

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ГВАРДІЇ УКРАЇНИ

Факультет логістики

(назва факультету)

Кафедра технічного та тилового забезпечення

(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник кафедри

канд..пед.наук, доцент

полковник

Сергій КАПЛУН

____. _____. 2021

СИЛАБУС

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

(найменування навчальної дисципліни)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ перший (бакалаврський)

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 25 Воєнні науки, національна безпека, безпека державного кордону

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 254 Забезпечення військ (сил)

Розглянуто та ухвалено на засіданні
кафедри

технічного та тилового забезпечення

Протокол від ____ ____ 20__ р. № ____.

Харків 2021

Інформація про викладача	
Прізвище, ім'я, по батькові	Товма Лідія Федорівна
Наукова ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент
Місце роботи	Національна академія Національної гвардії України
Адреса кафедри	МАЙДАН ЗАХИСНИКІВ УКРАЇНИ, будинок 3, м. Харків, 61001, Україна, корпус №7, кабінет 231
Контакти	067-90-56-000
email	l.f.tovma@gmail.com

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 9	Галузь знань: 25 „Воєнні науки, національна безпека, безпека державного кордону”	Цикл загальної підготовки (цикл професійної підготовки)	
Блоків змістових модулів – 2	Спеціальність: 254,„Забезпечення військ (сил)”	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 7		3-й, 4-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання не передбачене		Семестр	
(назва)		5-, 6-, 7-й	
Загальна кількість годин - 270		Лекції	
	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	42 год.	год.
		Практичні, семінарські	
		120 год.	год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
		108 год.	год.
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Предмет вивчення навчальної дисципліни:

Предметом навчальної дисципліни є планування та організація харчування військовослужбовців у різних умовах службово-бойової діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки з дисциплінами:

Вивчення дисципліни здійснюється у тісному зв'язку з дисциплінами: “Товарознавство”, “Організація продовольчого забезпечення”, “Технічні засоби служб тилу”, “Військовий тил”, “Управління продовольчим забезпеченням частин НГУ”.

Мета та завдання навчальної дисципліни: сформувати здатність планувати та організовувати харчування військовослужбовців у різних умовах обстановки.

Компетентності, які формує дисципліна: ІК, К02, К07, К15.

Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі вищої освіти повинні:

знати: вимоги керівних документів щодо організації харчування особового складу та хлібопечення; наукові основи фізіології харчування; вимоги до улаштування та обладнання виробничих приміщень їдальні військової частини; обов'язки посадових осіб військової частини, які організовують харчування особового складу; технології та рецептури приготування трав, прийнятих у військовому харчуванні; санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у різних умовах службово-бойової діяльності; правила особистої гігієни працівників їдальні; методи контролю за станом харчування особового складу.

уміти:

організовувати забезпечення частини продовольством при приведенні в організовувати приготування якісної та повноцінної їжі у асортименті страв за нормами пайків; керувати роботою кухарського складу щодо приготування їжі у стаціонарних і польових умовах; складати розкладку продуктів; організовувати та проводити контрольно-показове варіння їжі; контролювати доведення норм харчування до військовослужбовців; проводити заняття з підлеглими щодо організації харчування особового складу.

Зміст навчальної дисципліни (анотація навчальної дисципліни).

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.

Дана навчальна дисципліна відноситься до дисциплін професійного спрямування. Вона спрямована на формування компетентностей щодо виконання функціональних обов'язків начальника продовольчої служби.

Навчальна дисципліна має такий зміст: Основи фізіології і гігієни харчування. Загальні принципи організації режиму харчування військовослужбовців. Білки, жири, вуглеводи, їх значення в харчуванні. Характеристика, класифікація і фізіологічна роль вітамінів. Характеристика, класифікація і фізіологічна роль мінеральних речовин. Вода, її фізіологічна роль і норми потреби.

Проблеми безпеки харчових продуктів. Ідентифікація і фальсифікація харчових продуктів. Безпека харчових продуктів. Упаковка і маркування продовольчих товарів.

Загальні вимоги до улаштування військових їдалень. Компонування приміщень їдалень військових частин. Організація роботи виробничих приміщень. Санітарно – гігієнічні вимоги до немеханічного обладнання їдальні, столового та кухонного посуду та правила його експлуатації. Характеристика та призначення немеханічного обладнання, столового і кухонного посуду, інвентарю. Правила експлуатації та утримання немеханічного обладнання та столово-кухонного посуду. Організація роботи складської групи приміщень. Особливості зберігання сировини та обладнання складських приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до отримання продуктів зі складу в їдальню, їх кулінарної обробки, реалізації та зберігання готової їжі. Харчові отруєння та інфекції і міри по їх попередженню. Харчові отруєння бактеріального походження. Харчові отруєння немікробного походження. Профілактика харчових отруєнь. Первинна обробка продуктів. Первинна обробка картоплі та овочів і продуктів їх переробки.

Технологія приготування страв із використанням продуктів спеціального призначення. Страви, закуски, напої, соуси з харчовими речовинами, які виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму. Технологія приготування страв із концентрованих і консервованих продуктів.

Методика відпрацювання технологічних документів. Методика складання меню. Методика відпрацювання технологічних карт. Визначення кількості продуктів для приготування страв. Методика складання технологічних карт. Методика складання технологічних карт для приготування холодних закусок, перших, других страв, соусів та напоїв. Методика підрахунку виходу страв. Приготування комплексного обіду.

Асортимент і харчова цінність хлібу, що постачається на забезпечення військ. Харчова цінність хлібу. Асортимент хлібних виробів, що постачається на забезпечення військ. Порядок забезпечення військових частин НГ У печеним хлібом. Хлібопекарська сировина. Хлібопекарські властивості борошна. Вимоги до зберігання сировини. Підготовка сировини до виробництва. Визначення потреби сировини на зміну. Вихід хлібу. Технологія виробництва хлібу. Приготування тіста пшеничного. Випікання хлібу. Видача та контроль якості хлібу. Виробничий облік та собівартість хлібу. Організація власного хлібопечення у військовій частині. Організація роботи у пекарні військової частини та випікання хлібу. Організація забезпечення хлібом у польових умовах.

Розподіл продуктів за прийомами їжі за нормою №1 з видачею проміжного харчування.

3. Календарно-тематичний план вивчення дисципліни.

Назви змістових модулів, занять та навчальних питань	Кількість годин						
	Усього	У тому числі:					
		л	гр. з.	пр. з.	сем.	залік	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
Блок змістових модулів 1. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів							
Змістовий модуль 1. Основи фізіології харчування							
ЗМ.1. Заняття 1. Основи фізіології і гігієни харчування. 1. Загальні принципи організації режиму харчування військовослужбовців. 2. Білки, жири, вуглеводи, їх значення в харчуванні.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Функції їжі. 2. Поняття раціонального харчування.	2						2
ЗМ.1. Заняття 2. Фізіологічна роль вітамінів, мінеральних речовин і води. 1. Характеристика, класифікація і фізіологічна роль вітамінів. 2. Характеристика, класифікація і фізіологічна роль мінеральних речовин. 3. Вода, її фізіологічна роль і норми потреби.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Вплив вітамінів, мінеральних речовин і води на обмін білків, жирів, вуглеводів.	2						2
ЗМ.1. Заняття 3. Проблеми безпеки харчових продуктів. 1. Ідентифікація і фальсифікація харчових продуктів. 2. Безпека харчових продуктів. 3. Упаковка і маркування продовольчих товарів.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Штрихове кодування продовольчих товарів.	2						2

Усього за змістовий модуль 1	12	6					6
Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування військовослужбовців та роботи військових їдалень							
ЗМ.2. Заняття 1. Загальні вимоги до улаштування військових їдалень. 1. Компонування приміщень їдалень військових частин. 2. Організація роботи виробничих приміщень.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Наказ "Про затвердження функціонування військових їдалень у Національній гвардії України " від 12.03.2020 р. № 145 [Копія] / ГУ НГУ. – К. 2. Організація роботи допоміжних приміщень їдалень військових частин.	2						2
ЗМ.2. Заняття 2. Санітарно – гігієнічні вимоги до немеханічного обладнання їдальні, столового та кухонного посуду та правила його експлуатації. 1.Характеристика та призначення немеханічного обладнання, столового і кухонного посуду, інвентарю. 2. Правила експлуатації та утримання немеханічного обладнання та столово-кухонного посуду.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Наказ "Про затвердження норм забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Національної гвардії України на мирний час" від 23.02.2018 р. №139 [Копія] / МВС України. – К.	2						2
ЗМ.2. Заняття 3. Організація роботи складської групи приміщень. 1. Особливості зберігання сировини та обладнання складських приміщень.	2	2					

2. Санітарно-гігієнічні вимоги до отримання продуктів зі складу в їдальню, їх кулінарної обробки, реалізації та зберігання готової їжі.							
Питання для самостійного вивчення: 1. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація продовольчих складів військових частин.	2						2
ЗМ 2. Заняття 4. Харчові отруєння та інфекції і міри по їх попередженню. 1. Харчові отруєння бактеріального походження. 2. Харчові отруєння немікробного походження. 3. Профілактика харчових отруєнь.	2		2				
Питання для самостійного вивчення: 1. Отруєння солями важких металів. 2. Профілактика харчових інфекцій.	2						2
ЗМ 2. Заняття 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування військовослужбовців та роботи військових їдалень. 1. Раціональне харчування військовослужбовців. 2. Компоновочні рішення у їдальнях військових частин. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування військовослужбовців у стаціонарних умовах. 4. Вимоги керівних документів до улаштування їдалень військових частин і забезпечення посудом та майном продовольчої служби. 5. Доповідь: «Профілактика харчових отруєнь»	2				2		
Усього за змістовий модуль 2	18	6	2		2		8
Змістовий модуль 3. Технологія приготування їжі та органолептична оцінка її якості							
ЗМ.3. Заняття 1. Первинна обробка продуктів. 1. Первинна обробка картоплі та овочів і продуктів їх	2	2					

переробки. 2. Первинна обробка яєчних та молочних продуктів. 3. Первинна обробка круп, бобових, макаронних виробів та інших сипучих продуктів.							
Питання для самостійного вивчення: 1.Первинна обробка квашених, солоних, сушених, морожених овочів.	1						1
ЗМ.3. Заняття 2. Обробка риби і нерибних морепродуктів. 1. Характеристика рибної сировини і значення в харчуванні. 2. Кулінарна обробка риби. Норми відходів при первинній обробці риби. 3. Приготування напівфабрикатів із риби для других рибних страв.	2		2				
Питання для самостійного вивчення: 1. Використання харчових відходів риби. 2. Вимоги до якості рибних напівфабрикатів.	2						2
ЗМ.3. Заняття 3. Обробка м'яса і м'ясних продуктів. 1. Харчова цінність м'яса. 2. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. 3. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Норми відходів при первинній обробці м'яса. 4. Приготування напівфабрикатів із м'яса домашньої худоби.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Обробка поросят, кроликів, м'яса диких тварин, субпродуктів і кісток. 2. Обробка сільськогосподарської птиці. 3. Приготування напівфабрикатів із птиці.	2						2
ЗМ.3. Заняття 4. Теплова обробка продуктів.	2	2					

1. Основні прийоми теплової обробки. 2. Комбіновані прийоми теплової обробки. 3. Допоміжні способи теплової обробки. 4. Процеси, які відбуваються у продуктах під час їх теплової кулінарної обробки.							
Питання для самостійного вивчення: 1.Змінювання вітамінів при кулінарній обробці продуктів. 2.Змінювання при кулінарній обробці продуктів забарвлюючих, мінеральних, смакових і ароматичних речовин.	2						2
ЗМ.3. Заняття 5. Технологія приготування холодних страв і закусок. 1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація. 2. Салати. 3. Закуски і холодні страви з м'яса.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Особливості організації роботи холодного цеху. 2. Підготовка продуктів для приготування холодних закусок.	2						2
ЗМ.3. Заняття 6. Технологія приготування перших страв. 1. Значення перших страв в харчуванні, їх класифікація 2. Приготування бульйонів. 3. Технологія приготування борщів, капусняків, розсольників, солянок. 4. Технологія приготування супів картопляних з овочами, крупами, бобовими і макаронними виробами.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Загальні правила приготування заправних перших страв. 2. Супи-пюре. Кулеші.	2						2

3. Технологія приготування холодних і молочних супів.							
ЗМ.3. Заняття 7. Технологія приготування соусів. 1. Технологія приготування бульйонів і пасеровок для соусів. 2. Технологія приготування червоних і білих соусів, маринадів і соусів без борошна.	2		2				
Питання для самостійного вивчення: 1. Класифікація соусів. 2. Вимоги до якості соусів.	2						2
ЗМ.3. Заняття 8. Страви і гарніри із овочів, круп, бобових і макаронних виробів. 1. Технологія приготування та асортимент страв і гарнірів із варених, припущених, тушкованих, смажених, печених, запечених овочів. 2. Технологія приготування страв із крупів. Правила варіння каш. Страви з каш. 3. Технологія приготування та рецептура страв і гарнірів з бобових і макаронних виробів.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Вимоги до якості страв із круп, каш, бобових і макаронних виробів.	2						2
ЗМ.3. Заняття 9. Технологія приготування других м'ясних і рибних страв. 1. Другі рибні страви. 2. Другі м'ясні страви. 3. Страви з сільськогосподарської птиці і кролика.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Вимоги до якості других рибних, м'ясних страв і страв із сільськогосподарської птиці.	2						2
ЗМ.3. Заняття 10. Технологія приготування страв із яєць і	2		2				

сиру. 1. Значення страв із яєць і сиру в харчуванні. 2. Технологія приготування і правила подавання страв із яєць і сиру.							
Питання для самостійного вивчення: 1. Класифікація страв із яєць і сиру. 2. Вимоги до якості страв із яєць і сиру.	2						2
ЗМ.3. Заняття 11. Технологія приготування страв і виробів із борошна. 1. Технологія приготування страв із борошна. 2. Технологія приготування виробів із борошна.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Процеси, що відбуваються при замішуванні та розстоюванні тіста. 2. Побудувати технологічну схему приготування вареників з картоплею, пельменів, млинчиків.	2						2
ЗМ.3. Заняття 12. Технологія приготування страв із використанням продуктів спеціального призначення. 1. Страви, закуски, напої, соуси з харчовими речовинами, які виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму. 2. Технологія приготування страв із концентрованих і консервованих продуктів.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Технологія приготування солодких страв і напоїв.	2						2
ЗМ.3. Заняття 13. Теоретичні основи технології приготування їжі. 1. Технологія приготування перших, других, солодких страв, соусів, гарнірів і холодних закусок у їдальнях військових частин.	4				4		

<p>2. Технологія приготування вареників, млинців, млинчиків, оладів, локшини домашньої, галушок.</p> <p>3. Особливості технології приготування страв із концентрованих і консервованих продуктів.</p> <p>4. Особливості приготування і подавання закусок, страв, напоїв, соусів з харчовими речовинами, які виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму.</p> <p>5. Способи теплової обробки продуктів і процеси, які відбуваються при цьому.</p> <p>6. Доповідь: «Значення харчових концентратів для забезпечення військ».</p> <p>МК 1.</p>							
Усього за змістовий модуль 3	51	18	6		4		23
Усього за блок змістових модулів 1	82	30	8		6		38
Блок змістових модулів 2. Практичне приготування страв та випікання хліба							
Змістовий модуль 4. Практичне приготування страв та органолептична оцінка їх якості							
<p>ЗМ4. Заняття 1. Методика відпрацювання технологічних документів.</p> <p>1. Методика складання меню.</p> <p>2. Методика відпрацювання технологічних карт. Визначення кількості продуктів для приготування страв.</p>	2	2					
<p>Питання для самостійного вивчення:</p> <p>1. Визначення калорійності добового раціону військовослужбовців у різних умовах службово-бойової діяльності.</p>	1						1
<p>ЗМ4. Заняття 2. Методика складання технологічних карт.</p> <p>1. Методика складання технологічних карт для приготування холодних закусок, перших, других страв, соусів та напоїв.</p> <p>2. Методика підрахунку виходу страв.</p>	2			2			

ЗМ4. Заняття 3,4,5,6,7,8. Приготування комплексного обіду. Навчальні питання і завдання на практичні заняття згідно розкладки продуктів курсантської їдальні на момент проведення заняття.	36			36			
Питання для самостійного вивчення: 1. Складання технологічних карт страв згідно курсантської розкладки продуктів.	24						24
ЗМ4. Заняття 9. Приготування комплексного обіду в польових умовах. Навчальні питання і завдання на практичні заняття згідно розкладки продуктів курсантської їдальні в навчальному центрі на момент проведення заняття.	6			6			
Питання для самостійного вивчення: 1. Розгортання та робота польових технічних засобів приготування їжі: КО-75, КП-125, ПП-40.	4						4
Усього за змістовий модуль 4	75	2		44			29
Змістовий модуль 5. Основи хлібопечення							
ЗМ5. Заняття 1. Асортимент і харчова цінність хлібу, що постачається на забезпечення військ. 1. Харчова цінність хлібу. 2. Асортимент хлібних виробів, що постачається на забезпечення військ. 3. Порядок забезпечення військових частин НГ У печеним хлібом.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Наказ "Про впорядкування випікання хлібобулочних виробів у хлібопекарнях військових частин Національної гвардії України" від 20.02.2020 р. № 101 [Копія] / ГУ НГУ. –	2						2

К. 2.Улаштування та обладнання військової хлібопекарні.							
ЗМ5. Заняття 2. Хлібопекарська сировина. 1. Хлібопекарські властивості борошна. 2. Вимоги до зберігання сировини. 3. Підготовка сировини до виробництва. 4. Визначення потреби сировини на зміну. Вихід хлібу.	2		2				
Питання для самостійного вивчення: 1. Наказ "Про впорядкування випікання хлібобулочних виробів у хлібопекарнях військових частин Національної гвардії України" від 20.02.2020 р. № 101 [Копія] / ГУ НГУ. – К. 2.Приготування мочки з хлібу.	2						2
ЗМ5. Заняття 3. Технологія виробництва хлібу. 1.Приготування тіста пшеничного. 2. Випікання хлібу. 3. Видача та контроль якості хлібу. 4. Виробничий облік та собівартість хлібу.	2		2				
Питання для самостійного вивчення: 1. Технологія приготування житньо-пшеничного тіста. 2. Технологія приготування тіста пшеничного прискореним способом.	3						3
ЗМ5. Заняття 4. Виробництво хліба в пекарнях військових частин. 1. Технологія приготування тіста із борошна пшеничного 1 гатунку. 2. Випікання хліба. 3. Документальне оформлення виробництва хліба.	6			6			
Питання для самостійного вивчення:	2						2

1.Наказ ”Про впорядкування випікання хлібобулочних виробів у хлібопекарнях військових частин Національної гвардії України ” від 20.02.2020 р. № 101 [Копія] / ГУ НГУ. – К.							
ЗМ5. Заняття 5. Організація забезпечення хлібом у польових умовах. 1. Планування роботи на хлібо заводі. 2. Розгортання відділення польового хлібопечення та випікання хлібу.	6			6			
Питання для самостійного вивчення: 1. Характеристика польових хлібо заводів ХПІ-6 та ХПК – 50М2. 2. Забезпечення хлібо заводів сировиною і паливом. 3.Документальне оформлення контрольного випікання хлібу.	3						3
Усього за змістовий модуль 5	30	2	4	12			12
Усього за блок змістових модулів 2	105	4	4	56			41
Блок змістових модулів 3. Організація та планування харчування особового складу військ							
Змістовий модуль 6. Організація харчування особового складу військ							
ЗМ.6. Заняття 1. Загальні положення щодо організації харчування у стаціонарних умовах. 1.Режим і планування харчування. 2.Графік роботи кухарів у їдальні військової частини. 3. Організація робіт у їдальні військової частини.	2		2				
Питання для самостійного вивчення: 1. Порядок роботи кухарів, осіб добового наряду їдальні і організація приймання їжі особовим складом при використанні лінії самообслуговування 2. Підготовка обіднього залу до приймання їжі і порядок прибирання приміщень. 3.Організація приймання їжі і поведінка особового складу в	1						1

їдальні.							
ЗМ.6. Заняття 2. Організація контролю за харчуванням особового складу. 1. Обов'язки посадових осіб щодо доведення норм пайків до особового складу. 2. Загальні положення контролю за харчуванням.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Наказ "Про введення в дію Положення про військовое господарство внутрішніх військ МВС України" № 72 від 20.05.92 р. [Копія] / ГУВВ МВС України. – К.	1						1
ЗМ.6. Заняття 3. Методика проведення контрольно-показового варіння їжі. 1. Мета контрольно-показового варіння їжі. 2. Рекомендації щодо організації проведення контрольно-показового варіння їжі. 3. Дії посадових осіб, які здійснюють контроль за харчуванням.	2		2				
Питання для самостійного вивчення: 1. Постанова Кабінету Міністрів України „Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації” (зі змінами) від 29 березня 2002 року № 426.	1						1
ЗМ.6. Заняття 4. Організація харчування особового складу в різних умовах службово-бойової діяльності. 1. Організація харчування на шляху руху. 2. Організація харчування на марші. 3. Особливості організації харчування особового складу в	2		2				

районах жаркого клімату. 4. Особливості організації харчування військовослужбовців у високогірних районах.							
Питання для самостійного вивчення: 1.Організація харчування на навчаннях (маневрах); в підрозділах, що розташовані окремо від своєї військової частини; військовослужбовців у відрядженнях; осіб добового наряду; учасників спортивних заходів. 2. Наказ "Про затвердження Положення про продовольче забезпечення Національної гвардії України в мирний час" від 14.09.2015 р. № 1118 [Копія] / МВС України. – К.	2						2
ЗМ.6. Заняття 5. Організація харчування льотного та інженерно-технічного складу авіації, моряків та водолазів. 1. Організації харчування льотного та інженерно-технічного складу авіації. 2. Особливості організації харчування моряків та водолазів.	2		2				
Питання для самостійного вивчення: 1. Постанова Кабінету Міністрів України „Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації” (зі змінами) від 29 березня 2002 року № 426	1						1
ЗМ.6. Заняття 6. Організація харчування особового складу в польових умовах. 1. Загальні положення по організації харчування в польових умовах.	2	2					

2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у польових умовах.							
3. Особливості організації харчування військ у зонах радіоактивного зараження.							
Питання для самостійного вивчення: 1. Нормативи розгортання і згортання батальйонного продовольчого пункту штатними кухарями, водіями автомобілів (8 чол). 2. Використання сухого пайку, приготування їжі окремими військовослужбовцями і у дрібних підрозділах.	1						1
ЗМ.6. Заняття 7. Харчування особового складу у вартах та військових нарядах. 1. Особливості організації харчування особового складу у вартах та військових нарядах. 2. Харчування особового складу під час виконання завдань служби з охорони громадського порядку.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Наказ "Про затвердження Положення про продовольче забезпечення Національної гвардії України в мирний час" від 14.09.2015 р. № 790 [Копія] / МВС України. – К.	2						2
ЗМ.6. Заняття 8. Організація лікувального, дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Харчування донорів. 1. Організація лікувального харчування. 2. Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. Харчування донорів. 3. Організація лікувального харчування в польових умовах.	2		2				
Усього за змістовий модуль 6	25	6	10				9

Змістовий модуль 7. Планування харчування у військовій частині							
ЗМ.7. Заняття 1. Загальні вимоги до методики планування харчування у військовій частині 1. Вихідні дані для складання розкладки продуктів. 2. Вимоги, які висуваються до складання розкладки продуктів. 3. Методика складання меню на тиждень.	2	2					
Питання для самостійного вивчення: 1. Постанова Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426 „Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації” (зі змінами).	3						3
ЗМ.7. Заняття 2. Методика розподілення продуктів по стравах, прийомах їжі та днях тижня. 1. Методика розподілення продуктів по стравах. 2. Розподіл продуктів овочекруп’яної групи за стравами і прийомами їжі.	4			4			
Питання для самостійного вивчення: 1. Асортимент страв для складання тижневого меню. 2. Підрахування витрати продуктів за тиждень та заповнення граф “Економія та “Перевитрата”.	2						2
ЗМ.7. Заняття 3. Методика розрахунку виходу готових страв, ваги м’ясних та рибних порцій. 1. Методика розрахунку виходу маси других страв. 2. Методика розрахунку виходу маси холодних закусок.	4			4			
Питання для самостійного вивчення: 1. Сумарний набір продуктів овочекруп’яної групи.	2						2

2.Постанова Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426 „Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації” (зі змінами).							
ЗМ.7. Заняття 4. Особливості планування харчування за лікувальним і дієтичним пайком. 1.Особливості планування харчування за лікувальним пайком. 2.Особливості планування харчування за дієтичним пайком.	4			4			
Питання для самостійного вивчення: 1. Постанова Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426 „Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації” (зі змінами).	2						2
ЗМ.7. Заняття 5. Особливості планування харчування у польових умовах. 1. Розподіл продуктів при плануванні трьохразового харчування за нормою №1. 2. Розподіл продуктів овочекруп'яної групи за прийомами їжі при плануванні трьохразового харчування із свіжих продуктів. 3. Розподіл продуктів за нормою №1 при плануванні харчування з консервованих та концентрованих продуктів. 4. Розподіл продуктів за прийомами їжі за нормою №1 з видачею проміжного харчування.	6			6			
Питання для самостійного вивчення:	2						2

1.Методика складання розкладки продуктів за нормою солдатського пайка. 2.Особливості планування харчування курсантів.							
ЗМ.7. Заняття 6. Складання розкладки продуктів за нормою №1 загальновійськового пайку. Варіанти №1 і №2 розкладки продуктів на тиждень.	6			6			
Питання для самостійного вивчення: 1. Постанова Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 року № 426 „Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації” (зі змінами).	2						2
ЗМ.7. Заняття 7. Автоматизація планування харчування в продовольчій службі військової частини. 1. Робота з електронною розкладкою продуктів. 2. Оформлення електронної меню (вимоги).	4			4			
Питання для самостійного вивчення: 1.Наказ ”Про затвердження Положення про продовольче забезпечення Національної гвардії України в мирний час” від 14.09.2015 р. № 1118 [Копія] / МВС України. – К. 2.Постанова Кабінету Міністрів України № 426 – 29.03.2002 р. “Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації”.	2						2
ЗМ.7. Заняття 8. Організація та планування харчування особового складу військ.	6				6		

1.Організація харчування особового складу військ у різних умовах службово-бойової діяльності. 2. Планування харчування особового складу військ у різних умовах службово-бойової діяльності. Доповідь: «Вимоги керівних документів до планування та організації харчування особового складу військ».							
Модульний контроль 2							
Усього за змістовий модуль 7	51	2		28	6		15
Усього за блок змістових модулів 3	76	8	10	28	6		24
Диференційний залік	6					2	5
Усього за дисципліну	270	42	22	84	12	2	108

4. Самостійна робота.

Самостійна робота здобувачів вищої освіти є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від занять за розкладом. Самостійна робота проводиться у час самостійної підготовки, визначений розпорядком дня. Основними формами самостійної роботи здобувачів вищої освіти є: вивчення окремих тем та окремих питань за рекомендованою літературою; виконання робіт, заданих викладачем на самостійне опрацювання; підготовка до модульних робіт та тестування; підготовка до підсумкової атестації з дисципліни.

Питання, рекомендовані для самостійної роботи, вивчаються послідовно в їх логічному зв'язку з лекційним курсом та іншими формами занять.

Самостійна робота здобувачів вищої освіти над засвоєнням навчального матеріалу може виконуватися у навчальному класі, бібліотеці або комп'ютерному класі Академії у встановленому порядку.

Важливою запорукою успішного навчання і ефективного засвоєння знань є правильна організація власної самостійної роботи з боку курсанта. Під час самостійної роботи слід використовувати рекомендовану літературу, а також інформаційні ресурси. Крім того, доцільно вивчати Закони України, Накази МВС України і Командувача НГ України, інші керівні документи з питань, винесених на самостійне опрацювання. Опрацьовуючи навчальний матеріал, доцільно законспектувати основний зміст питання, уникаючи при цьому механічного переписування джерел. Також доцільно виділити основні теоретичні положення, ключові слова, спеціальні терміни і поняття.

Якість самостійної роботи здобувачів вищої освіти перевіряється шляхом їх опитуванні в ході групових, практичних і семінарських занять. Питання винесені на самостійну роботи обов'язково включаються до заходів поточного та підсумкового контролю.

Викладач організує методичне керівництво та забезпечення самостійної роботи здобувачів вищої освіти:

- надає рекомендації з методики вивчення дисципліни та окремих питань, видає завдання та контролює їх виконання;
- застосовує такі методичні прийоми викладення навчального матеріалу, які орієнтують здобувачів вищої освіти на роботу з літературою та самостійне здобування знань;
- аналізує та узагальнює досвід самостійної роботи здобувачів вищої освіти щодо вивчення матеріалу і вносить корективи у завдання.

Перелік тем, які здобувачі вищої освіти повинні вивчити самостійно

№ з/п	Найменування теми	Література
1.	Функції їжі. Поняття раціонального харчування. Вплив вітамінів, мінеральних речовин і води на обмін білків, жирів, вуглеводів. Штрихове кодування продовольчих товарів.	1
2.	Організація роботи допоміжних приміщень їдалень військових частин. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація продовольчих складів військових частин. Отруєння солями важких металів. Профілактика харчових інфекцій.	1,6,9,10,12
3.	Первинна обробка квашених, солоних, сушених, морожених овочів. Використання харчових відходів риби. Вимоги до якості рибних напівфабрикатів. Обробка поросят, кроликів, м'яса диких тварин, субпродуктів і кісток. Обробка сільськогосподарської птиці. Змінювання вітамінів при кулінарній обробці продуктів. Змінювання при кулінарній обробці продуктів забарвлюючих, мінеральних, смакових і ароматичних речовин. Особливості організації роботи холодного цеху. Підготовка продуктів для приготування холодних закусок.	1,2,4,13

	<p>Загальні правила приготування заправних перших страв. Супи-пюре. Кулеші. Технологія приготування холодних і молочних супів.</p> <p>Класифікація соусів. Вимоги до якості соусів</p> <p>Вимоги до якості страв із круп, каш, бобових і макаронних виробів.</p> <p>Вимоги до якості других рибних, м'ясних страв і страв із сільськогосподарської птиці.</p> <p>Класифікація страв із яєць і сиру. Вимоги до якості страв із яєць і сиру. Страви і вироби з борошна. Технологія приготування солодких страв і напоїв.</p>	
4.	<p>Визначення калорійності добового раціону військовослужбовців у різних умовах службово-бойової діяльності.</p> <p>Складання технологічних карт страв згідно курсантської розкладки продуктів.</p>	10
5.	<p>Улаштування та обладнання військової хлібопекарні.</p> <p>Приготування мочки з хлібу.</p> <p>Технологія приготування житньо-пшеничного тіста. Технологія приготування тіста пшеничного прискореним способом.</p> <p>Характеристика польового хлібозаводу ХПК – 50М2. Забезпечення хлібозаводів сировиною і паливом. Документальне оформлення контрольного випікання хлібу.</p>	1, 11
6.	<p>Порядок роботи кухарів, осіб добового наряду їдальні і організація приймання їжі особовим складом при використанні лінії самообслуговування. Підготовка обіднього залу до приймання їжі і порядок прибирання приміщень. Організація приймання їжі і поведінка особового складу в їдальні.</p>	1, 9,12
7.	<p>Організація харчування на навчаннях (маневрах); в підрозділах, що розташовані окремо від своєї військової частини; військовослужбовців у відрядженнях; осіб добового наряду; учасників спортивних заходів.</p> <p>Нормативи розгортання і згортання батальйонного продовольчого пункту штатними кухарями, водіями автомобілів (8 чол).</p> <p>Використання сухого пайку, приготування їжі окремими військовослужбовцями і малочисельними підрозділами.</p>	5,6
8.	<p>Асортимент страв для складання тижневого меню.</p> <p>Підрахування витрати продуктів за тиждень та заповнення граф “Економія” та “Перевитрата”.</p> <p>Сумарний набір продуктів овочекруп'яної групи.</p> <p>Методика складання розкладки продуктів за нормою солдатського пайку.</p> <p>Особливості планування харчування курсантів.</p>	1-4, 10,13

6. Політика курсу та оцінювання

В аудиторії підтримуються статутні відносини, робочий порядок і дисципліна. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентують виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача.

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на оцінку, нижчу на один бал за національною (чотирьохбальною) шкалою оцінювання.

Під час роботи над доповідями та повідомленнями на семінарські заняття не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими оригінальними.

Списування під час модульних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв).

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання знань курсантів здійснюється відповідно до Положення про оцінювання знань слухачів (курсантів, студентів) у Національній академії Національної гвардії України за допомогою впровадження поточного, модульного та підсумкового контролів.

Поточний контроль успішності слухачів (курсантів, студентів) здійснюється за національною (чотирьохбальною) шкалою оцінювання - 5, 4, 3, 2 бали, які заносяться в журнал обліку навчальних занять. Обов'язково оцінюються знання та навички слухачів (курсантів, студентів) під час проведення практичних видів занять. За рішенням викладача поточний контроль може здійснюватися на інших заняттях. Форма проведення поточного контролю визначається викладачем у методичній розробці для проведення занять з навчальної дисципліни. Перескладання (підвищення) оцінки здійснюється за рішенням викладача.

Модульний контроль - це контроль і перевірка знань, умінь та навичок слухачів (курсантів, студентів) щодо вивчення блоку (блоків) змістових модулів або змістового модулю. Модульний контроль може проводитися у формі контрольної роботи, тестування, виконання контрольних завдань.

Після завершення вивчення матеріалу кредитного модулю (блоків (блоку) змістових модулів) обов'язково проводиться модульний контроль у вигляді контрольних, розрахункових робіт, тестувань або в усної формі. Форма проведення модульного контролю визначається викладачем у методичній розробці для проведення занять з навчальної дисципліни.

У разі складання курсантом модульного контролю на «незадовільну» оцінку він має право перездати його в термін визначений викладачем протягом поточного семестру або у апеляційний тиждень.

Перескладання одного і того ж модуля з метою підвищення оцінки допускається не більше двох разів викладачу.

Курсантуне може бути виставлена підсумкова оцінка за дисципліну, якщо він не склав усі передбачені модульні контролю та не отримав підсумкову оцінку за кредитний модуль (блоки (блок) змістових модулів).

Оцінка за модульний контроль заноситься до журналу обліку навчальних занять за національною (чотирьохбальною) шкалою оцінювання.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів рівня засвоєння курсантами програмного матеріалу в цілому на проміжних або заключному етапах їх навчання, логіки та взаємозв'язків між блоками змістових модулів, змістових модулів, здатності творчого використання набутих знань, уміння формувати власне ставлення до проблемних питань навчальної дисципліни. Підсумковий контроль обов'язково проводиться у кінці вивчення навчальної дисципліни.

Підсумкова оцінка складається на 60% з оцінок поточного і модульного контролів та 40% з оцінки за підсумковий контроль.

Перездача підсумкової оцінки за дисципліну з метою її підвищення допускається не більше двох разів: перший раз – викладачу, другий – комісії, яку призначає начальник (завідувач) кафедри.

У разі перескладання та отримання вищої оцінки, ніж попередня, викладач (комісія) має право підвищити оцінку тільки на одну ступінь, а у разі отримання (після другої спроби) оцінки нижчої за попередню – виставляється оцінка на одну ступінь нижча, а попередній результат скасовується.

Якщо за результатами рейтингового показника курсант отримав оцінку незадовільно - «FX», то він має право бути допущеним до складання та перескладання підсумкової оцінки з навчальної дисципліни.

Оцінка незадовільно – «F», виставляється згідно критеріїв оцінювання за навчальну дисципліну та у разі неможливості атестувати його через відсутність на заняттях без поважних причин, відсутність та не здачу модульних

(модульного) контролів, несвоєчасного подання (не подання) індивідуального завдання у визначений викладачем термін, але не раніш ніж до завершення апеляційного тижня.

Якщо за результатами спроб перескладання курсант отримав оцінку незадовільно – «F», то він не допускається до перескладання підсумкового контролю з навчальної дисципліни.

Облік підсумкового контролю успішності курсантів здійснюється в журналі обліку навчальних занять навчальної групи та в індивідуальних навчальних планах, до яких заноситься інформація за кожний кредитний модуль, підсумкова оцінка за шкалою ECTS, національною та 100-бальною шкалою.

7. Критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Оцінки			Критерії
за шкалою ECTS	за національною шкалою	за шкалою Академії	
A "Відмінно"	Відмінно	90 – 100	Курсант виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисципліни, передбаченого програмою; опрацював основну та додаткову літературу, рекомендовану програмою; проявив творчі здібності у 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 – 90	Курсант виявив систематичні та глибокі знання вище середнього рівня навчального матеріалу дисципліни; продемонстрував уміння легко виконувати завдання, передбачені програмою; опрацював літературу, рекомендовану програмою; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності.
C "Добре"		75 – 82	Курсант виявив у цілому добрі знання навчального матеріалу дисципліни при виконанні передбачених програмою завдань, але припустив низку незначних помилок; опрацював основну літературу, рекомендовану програмою; показав систематичні знання з дисципліни; здатний самостійно використовувати та поповнювати знання у процесі подальшого навчання та професійної діяльності.
D	Задовільно	66 – 75	Курсант виявив знання навчального матеріалу дисципліни в обсязі, необхідному для

Оцінки			Критерії
"Задовільно"			подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; виконав завдання, передбачені програмою; ознайомився з основною літературою, що зазначена у програмі; припустив значну кількість помилок або недоліків у відповідях на запитання співбесіди, тестування, при виконанні завдань тощо, які може усунути самостійно.
Е "Достатньо"		60 – 66	Курсант виявив мінімальні знання основного навчального матеріалу дисципліни в обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; в основному виконував завдання, передбачені програмою; ознайомився з основною літературою, що зазначена у програмі; припустив значні помилки у відповідях на запитання співбесіди, тестування, при виконанні завдань тощо, які може усунути лише під керівництвом та за допомогою викладача.
FX "Незадовільно"	Незадовільно	35 – 60	Курсант має значні прогалини в знаннях основного навчального матеріалу дисципліни; припускає принципові помилки при виконанні передбачених програмою завдань
F "Незадовільно"		1 – 35	Курсант не має знань зі значної частини навчального матеріалу; припускає принципові помилки при виконанні більшості передбачених програмою завдань; не спроможний самостійно засвоїти програмний матеріал..

5. Рекомендована література.

Базова

1. Бондаренко О.Г., Товма Л.Ф. Військове харчування та хлібопечення [Текст]: навч.посіб. / О.Г. Бондаренко, Л.Ф. Товма. – Х. : Національна акад. НГУ, 2015. – 528 с.
2. Товма Л.Ф., Пивоваров П.П. та ін. Технологія приготування їжі [Текст]: навч.посіб. / Л. Ф. Товма, П. П. Пивоваров та ін.; за заг. ред. С. Т. Полторака. – Х. : Акад. ВВ МВС України, 2012. – 332 с., іл.
3. Барви української гостинності [Текст]: посібник / Л. Ф. Товма, П. П. Пивоваров, С. П. Павлов, М. Ю. Богачов; за заг. ред. С. Т. Полторака – Х. : Акад. ВВ МВС України, 2010. – 320 с.
4. Шумило Г.І. „Технологія приготування їжі” [Текст]: навч.посіб. / Г.І.Шумило. -. Київ; Кондор 2003 – 503 с..

Допоміжна

5. Постанова Кабінету Міністрів України № 426 – 29.03.2002 р. “Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації”.

6. Наказ ”Про затвердження Положення про продовольче забезпечення Національної гвардії України в мирний час” від 14.09.2015 р. № 1118 [Копія] / МВС України. – К.

7. Наказ ”Про затвердження Інструкції з організації, розміщення, харчування, водопостачання, банно-праального обслуговування особового складу Національної гвардії України в польових умовах” від 05.08.2016 р. № 499 [Копія] / ГУ НГУ. – К.

8. Наказ МВС «Про затвердження Порядку списання військового майна в Національній гвардії України» № 25 від 17.01.2017 р. [Копія] /МВС України. –К.

9. Наказ ”Про затвердження норм забезпечення столово-кухонним посудом, обладнанням, інвентарем та мийними засобами Національної гвардії України на мирний час” від 23.02.2018 р. №139 [Копія] / МВС України. – К.

10. Наказ ”Про деякі питання з організації харчування військовослужбовців Національної гвардії України ” від 14.06.2019 р. № 310 [Копія] / ГУ НГУ. – К.

11. Наказ ”Про впорядкування випікання хлібобулочних виробів у хлібопекарнях військових частин Національної гвардії України ” від 20.02.2020 р. № 101 [Копія] / ГУ НГУ. – К.

12. Наказ ”Про затвердження функціонування військових їдалень у Національній гвардії України ” від 12.03.2020 р. № 145 [Копія] / ГУ НГУ. – К.

13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності [Текст]. – 2-ге вид., доп. – Х. : Фактор, 2002. – 784 с.