борошняних виробів з різних видів тіста, оздоблення напівфабрикатів в кондитерському виробництві		
Тема 1.1. Виготовлення дріжджового опарного та безопарного тіста та асортимент виробів з нього	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту; підготовка до лабораторної роботи; виконання розрахункових завдань
Тема 1.1.1. Виготовлення дріжджового опарного тіста (для оладок) та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.1.2. Виготовлення дріжджового безопарного млинцевого тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.1.3. Виготовлення листкового дріжджового тіста та асортимент з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.2. Виготовлення бездріжджового прісного тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.2.1. Виготовлення вафельного тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.2.2. Виготовлення пряничного тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.3. Виготовлення пісочного тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.3.1. Виготовлення пісочного десертного (м'якого) тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.4. Виготовлення листкового тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.4.1. Виготовлення листкового тіста прискореним способом та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.5. Виготовлення бісквітного тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з

		нормативними документами; підготовка до лабораторної роботи
Тема 1.5.1. Виготовлення бісквітного тіста масляного, «Буше», «Новий», з наповнювачем та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.6. Виготовлення заварного тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.7. Виготовлення білково-повітряного тіста асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.7.1. Виготовлення мигдально-горіхового тіста та асортимент виробів з нього	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.8. Виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів для виробництва тістечок і тортів, способи обробки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.8.1. Виготовлення кремів і начинок	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.8.2. Виготовлення цукрової мастики, марципану, кандіру, грильжу	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.8.3. Виготовлення оздоблень з шоколаду, карамелі.	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.9. Виготовлення фірмових кондитерських виробів з різноманітних видів тіста	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.9.1. Виготовлення фірмових кондитерських виробів(тістечка)	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.9.2. Виготовлення фірмових кондитерських виробів (тортів)	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Виробництво кондитерських борошняних виробів»**

Підсумковий контроль- проводиться у формі семестрового екзамену(7–й семестр). Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу(виконаних ним певних робіт на семінарських заняттях, лабораторних та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання відповіді студента на екзамені

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	виставляється, коли студент дає абсолютно правильні відповіді на теоретичні питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу та нормативних документів. При виконанні практичного завдання студент застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.
добре	виставляється студенту, який повністю розкрив теоретичні питання, а програмний матеріал викладено у відповідності до вимог. Практичні завдання виконані в цілому правильно, але мають місце окремі неточності.
задовільно	виставляється, коли студент неповністю розкрив теоретичні питання, відповідь містить суттєві помилки. При виконанні практичних завдань студент припускається значних помилок, а виконання завдань викликає значні труднощі у студента
незадовільно	виставляється студенту, який не розкрив теоретичні питання і не може виконати практичні завдання. Як правило такий студент виявляє здатність до викладення думки лише на елементарному рівні

« КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ »	
Освітньо-професійний ступень	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонентна ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна /заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 4 курс, 7 семестр заочної форми здобуття освіти: 4 курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: кредитів-2; загальна кількість годин- 60 годин, з них: лекційні- 16 год., семінарські-2 год., самостійна робота- 34год, лаборатораторні-8год. Залік. заочної форми здобуття освіти: кредитів-2; загальна кількість годин- 60 годин, з них: лекційні- 2 год. , самостійна робота-54 год., лаборатораторні-4год. Залік.
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Олійник Олена Вікторівна, викладач II категорії emotuz23@gmail.com

Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Олійник Олена Вікторівна, викладач II категорії emotuz23@gmail.com
Пререквізити(попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Технологія виробництва кулінарної продукції Устаткування закладів ресторанного господарства, Санітарія та гігієна.
Постреквізити(дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологічна практика, Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах ресторанного господарства; способами подачі і напоїв з використання предметів народного побуду.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

	СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції
Програмні результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосування сучасного технологічного устаткування. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН11 Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліко-звітну документацію.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль I.		
Особливості національних кухонь Європи та Азії		
Тема 1.1 Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні)	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами.
Тема 1.2. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.3. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.4. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.5. Особливості етнічних кухонь країн Азії	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту; підготовка до лабораторної роботи. Підготовка до семінарського заняття.
Модуль II		
Особливості етнічних кухонь Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії		
Тема 2.1. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 2.2. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.3. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту; підготовка до лабораторної роботи, тестування

/ заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль I		
Особливості національних кухонь Європи та Азії		
Тема 1.1 Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять;	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з

(балканська та середземноморська кухні)	опрацювання питань винесених на самостійне вивчення	нормативними документами.
Тема 1.2. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.3. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.4. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 1.5. Особливості етнічних кухонь країн Азії	Відвідування занять; обговорювання матеріалу занять; опрацювання питань винесених на самостійне вивчення, тестування	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту; підготовка до лабораторної роботи.
Модуль II Особливості етнічних кухонь Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії		
Тема 2.1. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки	Самостійне вивчення	Складання опорного конспекту. Ознайомлення з нормативними документами
Тема 2.2. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.
Тема 2.3. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування за темою; складання опорного конспекту.

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Кухні народів світу»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу (виконаних ним певних видів робіт на практичних, семінарських заняттях та під час самостійної роботи) з навчальної дисципліни за семестр.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«БАРНА СПРАВА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: 4 курс, 7 семестр заочної форми здобуття освіти: 4 курс, 7 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: денної форми здобуття освіти: Кредитів – 3. Загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 27год., практичні – 6 год., семінарські – 6 год., самостійна робота – 51 год. 7 семестр – залік заочної форми здобуття освіти: Кредитів – 3. Загальна кількість годин – 90 годин, з них: лекційні - 3 год., самостійна робота – 97год. 7 семестр – залік
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить лекційні заняття	Жуковська Ірина Олександрівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: irishka.zhukovskaya31@gmail.com
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Жуковська Ірина Олександрівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: irishka.zhukovskaya31@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Технологія виробництва кулінарної продукції Устаткування закладів ресторанного господарства, Організація виробництва в закладах ресторанного господарства, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Санітарія та гігієна
Постреквізити (дисципліни в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Переддипломна практика
Мета навчальної дисципліни	Набуття здобувачами освіти фахових компетентностей щодо організації роботи бару та сучасних тенденцій в обслуговуванні споживачів; застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та

	інвентарю для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів; впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів, а також основ зберігання і вживання алкогольних напоїв
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6.Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7.Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції СК14.Здатність забезпечувати культуру обслуговування при реалізації продукції та організації її споживання СК15.Здатність задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах за умов, що змінюються.
Програмні результати навчання	РН20.Застосовувати естетичні принципи під час виробництва кулінарної продукції, обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності. РН21.Застосовувати сучасні технології в ресторанній індустрії; сучасні принципи виробництва, реалізації та організації споживання харчової продукції.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Перескладання підсумкової оцінки відбувається із дозволу директора коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

	Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

/денна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЕЛЬНО - ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ БАРІВ.		
Змістовий модуль 1. Характеристика торговельно - виробничої діяльності барів		
Тема 1.1 Особливості організації та функціонування барів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.2 Характеристика торговельно – виробничої діяльності бару	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.3. Обладнання бару, призначення та його характеристика	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування; Виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою Підготовка до практичної роботи
Тема 1.4. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.5. Основи організації роботи сомельє	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.6. Організація постачання барів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 1.7. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.8. Характеристика видів послуг, які надаються у барі	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.9. Організація обслуговування споживачів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 1.10. Обслуговування гостей напоями	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Підготовка до семінарського заняття
Модуль II. НАПОЇ В БАРАХ		
Змістовий модуль 1. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва		
Тема 1.1. Світовий ринок алкогольних напоїв	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка доповідей, презентацій за темою.
Тема 1.2. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування. Виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування. Підготовка до практичної роботи
Тема 1.3. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.4. Лікери – горілчані напої для барної продукції. Їх характеристика	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 1.5. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин. Тема 1.5.1. Історична довідка про існування винограду та виноробства	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка доповідей, презентацій за темою.
Тема 1.5.2. Виноград і навколишнє середовище	Самостійне вивчення;	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка доповідей, презентацій за темою.
Тема 1.5.3. Сорти винограду, технологічні властивості.	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка доповідей, презентацій за темою.
Тема 1.5.4. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування;	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою

Тема 1.6. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка доповідей, презентацій за темою. Підготовка до семінарського заняття
Змістовий модуль 2. Приготування основних видів змішаних напоїв		
Тема 2.1. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою .Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка презентацій за темою
Тема 2.2. Класифікація та технологія приготування коктейлів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою.
Тема 2.3. Характеристика основних типів коктейлів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування Виконання та захист практичної роботи	Підготовка до тестування за темою. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи Підготовка презентацій за темою
Тема 2.6. Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою. Підготовка презентацій за темою Підготовка до семінарського заняття

/заочна форма здобуття освіти/

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1		
ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЕЛЬНО - ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ БАРІВ.		
Змістовий модуль 1. Характеристика торговельно - виробничої діяльності барів		
Тема 1.1 Особливості організації та функціонування барів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою .Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.2 Характеристика торговельно – виробничої діяльності бару	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.3. Обладнання бару, призначення та його характеристика	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.4. Вимоги до обслуговую-чого персоналу бару	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

Тема 1.5. Основи організації роботи сомельє	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.6. Організація постачання барів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.7. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.8. Характеристика видів послуг, які надаються у барі	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.9. Організація обслуговування споживачів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.10. Обслуговування гостей напоями	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Модуль II. НАПОЇ В БАРАХ		
Змістовий модуль 1. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва		
Тема 1.1. Світовий ринок алкогольних напоїв	Самостійне вивчення	Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.2. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.3. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.4. Лікери – горілчані напої для барної продукції. Їх характеристика	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.5. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин. Тема 1.5.1. Історична довідка про існування винограду та виноробства	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.5.2. Виноград і навколишнє середовище	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування.

		Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.5.3. Сорти винограду, технологічні властивості.	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.5.4. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 1.6. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Змістовий модуль 2. Приготування основних видів змішаних напоїв		
Тема 2.1. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.2. Класифікація та технологія приготування коктейлів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; тестування	Підготовка до тестування за темою.
Тема 2.3. Характеристика основних типів коктейлів	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи
Тема 2.4. Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі	Самостійне вивчення	Підготовка до тестування. Вивчення питань та виконання завдань самостійної роботи

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Барна справа»**

Підсумковий контроль – проводиться у формі семестрового заліку. Підсумкова атестація полягає в оцінці засвоєння студентом теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр.

Студенти складають залік відповідно до вимог робочого навчального плану у терміни, передбачені графіком навчального процесу.

Шкала та критерії оцінювання тестових завдань під час заліку

Оцінка за національною шкалою	
відмінно	більше 90% правильних відповідей
добре	76-90% правильних відповідей
задовільно	60-75% правильних відповідей
незадовільно	менше 50% правильних відповідей

«НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: II курс, 4 семестр; III курс 5 семестр. Для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: I курс, 2 семестр;
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: кредитів – 12. Загальна кількість годин – 360 годин (12 тижнів), з них: практичні заняття – 216 год. (60 робочих днів), самостійна робота – 144 год.; 4 семестр - залік, 5 семестр – іспит. Для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: кредитів – 4; Загальна кількість годин – 120 годин (4тижня), з них: практична робота – 72год. (20 робочих днів), самостійна робота – 48год. 5 семестр – іспит.
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, що проводить практичні заняття	Наволочка Ольга Миколаївна, майстер виробничого навчання e-mail: havolochkaolga07112022@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Процеси та апарати харчових виробництв Товарознавство Технологія виробництва кулінарної продукції Основа охорони праці
Постреквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Технологія виробництва кулінарної продукції Устаткування закладів ресторанного господарства, Санітарія та гігієна, Технологічна практика
Мета навчальної дисципліни	закріплення теоретичних знань, які були отримані в процесі навчання, формування в студента професійного вміння приймати самостійні рішення в певних виробничих умовах, оволодіння студентами сучасним методами, формами організації, знаряддями праці в галузі майбутньої спеціальності
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки СК8. Здатність дотримувати вимог законодавства та використовувати нормативно – технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Програмні результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН3. Визначити показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у

	Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» . У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Не перескладається. Здобувач освіти, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості відвідувати навчальну практику та виконувати завдання з практики, має право на відпрацювання програми навчальної практики у графік встановлений навчальною частиною. Здобувач освіти, який не виконав увесь обсяг навчальної практики не допускається до складання кваліфікаційних іспитів. Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування практики. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування навчальної практики є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на навчальну практику є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на за передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	---

ЕТАПИ ПРАКТИКИ

Етапи	Зміст
Ознайомчий	Ознайомлення з програмою навчальної практики. Участь у настановній конференції. Інструктаж з охорони праці.
Основний	Опрацювання теоретичних питань відповідно до програми практики та виконання виробничих завдань. Заповнення щоденника практики у процесі проходження навчальної практики і складання на його основі звіту. Відображення у звіті набутих навичок і вмінь щодо питань програми практики.
Підсумковий	Складання іспиту (приготування страв згідно програми практики). Здача звітної документації.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Змістовий модуль 1.		
Знайомство з програмою практики. Обробка овочів, риби, м'яса, птиці		
Тема 1.1. Ознайомлення з програмою практики. Інструктаж з охорони праці.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття;	
Тема 1.2. Обробка та нарізання овочів і грибів.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою;
Тема 1.3. Обробка риби та нерибних морепродуктів.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою; Виконання розрахунку сировини для приготування напівфабрикатів
Тема 1.4. Обробка м'яса, м'ясопродуктів, свійської птиці.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування напівфабрикатів
Змістовий модуль 2.		
Приготування бульйонів, супів, соусів, страв з овочів, круп та макаронних виробів		
Тема 2.1 Приготування супів.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування страв.
Тема 2.2. Приготування страв та гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування страв
Змістовий модуль 3.		
Приготування гарячих рибних страв.		
Тема 3.1. Приготування страв з риби.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування страв.
Змістовий модуль 4		
Приготування гарячих м'ясних страв та страв з яєць та сиру		
Тема 4.1. Приготування страв з м'яса і птиці.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування страв.
Тема 4.2. Приготування страв з яєць та сиру.	Відвідування заняття; обговорення матеріалу заняття; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування страв.

Змістовий модуль 5. Приготування холодних страв		
Тема 5.1. Приготування холодних страв.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування страв.
Змістовий модуль 6. Приготування солодких страв і напоїв		
Тема 6.1. Приготування солодких страв і напоїв.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування страв.
Змістовий модуль 7. Приготування тіста та виробів з нього		
Тема 7.1. Приготування тіста та виробів з нього.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять; відпрацювання прийомів і навичок по темі.	Складання опорного конспекту та підготовка до опитування за темою. Виконання розрахунку сировини для приготування страв.

Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти за результатами проходження навчальної практики

Оцінка за національною шкалою	
5 (відмінно)	виставляється, якщо здобувач освіти повністю виконав вимоги програми практики; кожен день відвідував заняття в навчально -виробничій лабораторії коледжу або на базі практики (на підприємстві); володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно виконує всі прийоми необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та практичних завдань. Використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз та узагальнення. Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології. Самостійно, в повному обсязі виконує навчально-виробниче завдання. Забезпечує високий рівень організації праці, зразково дотримується правил безпеки праці. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою професії. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях
4 (добре)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально-виробничій лабораторії коледжу або на базі практики (на підприємстві);

	впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: організації робочого місця, приготуванні нескладних страв, експлуатації устаткування, перерахунку сировини на задану кількість порцій. При складанні заліку, іспиту студент недостатньо обґрунтовано відповідав на запитання. Усвідомлено користується довідковою інформацією технічної та нормативно-технологічної документації. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.
3 (задовільно)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально-виробничій лабораторії коледжу або на базі практики (на підприємстві); виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. При складанні заліку невпевнено відповідав на запитання, що вимагало додаткових уточнень. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв. Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які частково може виправити з допомогою майстра. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання
2 (незадовільно)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики менш ніж на 50%; не кожен день знаходився в навчально-виробничій лабораторії коледжу або на базі практики (на підприємстві); не вважав доцільним прислухатися до зауважень майстра в/н. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережний інтерес до нової технології. Неусвідомлено виконує частину практичних завдань. Під час виконання робіт допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, у прийомах праці та технологічних операціях, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого рівня. Потребує допомоги та контролю у дотриманні правил безпеки праці.

« ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА »	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна)	Для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: IV курс, 5 семестр Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: III курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	Для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: кредитів – 12; загальна кількість годин – 360 годин (8тижнів), з них: практична робота – 240 (40 робочих днів), самостійна робота – 120 год. 5 семестр – іспит, захист звітів. Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: кредитів – 15; загальна кількість годин – 450 годин (10 тижнів), з них: практична робота – 300 (50 робочих днів), самостійна робота – 150 год. 6 семестр – іспит, захист звітів.
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, керівника практики від навчального закладу	Куропятник Ольга Віталіївна, викладач вищої категорії e-mail: kuropyatnik.olga2505@gmail.com Вільхова Олена Леонідівна, викладач вищої категорії e-mail: elenavilhovaaaa@gmail.com Олійник Олена Вікторівна, викладач спеціаліст emotuz23@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Товарознавство харчових продуктів Процеси та апарати харчових виробництв Технологія виробництва кулінарної продукції Навчальна практика (виробниче навчання)
Постреквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства Устаткування закладів ресторанного господарства Санітарія та гігієна Технологія виробництва кулінарної продукції Переддипломна практика

Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів освіти ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів, способів та методів ведення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами освіти в процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок, ознайомлення безпосередньо в установі, організації, на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмій і навичок з робітничої професії та спеціальності, підвищення розряду робітничої професії, одержаної в період навчальної практики або придбання нової робітничої професії із передбачених навчальним планом.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2 Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції
Програмні результати навчання	РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів) РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Не перескладається. Здобувач освіти, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості відвідувати технологічну практику та виконувати завдання з практики, має право на відпрацювання програми технологічної практики у графік встановлений навчальною частиною. Здобувач освіти, який не виконав увесь обсяг технологічної практики не допускається до захисту. Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які

	необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

ЕТАПИ ПРАКТИКИ

Етапи	Зміст
Підготовчий	Ознайомлення з програмою технологічної практики. Участь у настановній конференції. Вибір бази практики, прикріплення до керівника від навчального закладу Інструктаж з охорони праці.
Ознайомчий	Ознайомлення з підприємством – базою практики. Вивчення організації праці на підприємстві. Встановлення графіку роботи. Інструктаж з техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог на робочому місці. Визначення взаємодії практиканта з керівником практики від підприємства. Вирішення труднощів, що виникають у практиканта, під час групових та індивідуальних консультацій з керівником практики від навчального закладу.
Основний	Опрацювання теоретичних питань відповідно до програми практики та виконання виробничих завдань. Заповнення щоденника практики у процесі проходження технологічної практики і складання на його основі звіту. Відображення у звіті набутих навичок і вмінь щодо питань програми практики, самостійного вивчення певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення, виконання індивідуальних завдань.
Підсумковий	Складання іспиту передбачає виконання практичних завдань із приготування страв, згідно програми практики та фірмових страв підприємств-баз практики. Оцінювання та аналіз звіту з практики; відповідність змісту і оформлення встановленим програмою вимогам та виконання індивідуального завдання. Здача звітної документації. Проведення захисту звітів та звітної конференції за підсумками практики.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.Ознайомлення з підприємством		
1.1.Ознайомлення з підприємством	Ознайомлення з підприємством – базою практики. Вивчення організації праці на підприємстві. Інструктаж техніки безпеки та санітарно-гігієнічні вимог.	Заповнення щоденника та складання звіту.
2. Приготування напівфабрикатів для виробництва кулінарної продукції		
2.1. Механічна обробка риб осетрових порід	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок. Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
2.2. Приготування напівфабрикатів для фаршированої та смаженої у фритюрі риби	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок. Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
2.3. Приготування напівфабрикатів з м'яса та птиці підвищеної складності	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок. Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
3. Практичне приготування кулінарної продукції		
3.1. Приготування супів: національних, прозорих, протертих	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок. Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Виконання індивідуального завдання Заповнення щоденника та складання звіту

3.2. Приготування соусів на вершковому маслі, холодних соусів нових технологій	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Виконання індивідуального завдання. Заповнення щоденника та складання звіту
3.3. Приготування рибних гарячих страв підвищеної складності	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок. Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Виконання індивідуального завдання. Заповнення щоденника та складання звіту
3.4. Приготування м'ясних гарячих страв з м'яса та птиці складних технологій	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Виконання індивідуального завдання. Заповнення щоденника та складання звіту
3.5. Приготування холодних страв для банкетів та фуршетів	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Заповнення щоденника та складання звіту
3.6. Приготування десертів	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання індивідуального завдання. Заповнення щоденника та складання звіту.
3.7. Приготування виробів з борошна	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Виконання індивідуального завдання. Заповнення щоденника та складання звіту.

4. Практичне приготування страв дієтичного харчування		
4.1. Приготування супів для дієтичного харчування	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Заповнення щоденника та складання звіту.
4.2. Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Виконання індивідуального завдання. Заповнення щоденника та складання звіту.
4.3. Приготування холодних закусок для дієтичного харчування	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Заповнення щоденника та складання звіту.
4.4. Приготування солодких страв та напоїв для дієтичного харчування	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання індивідуального завдання. Заповнення щоденника та складання звіту.
5. Практичне застосування нових технологій при виробництві кулінарної продукції		
5.1. Приготування супів європейської кухні	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Заповнення щоденника та складання звіту.
5.2. Використання нових технологій при приготуванні соусів та гарнірів	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
5.3. Приготування страв за власною рецептурою та технологією	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.

6. Порціонування, оформлення і відпуск готових страв		
6.1. Порціонування, оздоблення та відпуск готових страв	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
6.2. Робота на видачі	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
7.Удосконалення навиків роботи офіціанта. Технологія обслуговування		
7.1. Спеціальні заходи обслуговування	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Заповнення щоденника та складання звіту.
7.2. Банкети та дипломатичні прийоми	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання індивідуального завдання. Заповнення щоденника та складання звіту.
8. Ознайомлення з обов'язками метрдотеля		
8.1. Заходи по поліпшенню організації праці в торгівельних залах.	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
9.Участь в обслуговуванні спеціальних заходів		
9.1. Особливості харчування та обслуговування зарубіжних гостей із різних країн	Виконання виробничих завдань на базі практики.	Самостійне вивчення теми. Відпрацювання практичних вмінь і навичок Заповнення щоденника та складання звіту.
Іспит	Виконання практичних завдань із приготування страв, відповідно до екзаменаційного білету	Виконання аналітично-розрахункового завдання відповідно екзаменаційного білету
Захист звітів	Захист звітів та участь в конференції за підсумками практики	Підготовка звітної документації

**Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти
за результатами проходження технологічної практики**

Оцінка за національною шкалою	
5 (відмінно)	виставляється, якщо студент повністю виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації); проводив аналітичну роботу; зібрав необхідний практичний матеріал. Звіт практики виконаний на високому рівні, містить самостійно розроблені висновки, оформлений згідно вимог та представлений вчасно. У процесі захисту звіту студент кваліфіковано відповідав на поставлені запитання. Під час співбесіди студент виявляє всебічне системне і глибоке знання програмного матеріалу; чітко володіє понятійним апаратом, методами та інструментарієм аналітичної й практичної роботи, знанням технологічного процесу, методами планування та прогнозування роботи підприємства; уміння використовувати їх на практиці;
4 (добре)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації); здійснював необхідні робочі процедури, збирав та аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті звіту є недоліки в оформленні та стилі. При складанні захисту студент недостатньо обґрунтовано відповідав на запитання, однак в цілому виявив знання предмету практичного навчання.
3 (задовільно)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації), виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Звіт носить конспективний характер та при складанні заліку студент невпевнено відповідав на запитання, що вимагало додаткових уточнень.
2 (незадовільний)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики менш ніж на 50%; не кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації), не вважав доцільним прислухатися до зауважень керівника практики. У звіті є грубі помилки у змісті та в оформленні або не представив звіт у визначений строк. Якість матеріалів практики не відповідає вимогам.

«ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА»	
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма (ОПП)	ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента ОПП, що формує спеціальні компетентності
Курс та семестр, на якому викладається дисципліна (очна/заочна)	Для здобувачів освіти на основі базової та повної (профільної) загальної середньої освіти: IV курс, 7 семестр Для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікований робітник: IV курс, 6 семестр
Обсяг дисципліни, семестровий контроль	кредитів – 9; загальна кількість годин – 270 годин (5 тижнів), з них: практична робота – 150 (30 робочих днів), самостійна робота – 120 год. 7(6) семестр – захист звітів
Мова викладання	Українська
Циклова комісія, що забезпечує викладання	Харчові технології
Інформація про викладача, керівника практики	Жуковська Ірина Олександрівна, викладач-методист, викладач вищої категорії e-mail: irishka.zhukovskaya31@gmail.com
	Вільхова Олена Леонідівна, викладач вищої категорії e-mail: elenavilhovaaaa@gmail.com
Пререквізити (попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни)	Технологія виробництва кулінарної продукції Устаткування закладів ресторанного господарства, Облік і звітність Організація виробництва в закладах ресторанного господарства Основи підприємницької та управлінської діяльності. Українська мова за професійним спрямуванням
Постреквізити (дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу)	Кваліфікаційний екзамен
Мета навчальної дисципліни	є узагальнення знань та вмінь студентів за спеціальністю, перевірка можливості самостійної роботи майбутнього спеціаліста в умовах конкретного виробництва.
Компетентності (загальні та спеціальні), якими повинен оволодіти здобувач освіти після завершення вивчення дисципліни	ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК5 Здатність спілкуватися іноземною мовою ЗК6 Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7 Здатність до адаптації та дії в новій ситуації

	ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції
Програмні результати навчання	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій. РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів) РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо академічної доброчесності. Академічна доброчесність здобувачів фахової передвищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Політика щодо академічної доброчесності регламентується нормативно-законодавчими актами та «Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету»». У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання. Політика щодо перескладання. Не перескладається. Здобувач освіти, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості відвідувати технологічну практику та виконувати завдання з практики, має право на відпрацювання програми технологічної практики у графік встановлений навчальною частиною. Здобувач освіти, який не виконав увесь обсяг технологічної практики не допускається до захисту. Політика щодо оскарження оцінювання. Якщо здобувач освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити

	виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку. Порядок повторного проходження здобувачами вищої освіти контрольних заходів урегульовані процедурами п. 7.5 Положення про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Фаховий коледж харчових технологій та підприємництва Дніпровського державного технічного університету» Відвідування занять. Для здобувачів освіти очної форми навчання відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба або академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Відсутність здобувача на заняттях передбачає самостійне опрацювання матеріалу та не звільняє здобувача від виконання завдання на самостійну підготовку або завдання поточного та підсумкового контролю. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн форматі за погодженням з директором.
--	--

ЕТАПИ ПРАКТИКИ

Етапи	Зміст
Підготовчий	Ознайомлення з програмою технологічної практики. Участь у настановній конференції. Вибір бази практики, прикріплення до керівника від навчального закладу Інструктаж з охорони праці.
Ознайомчий	Ознайомлення з підприємством – базою практики. Вивчення організації праці на підприємстві. Встановлення графіку роботи. Інструктаж з техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог на робочому місці. Визначення взаємодії практиканта з керівником практики від підприємства. Вирішення труднощів, що виникають у практиканта, під час групових та індивідуальних консультацій з керівником практики від навчального закладу.
Основний	Опрацювання теоретичних питань відповідно до програми практики та виконання виробничих завдань. Заповнення щоденника практики у процесі проходження технологічної практики і складання на його основі звіту. Відображення у звіті набутих навичок і вмінь щодо питань програми практики, самостійного вивчення певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення, виконання індивідуальних завдань.
Підсумковий	Оцінювання та аналіз звіту з практики; відповідність змісту і оформлення встановленим програмою вимогам та виконання індивідуального завдання. Здача звітної документації. Проведення захисту звітів і звітної конференції за підсумками практики.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Назви змістових модулів і тем	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 1. Загальне ознайомлення із закладом ресторанного господарства	Виконання виробничих завдань на базі практики	Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
Тема 2. Дублювання обов'язків завідуючого виробництвом	Виконання виробничих завдань на базі практики	Виконання завдань з поглибленого вивчення питань теми. Заповнення щоденника та складання звіту.
Тема 3. Дублювання обов'язків керівника закладу ресторанного господарства	Виконання виробничих завдань на базі практики	Заповнення щоденника та складання звіту. Заповнення щоденника та складання звіту.
Захист звітів	Захист звітів та участь в конференції за підсумками практики	Підготовка звітної документації

Шкала оцінювання знань здобувачів фахової передвищої освіти за результатами проходження переддипломної практики

Оцінка за національною шкалою	
5 (відмінно)	виставляється, якщо студент повністю виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації); проводив аналітичну роботу; зібрав необхідний практичний матеріал. Звіт практики виконаний на високому рівні, містить самостійно розроблені висновки, оформлений згідно вимог та представлений вчасно. У процесі захисту звіту студент кваліфіковано відповідав на поставлені запитання. Під час співбесіди студент виявляє всебічне системне і глибоке знання програмного матеріалу; чітко володіє понятійним апаратом, методами та інструментарієм аналітичної й практичної роботи, знанням технологічного процесу, методами планування та прогнозування роботи підприємства; уміння використовувати їх на практиці;
4 (добре)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації); виконував виробничі завдання, збирав та аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті звіту є недоліки в оформленні та стилі. При захисті звіту студент недостатньо обґрунтовано відповідав на запитання, були допущені незначні неточності, які він не зумів повністю виправити після того, як на них було звернуто увагу, однак в цілому виявив знання предмету практичного навчання.

3(задовільно)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації), виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Звіт носить конспективний характер та при складанні заліку студент невпевнено відповідав на запитання, що вимагало додаткових уточнень.
2 (незадовільний)	виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики менш ніж на 50%; не кожен день знаходився на базі практики (в установі, на підприємстві, в організації), не вважав доцільним прислухатися до зауважень керівника практики. У звіті є грубі помилки у змісті та в оформленні або не представив звіт у визначений строк. Якість матеріалів практики не відповідає вимогам.