

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВІЙСЬКОВЕ ХАРЧУВАННЯ ТА ХЛІБОПЕЧЕННЯ»

### АНОТАЦІЯ КУРСУ

В межах курсу підготовка фахівця здійснюється шляхом надання знань, вироблення вмінь та формування практичних навичок, необхідних для виконання обов'язків на посаді начальника продовольчої служби військової частини, створення відповідної бази для подальшого професійного становлення та самовдосконалення майбутнього офіцера з урахуванням конкретних потреб Національної гвардії України.

У межах тем «Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів», «Практичне приготування страв та випікання хліба», «Організація та планування харчування особового складу військ» курсанти продовжують формувати професійну складову, необхідну для ефективної практичної діяльності при організації тилового забезпечення службово-бойової діяльності з'єднань і військових частин у мирний і воєнний час, зокрема, вивчають теоретичні основи фізіології та гігієни харчування, питання ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів, технологію приготування страв і випікання хліба, виконують практичні завдання в стаціонарних і польових умовах з використанням технічних засобів продовольчої служби для приготування і транспортування їжі, випікання хліба, доставки води, письмово виконують завдання складання розкладки продуктів, розраховують фактичний вихід хліба і заповнюють виробничий лист, практично відпрацьовують методику проведення контрольного приготування їжі в їдальні військової частини (з'єднання), оформлюють документи: акт КПІ, книга обліку контролю якості приготовленої їжі.

### ТРИВАЛІСТЬ КУРСУ

9 кредитів (270 годин): 162 годин аудиторної роботи, 108 години самостійної роботи.

### МЕТА КУРСУ

**Мета курсу** – формування в курсантів високих професійних та морально-бойових якостей, отримання глибоких теоретичних знань і твердих практичних навичок щодо організації харчування військовослужбовців у стаціонарних та польових умовах, в мирний час та в особливий період, підготовка до роботи на посаді начальника продовольчої служби військової частини.

#### **Програмні результати навчання за навчальною дисципліною:**

Випускник повинен:

Знати:

- вимоги керівних документів щодо організації харчування особового складу та власного хлібопечення;
- наукові основи фізіології харчування;
- вимоги до компонування та обладнання виробничих приміщень їдальні, хлібопекарні та складів продовольчої служби військової частини;
- обов'язки посадових осіб військової частини, які відповідають за організацію харчування особового складу;
- технологію приготування, рецептури страв і випікання хліба в різних умовах обстановки;
- санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування в різних умовах службово-бойової діяльності;
- правила особистої гігієни працівників їдальні, пекарні та складів продовольчої служби;

- методи контролю за станом харчування особового складу.

Уміти:

- організовувати приготування якісної та повноцінної їжі в асортименті за нормами пайків;
- керувати роботою кухарського складу в різних умовах службово-бойової діяльності;
- складати розкладку продуктів;
- організовувати та проводити контрольно-показове приготування їжі;
- контролювати доведення норм пайків до військовослужбовців;
- проводити заняття з підлеглими щодо організації харчування особового складу.

Володіти: навичками керівників продовольчого забезпечення щодо планування та організації продовольчого забезпечення формувань НГУ, а також організації роботи об'єктів продовольчої служби у мирний та воєнний час.

## ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Вивчення цього курсу передбачає повне, часткове або опосередковане формування відповідних компетентностей ОПП «Тилове забезпечення підрозділів НГУ» (див. Табл. 1).

Курсанти працюють в стаціонарних і польових умовах, складають розкладку продуктів, організовують харчування на польових продовольчих пунктах, виконують завдання приготування гарячої їжі, випікання хліба та доставки їх підрозділам, що виконують службово-бойові завдання у віддаленні від місця приймання їжі, обслуговують та експлуатують техніку продовольчої служби (КО-75, КП-125, КП-130, ПП-40, МК-10, МК-30, ХПК-50М2, ПАК-200 та ін.), ведуть облікові документи (добову відомість, книгу обліку контролю якості приготовленої їжі), при цьому моделюються ситуації, наближені до реальних на посаді начальника продовольчої служби в межах тем «Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів», «Практичне приготування страв та випікання хліба», «Організація та планування харчування особового складу військ».

Бланки документів формалізовані, відповідають вимогам керівних документів та використовуються у відповідності з темами модулів, у межах яких здійснюється навчання. Програмою передбачено лекції, групові, семінарські (з підготовкою доповідей: «Профілактика харчових отруєнь», «Значення харчових концентратів для забезпечення військ», «Вимоги керівних документів до планування та організації харчування особового складу військ») та практичні заняття для формування професійної компетентності.

## ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань курсантів здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання знань слухачів (курсантів, студентів) в Національній академії Національної гвардії України».

Компетентності, які курсант набуде в результаті навчання:

Таблиця 1.

Компетентності та оцінювання рівня їх досягнення курсантами

Шифр	Компетентність	Ступінь сформованості компетентності	Оцінювання
K04	Навики здійснення безпечної діяльності.	Повністю. Співвідноситься з метою курсу.	Поточне, виконання практичних завдань по організації харчування в стаціонарних і дальніх і

			хлібопекарнях та експлуатація технічних засобів продовольчої служби в польових умовах.
K38	Здатність до організації управління господарською діяльністю продовольчої служби військової частини.	Повністю. Співвідноситься з метою курсу.	Поточне, підсумкове (залік).
K39	Здатність до організації продовольчого забезпечення при виконанні службово-бойових завдань, в ході бойових дій.	Повністю. Співвідноситься з метою курсу.	Поточне, підсумкове (залік).
K40	Здатність до організації контролю за станом тилового забезпечення військової частини.	Повністю. Співвідноситься з метою курсу.	Поточне, підсумкове (залік).
K41.	Здатність до організації взаємодії служб тилу військової частини щодо організації тилового забезпечення при виконанні службово-бойових завдань, в ході бойових дій та у повсякденній діяльності.	Повністю. Співвідноситься з метою курсу	Поточне, підсумкове (залік).
K42	Здатність до планування, організації та контролю за веденням військового	Повністю. Співвідноситься з метою курсу	Поточне, підсумкове (залік) .

	господарства у повсякденній діяльності та при виконанні службово-бойових і бойових завдань.		
--	---	--	--

## ПОТОЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ

Поточне оцінювання здійснюється на групових заняттях шляхом усного або письмового опитування. Крім того, на цих заняттях оцінюються якості та повнота відпрацювання графічних і текстових документів. На семінарських заняттях оцінюється ступінь засвоєння теоретичного матеріалу шляхом заслуховування підготовленої доповіді та/або розгорнутої відповіді на питання, запропоновані викладачем для обговорення.

## МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ (ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ)

Знання слухачів оцінюються за національною (чотирибальною - "відмінно", "добре", "задовільно", "незадовільно") шкалою, шкалою ECTS (A, B, C, D, E, F, FX) і за 100 бальною шкалою академії.

Загальні критерії оцінювання знань та їх відповідність шкалам оцінювання наведені у таблиці 2:

Таблиця 2

За шкалою ECTS	За національн ою шкалою	За шкалою академії	Критерії оцінювання
A "Відмінно"	Відмінно	90-100	Слухач виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисципліни, передбаченого програмою; засвоїв основну та додаткову літературу, рекомендовану програмою; проявив творчі здібності в розумінні, логічному, стислому та ясному трактуванні навчального матеріалу; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності.
B "Дуже добре"	Добре	82-89	Слухач виявив систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисципліни вище середнього рівня; продемонстрував уміння вільно виконувати завдання, передбачені програмою; засвоїв літературу, рекомендовану програмою; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності.
C "Добре"		75-81	Слухач виявив загалом добрі знання навчального матеріалу дисципліни при виконанні передбачених програмою завдань, але припустив низку помітних помилок; засвоїв основну літературу, рекомендовану програмою; показав систематичний характер знань з дисципліни; здатний до самостійного

За шкалою ECTS	За національн ою шкалою	За шкалою академії	Критерії оцінювання
			використання та поповнення надбаних знань у процесі подальшої навчальної роботи та професійної діяльності.
D "Задовільно"	Задовільно	66-74	Слухач виявив знання навчального матеріалу дисципліни у обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; справився з виконанням завдань, передбачених програмою; ознайомився з основною літературою, рекомендованою програмою; припустив значну кількість помилок або недоліків у відповідях на запитання при співбесідах, тестуванні та при виконанні завдань тощо, принципів, які може усунути самостійно.
E "Достатньо"		60-65	Слухач виявив знання основного навчального матеріалу дисципліни в мінімальному обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; в основному виконував завдання, передбачені програмою; ознайомився з основною літературою, рекомендованою програмою; припустив помилки у відповідях на запитання при співбесідах, тестуванні та при виконанні завдань тощо, які може усунути лише під керівництвом та за допомогою викладача.
FX "Незадовільно"	Незадовільно	35-59	Слухач має значні прогалини в знаннях основного навчального матеріалу дисципліни; допускав принципові помилки при виконанні передбачених програмою завдань.
F "Незадовільно"		1-34	Слухач не мав знань зі значної частини матеріалу; допускав принципові помилки при виконанні більшості передбачених програмою завдань; не спроможний самостійно засвоїти програмний матеріал.

На заліку оцінка виводиться за окремими оцінками за відповіді на запитання білета.

**При двох окремих оцінках виводиться:**

**«Відмінно» (А),** якщо обидві оцінки «відмінно» (А).

**«Добре» (В),** якщо:

- одна оцінка «відмінно» (А), а друга «добре» (В);
- обидві оцінки «добре» (В).

**«Добре» (С),** якщо:

- одна оцінка «відмінно» (А), а друга «добре» (С) або «задовільно» (D або E);

- обидві оцінки «добре» (В або С).
- «Задовільно» (D), якщо:
- обидві оцінки «задовільно» (D);
- одна оцінка «добре» (В або С), а друга - «задовільно» (D або E).
- «Задовільно» (E), якщо:
- обидві оцінки «задовільно» (E).
- «Незадовільно» (F або FX), якщо одна з окремих оцінок «незадовільно» (F або FX).

*При трьох і чотирьох окремих оцінках виводиться:*

- «Відмінно» (A), якщо в окремих оцінках не більш однієї оцінки «добре» (В або С), а решта — «відмінно» (A);
- «Добре» (B), якщо в окремих оцінках не більш однієї оцінки «задовільно» (D);
- «Добре» (C), якщо в окремих оцінках не більш однієї оцінки «задовільно» (E);
- «Задовільно» (D), якщо в окремих оцінках не більш двох оцінок «задовільно» (E);
- «Задовільно» (C), якщо в окремих оцінках не більш однієї оцінки «незадовільно» (F або FX);
- «Незадовільно» (F або FX), якщо в окремих оцінках більше однієї оцінки «незадовільно» (F або FX).

*При проведенні заліку у формі комп'ютерного тестування оцінка за тестові завдання виставляється:*

- «Відмінно» (A), якщо надано понад 90% правильних відповідей;
- «добре» (B), якщо надано 82-89% правильних відповідей;
- «добре» (C), якщо надано 75-81% правильних відповідей;
- «задовільно» (D), якщо надано 66-74% правильних відповідей;
- «задовільно» (E), якщо надано 60-65% правильних відповідей;
- «незадовільно» (FX), якщо надано 35-59% правильних відповідей;
- «незадовільно» (F), якщо надано 1-34% правильних відповідей.

Підсумкова оцінка формується через розподіл балів між поточним контролем та заліку у співвідношенні 60% оцінки за практичні дії, семінари, поточний контроль і 40% за результати екзамену.

#### **ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)**

- Курс передбачає роботу в команді.
- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані в становлений термін.
- Якщо курсант відсутній з поважної причини, він/вона презентують виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача.
- Під час роботи над практичними завданнями із складання розкладки продуктів не допустимо порушення академічної доброчесності.
- Презентації та виступи мають бути авторськими.