

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

Факультет інноваційних технологій

Кафедра харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

СИЛАБУС

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Харків 2021

Кафедра	Кафедра харчових технологій, легкої промисловості і дизайну Department of Food Technologies, Textile Industry and Design Посилання на сайт кафедри https://him.uipa.edu.ua
Назва навчальної дисципліни	Технологія виробництва кулінарної продукції Technology of Production of Culinary Products Навчальна дисципліна ведеться українською мовою
Рівень вищої освіти Освітній ступінь	Початковий (короткий цикл) Молодший бакалавр
Викладач (-і)	1. Доктор педагогічних наук, професор Лазарева Тетяна Анатоліївна; <i>посилання на профайл викладача:</i> https://him.uipa.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/Лазарева.pdf контактний телефон: 066-748-42-93; електронна пошта: Lazareva_t.a@ukr.net
Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА	Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА https://do.uipa.edu.ua/course/view.php?id=2146
Консультації	Очні консультації: щопонеділка та щосереда 14 ³⁰ -15 ³⁰ Он лайн- консультації: здійснюються за посиланням https://meet.google.com/ige-rfyf-vch

1. Коротка анотація до курсу

Курс „Технологія виробництва кулінарної продукції ” спрямований на формування у здобувачів вищої освіти наукових підходів до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій продукції харчування, ознайомлення з особливостями технології страв кухонь світу, вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва кулінарної продукції із сировини різного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску кулінарної продукції

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

ФК 12. Здатність аналізувати проєктні рішення, пов’язані з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.

ФК 16. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

АК1 Здатність використовувати теоретичні знання для аналізу сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції.

АК2 Здатність усвідомлювати сутність технологічних процесів виробництва продукції закладів харчування.

2. Метою викладення дисципліни є: формування у здобувачів вищої освіти ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів, способів та методів ведення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, вирішення виробничих завдань, керування технологічними процесами, визначення якості готової продукції, формування вмінь діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, досліджувати технології страв кухонь світу, удосконалювати існуючі та розробляти нові технології виробництва кулінарної продукції.

Завдання курсу:

1. Сформувати уявлення про класичні, сучасні, світові та нетрадиційні технології продукції харчування;
2. Сформувати знання про стадії, процеси та операції виробництва продуктів харчування;
3. Сформувати уявлення про формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
4. Пояснити принципи управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;

5. Розвинути практичні навички виробництва і реалізації кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.

3. Формат навчальної дисципліни:

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

4. Результати навчання – вказуються результати навчання, що отримає здобувач після вивчення дисципліни

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>ПР 01. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери</p> <p>ПР 11. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі</p> <p>ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності</p>	<p>Називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують процес виробництва кулінарної продукції; Вміти проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</p> <p>Знати основи і розуміти принципи функціонування механічного, гідромеханічного, масообмінного, теплового обладнання та устаткування галузі, що використовується в процесі виробництва кулінарної продукції</p> <p>Вміти розраховувати масу сировини, продуктів, вихід страв, відходи та втрати; визначати економічні показники приготування страв</p>

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі</p> <p>ПР 14. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>АР 1 Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства</p>	<p>Вміти розраховувати кількість та продуктивність механічного, гідромеханічного, масообмінного, теплового обладнання та устаткування галузі</p> <p>Вміти надати оцінку технологічним процесам виробництва харчових продуктів з погляду змін, що відбуваються під дією різних факторів середовища та умов обробки;</p> <p>Вміти обирати та застосовувати для проведення технологічних процесів приготування страв механічне, гідромеханічне, масообмінне, теплове обладнання та устаткування галузі</p> <p>Знати основні технологічні поняття та визначення, які використовуються у технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства;</p> <p>Знати основні закономірності технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства;</p> <p>Знати сутність фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних та технологічних процесів, що відбуваються при обробці харчової сировини;</p> <p>Знати сутність змін властивостей основних складових частин сировини в процесі технологічної обробки;</p> <p>Знати сутність змін властивостей харчової сировини при кулінарній обробці продуктів;</p> <p>Знати послідовність стадій, операцій та дій, критерії та параметри технологій виробництва кулінарної продукції;</p> <p>Вміти науково обґрунтовувати критерії та параметри технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва</p>

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>AP 2 Набути практичні навички використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування</p>	<p>та якість готової продукції; Вміти визначати хімічний склад, поживну, біологічну та енергетичну цінність, якість продуктів харчування</p> <p>Вміти проєктувати іконографічну модель виробництва нового та фірмового продукту; Вміти складати моделі технологічних процесів виробництва харчових продуктів</p>

5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
Лекції	32	Опитування, письмовий та усний контроль
Практичні заняття	8	Розв'язування задач, виконання вправ
Лабораторні заняття	32	Складання звітів з лабораторних робіт
Самостійна робота	128	Виконання самостійних завдань в системі ДН
Курсова робота	40	Виконання курсової роботи
Всього	240 (8 кредитів)	Підсумковий контроль: іспит, курсова робота

6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2021/2022	2	3 (осінь)	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології 015 Професійна освіта (Харчові технології)	нормативна (Н)

7. Пререквізити – Виробниче навчання та виробнича практика.

8. Постреквізити – Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі, Технологія продукції оздоровчого призначення у ЗРГ, Технологія харчових виробництв

9. Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання – Використовується обладнання лабораторій кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну.

10. Політики курсу - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, написання контрольних робіт, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 100% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без в'яснення хто є першоджерелом. Списування на іспитах або контрольних роботах не дозволяється. При виконанні контрольних робіт та складанні іспиту дозволяється користування будь якими джерелами інформації, окрім підказок інших студентів. При порушенні правил поведінки в аудиторії викладач зберігає за собою право (після попередження) не зараховувати бали за виконання відповідного виду робіт.

11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

№ тижня	Вид і номер заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть годин
Змістовий модуль 1. Сучасні ресторани технології приготування бульйонів, відварів, соусів, супів			
1	Лекція 1	Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції	2
	Самостійна робота 1	Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції	8
	Лекція 2	Сучасні ресторани технології приготування бульйонів. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів. Формування технологічних властивостей і показників якості готової продукції. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення.	2
	Самостійна робота 2	Сучасні ресторани технології приготування бульйонів. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів.	8
	Лекція 3	Сучасні ресторани технології приготування супів. Значення супів у харчуванні людини та їх класифікація. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів; характеристика етапів процесу, їх мета і завдання. Аналіз технологічних схем процесу виробництва супів за групами: заправні, супи - пюре, прозорі, молочні, солодкі (фруктові), холодні супи. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час приготування супів, їх значення для якості супів. Вимоги до якості супів, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Обґрунтування умов та термінів зберігання супів і правил їх реалізації. Асортимент та технологія супів різних країн світу. Сучасні способи подачі супів. Елементи декору супів.	2

	Самостійна робота 3	Сучасні ресторанны технології приготування супів. Особливості приготування супів у світовій кулінарії. Підготовка рефератів та доповідей	8
	Лекція 4	Сучасні ресторанны технології приготування соусів. Значення соусів у харчуванні людини. Класифікація соусів, їх асортимент. Технологічна характеристика сировини, виробництво напівфабрикатів, їх вплив на якість соусів. Технологічні схеми виробництва соусів. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час приготування соусів. Вимоги до якості соусів, зберігання та реалізація. Правила комбінаторики соусів при оформленні страв. Світові тенденції в технології соусів.	2
	Практичне заняття 1	Розрахунок закладки сировини при виготовленні бульйонів, супів, соусів	2
	Лабораторна робота 1	Сучасні ресторанны технології приготування супів. Приготування супів країн світу.	4
	Самостійна робота 4	Сучасні ресторанны технології приготування соусів Особливості приготування соусів у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
<i>Всього за змістовий модуль 1 – 46 год. (лекцій – 8 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 32 год.)</i>			
Змістовий модуль 2. Сучасні ресторанны технології приготування страв з овочів, плодів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів			
2	Лекція 5	Сучасні ресторанны технології приготування страв з відварених, припущених, тушкованих, смажених овочів, плодів та грибів. Фізіологічне значення страв із овочів у харчуванні людини. Класифікація та хімічний склад овочів та грибів. Технологічні процеси обробки овочів і грибів. Класифікація страв із овочів і грибів, їх асортимент. Технологія виробництва страв із овочів та грибів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в сировині і овочевих напівфабрикатах під час приготування страв. Вимоги до якості страв, терміни зберігання та реалізація. Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.	2
	Лекція 6	Сучасні ресторанны технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів. Значення страв із круп, бобових та макаронних виробів у харчуванні людини. Хімічний склад та асортимент круп, бобових та макаронних	2

	<p>виробів. Класифікація кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів. Теоретичне обґрунтування механічної обробки круп, бобових, макаронних виробів відповідно до їх технологічних властивостей. Технологія виробництва страв з круп, бобових та макаронних виробів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час приготування страв. Вимоги до якості страв, терміни зберігання та реалізація. Особливості приготування страв з круп, зернобобових та макаронних виробів у світовій кулінарії.</p> <p>Технологія паст, лазаньї, ризотто: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. Особливості приготування хумусу, фалафелів, овочевих паштетів та паст.</p>	
Лабораторна робота 2	Сучасні ресторанны технології приготування страв з овочів, плодів та грибів. Приготування національних страв з овочів, плодів та грибів країн світу	4
Самостійна робота 5	Сучасні ресторанны технології приготування страв з овочів, плодів та грибів. Особливості приготування страв з овочів, плодів та грибів у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
Лабораторна робота 3	Сучасні ресторанны технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів. Приготування національних страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів країн світу	4
Самостійна робота 6	Сучасні ресторанны технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів. Особливості приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
Самостійна робота КП	Виконання курсового проекту	8
<i>Всього за змістовий модуль 2 – 36 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 8 год., СР – 16 год. СРКП - 8)</i>		

Змістовий модуль 3. Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та субпродуктів, птиці, пернатої дичини та кролика

3	Лекція 7	<p>Сучасні ресторанны технології приготування страв із м'яса та субпродуктів. Значення м'яса у харчуванні людини. Класифікація м'ясної сировини, яка надходить у заклади ресторанного господарства. Технологічна характеристика сировини. Хімічний склад та харчова цінність. Будова тканин м'яса і м'ясних продуктів. Класифікація напівфабрикатів із м'яса та м'ясних продуктів. Технологічний процес обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Асортимент і характеристика напівфабрикатів із м'яса. Управління якістю напівфабрикатів із метою розширення їх асортименту. Обґрунтування вибору способів і режимів теплової обробки напівфабрикатів із м'яса. Асортимент і технологія страв та кулінарних виробів із м'яса і м'ясних продуктів. Характеристика якісних показників м'ясних страв. Обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації готової продукції.</p> <p>Правила комбінаторики та вибору соусів, гарнірів, способів та заходів оформлення страв. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання. Особливості технологічного процесу отримання стейків. Технологія приготування стейків. Вимоги до якості, умови та термін зберігання продукції.</p>	2
	Лекція 8	<p>Сучасні ресторанны технології приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів</p> <p>Технологічна характеристика сировини, яка надходить в заклади харчування, класифікація, технологічні властивості та призначення. Характеристика технологічних процесів обробки і виробництва напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролів, дичини; їх асортимент; вимоги до якості напівфабрикатів. Асортимент страв і кулінарних виробів із птиці, кролів, дичини і технологія їх приготування. Вплив теплової обробки на якість готової продукції із птиці: формування органолептичних і реологічних показників. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із птиці, дичини, кролів. Умови їх зберігання і реалізації.</p>	2

	Практичне заняття 2	Розрахунок закладки сировини при виготовленні страв з м'яса та субпродуктів.	2
	Лабораторна робота 4	Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса Приготування національних страв з м'яса країн світу	4
	Самостійна робота 7	Сучасні ресторанны технології приготування м'ясних напівфабрикатів	8
	Самостійна робота КП	Виконання курсового проекту	8
	Самостійна робота 8	Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів Особливості приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
<i>Всього за змістовий модуль 4 – 34 год. (лекцій – 4 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 16 год. СРКП – 8 год.)</i>			
Змістовий модуль 4. Сучасні ресторанны технології приготування страв з риби, нерибних морепродуктів			
4	Лекція 9	Сучасні ресторанны технології приготування страв з риби та нерибних морепродуктів. Значення страв із гідробіонтів у харчуванні людини. Класифікація, будова та хімічний склад гідробіонтів. Характеристика функціонально – технологічних властивостей сировини (риба, рибопродукти та нерибна водна сировина) як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з гідро біонтів, мета та завдання етапів технологічного процесу. Правила вибору соусів і гарнірів, способів оформлення страв. Аналіз рецептур та технологічних схем виробництва страв з риби. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання. Шляхи удосконалення технології приготування страв із гідробіонтів. Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.	2
	Практичне заняття 3	Розрахунок сировини для приготування страв із гідробіонтів	2
	Лабораторна робота 5	Сучасні ресторанны технології приготування страв з гідробіонтів Особливості технології приготування страв з гідробіонтів країн світу	4

	Самостійна робота 9	Сучасні ресторанны технології приготування страв з гідробіонтів Особливості приготування страв з гідробіонтів у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
	Самостійна робота КП	Виконання курсового проекту	8
Всього за змістовий модуль 5 – 24 год. (лекцій – 2 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 4 год., СР – 8 год. СРКП – 8 год.)			
Змістовий модуль 5. Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв і закусок			
5	Лекція 10	Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць. Значення страв із яєць у харчуванні людини. Види яєць. Класифікація яєць. Будова, хімічний склад та харчова цінність яєць. Класифікація кулінарної продукції із яєць і яйцепродуктів, їх асортимент. Технологічні схеми виробництва кулінарної продукції із яєць і яйце продуктів. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час приготування кулінарної продукції із яєць. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до якості готової продукції. Шляхи удосконалення технології приготування страв з яєць. Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.	2
	Самостійна робота 10	Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць Особливості приготування страв з яєць у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
	Самостійна робота КП	Виконання курсового проекту	8
	Лекція 11	Сучасні ресторанны технології приготування страв з кисломолочного сиру. Характеристика функціонально-технологічних властивостей кисломолочного сиру. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. Сучасні тенденції у приготуванні страв з сиру: технологія фондю, особливості оформлення сирної тарілки, сирні палички. Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.	2

Лабораторна робота 6	Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць та сиру Особливості технології приготування страв з яєць та сиру країн світу	4
Самостійна робота 11	Сучасні ресторанны технології приготування страв з кисломолочного сиру Особливості приготування страв з кисломолочного сиру у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
Лекція 12	Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок. Характеристика харчової та біологічної цінності холодних страв і закусок. Класифікація холодних страв і закусок, формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв за групами на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Управління технологічними процесами виробництва холодних страв і закусок. Вимоги до якості холодних страв та закусок, зберігання та реалізація. Нові тенденції у виробництві холодних страв та закусок. Фуршетні страви. Правила оформлення та подавання. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання. Особливості приготування брускет, кростіні, піти, страв із лавашу, теринів, суші та ролів, тартарів, антипасто. Відмінності технології приготування страв у світовій кулінарії.	2
Практичне заняття 4	Розрахунок закладки сировини при виготовленні страв із яєць, кисломолочного сиру, холодних закусок	2
Лабораторна робота 7	Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок Особливості технології приготування холодних страв та закусок країн світу	4
Самостійна робота 12	Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок Особливості приготування холодних страв та закусок у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
Всього за змістовий модуль 6 – 48 год. (лекцій – 6 год., ПЗ – 2 год., ЛР – 8 год., СР – 24 год. СРКП – 8 год.)		
Змістовий модуль 6. Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв та напоїв		

6	Лекція 13	<p>Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв. Загальна характеристика солодких страв за групами, значення солодких страв у харчуванні різних контингентів споживачів. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками. Характеристика функціонально-технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.</p> <p>Характеристика та технологічні процеси виробництва солодких страв за групами: натуральні плоди і ягоди, салати, компоти, киселі.</p> <p>Формування асортименту, аналіз рецептур та технологічних схем виробництва солодких страв. Види браку, можливості та способи їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Обґрунтування умов та термінів зберігання солодких страв.</p> <p>Технологічні особливості приготування смузі. Формування асортименту смузі. Правила оформлення та подавання. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.</p> <p>Особливості приготування солодких страв у світовій кулінарії: брауні, фондан, тірамісу.</p>	2
	Самостійна робота 13	Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв. Особливості приготування солодких страв у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
	Лекція 14	<p>Сучасні ресторанны технології приготування желеподібних солодких страв. Класифікація та характеристика драглеутворювачів. Апаратурно-технологічна схема виробництва страв за групами. Приготування десертів: желе, муси, самбуки, креми. Діагностика технологічних процесів виробництва страв. Критичні точки контролю. Вимоги до оформлення страв за групами.</p> <p>Особливості приготування желеподібних солодких страв у світовій кулінарії: паннакотта, сабайон, крем-брюле, баварський крем.</p>	2

Самостійна робота 14	Сучасні ресторанны технології приготування желеподібних солодких страв. Особливості приготування желеподібних солодких страв у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
Лабораторна робота 8	Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв. Особливості технології приготування солодких страв країн світу	4
Лекція 15	Сучасні ресторанны технології приготування заморожених та гарячих солодких страв. Характеристика асортименту, аналіз рецептур та технологічних схем виробництва заморожених та гарячих солодких страв. Види браку, можливості та способи їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Обґрунтування умов та термінів зберігання заморожених та гарячих солодких страв. Технологія виробництва десертів сучасного ресторану. Відмінності приготування страв у світовій кулінарії.	2
Самостійна робота 15	Сучасні ресторанны технології приготування заморожених та гарячих солодких страв. Особливості приготування заморожених та гарячих солодких страв у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
Лекція 16	Сучасні ресторанны технології приготування гарячих та холодних напоїв. Загальна характеристика та значення напоїв у харчуванні різних контингентів споживачів. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Характеристика та технологічні процеси виробництва напоїв за групами: гарячі і прохолодні, вітамінні, коктейлі, змішані напої. Характеристика асортименту напоїв за групами, відзначні ознаки. Формування якісних показників напоїв, вимоги до якості напоїв. Види браку, можливості їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Умови та термін зберігання. Тенденції приготування напоїв у світовій кулінарії.	2

Самостійна робота 16	Сучасні ресторанны технології приготування гарячих та холодних напоїв Особливості приготування гарячих та холодних напоїв у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8
Самостійна робота КП	Виконання курсового проекту	8
<i>Всього за змістовий модуль 6 – 52 год. (лекцій – 8 год., ПЗ – 0 год., ЛР – 4 год., СР – 32 год. СРКП – 8 год.)</i>		
<i>Всього з навчальної дисципліни 1 – 240 год. (лекцій – 32 год., ПЗ – 8 год., ЛР – 32 год., СР – 128 год. СРКП – 40 год.)</i>		

12. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання: Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/екзамен (іспит) - 73/27

Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Кількість	Оцінка за одну	Загальна оцінка
1	Засвоєння лекцій	16	0,5	8
2	Виконання лабораторних робіт	8	3	24
3	Оцінки на практичних заняттях	4	2	8
4	Самостійна робота	16	2	32
5	Реферат	1	1	1
6	Іспит			27
	Всього за навчальну дисципліну			100
7	Виконання курсової роботи	1	100	100

Критерії та порядок оцінювання курсової роботи

Критерії оцінювання	Максим. бал
1. Виконання курсової роботи	
Обґрунтованість актуальності теми роботи, її зв'язок з об'єктом і предметом дослідження; змістова відповідність мети, завдань і конструктивних висновків	10
Повнота розкриття теми роботи. Ступінь розкриття теми, висвітлення та аналіз основних понять та ключових теоретичних положень, відповідність змісту підрозділів їх назвам	20
Рівень практичного дослідження проблеми, реальність і суттєвість результатів, запропонованих рекомендацій	10
Відповідність списку першоджерел затвердженій темі. Наявність у списку літератури проблемних статей. Якість бібліографічного опису	5
Структурованість, лаконічність, дотримання наукового стилю викладення матеріалу, розвиненість мови	5
Дотримання правил оформлення наукового тексту, рисунків, бібліографії, цитування та посилань на першоджерела	5
Дотримання регламенту виконання роботи, співпраця з науковим керівником, урахування зауважень наукового керівника	5
Максимальна кількість балів за виконання курсової роботи	60
2. Захист курсової роботи	
Рівень володіння змістом роботи, повнота розкриття теми у доповіді	20
Чіткість, логічність, послідовність доповіді, наявність презентації	10
Повнота та коректність відповідей на поставлені питання	10
Максимальна кількість балів за захист курсової роботи	40
Максимальна оцінка за курсову роботу	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Підсумкова оцінка	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (екзамен)	Оцінка за національною шкалою (залік)
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

Умови допуску до підсумкового контролю:

- 1) Відпрацювання усіх лабораторних робіт;
- 2) Присутність та активна участь на практичних заняттях.
- 3) Виконання здобувачем усіх самостійних завдань в ДН.

13. Питання до іспиту

1. При якому порушенні ведення технологічного процесу варіння бульйонів останні мають каламутний колір?
2. З чим готують та подають супи з бобовими?
3. Що необхідно зробити, щоб супи-пюре не мали клейкої консистенції?
4. Яка особливість технології прозорих супів є:
5. Чим обумовлюється якість м'ясного бульйону?

6. На яких бульйонах готують картопляні супи?
7. На яких бульйонах готують супи з макаронними виробами?
8. Який соус готують без борошна?
9. До яких страв подають соус основний червоний?
10. Який емульгатор використовується у соусі "Майонез"?
11. Як пасерують борошно для приготування молочних соусів?
12. Чому консистенція соусів із загусниками при охолодженні стає більш густою?
13. Чому картопля очищена довше не темнішає при зберіганні у воді?
14. З якою метою та коли слід підкислювати варильне середовище з овочами?
15. Як варять свіжозаморожені овочі?
16. Як варити овочі зеленого кольору у кількості 1 кг?
17. Чим обумовлено пом'якшення овочів при тепловій обробці?
18. З чого складається м'ясо?
19. Чим зверху покрито м'язове волокно?
20. Чим обумовлена деформація шматків м'яса під час варіння?
21. Назвіть вологоємні наповнювачі для котлетної маси із м'яса
22. Від чого залежить вибір способу теплової обробки м'ясопродуктів?
23. Назвіть напівфабрикати натуральні порційні зі свинини, телятини, баранини
24. Які напівфабрикати з яловичини відносять до порційних напівфабрикатів?
25. Які напівфабрикати з баранини та свини відносять до порційних напівфабрикатів?
26. Які напівфабрикати з птиці, дичини та кролика відносять до дрібношматкових напівфабрикатів?
27. Назвіть напівфабрикати з котлетної маси м'яса птиці
28. Назвіть великошматкові напівфабрикати з яловичини
29. Назвіть дрібношматкові напівфабрикати з яловичини
30. Які частини м'яса відносять до субпродуктів
31. Назвіть порційні напівфабрикати з птиці, дичини та кролика
32. Яким чином видаляють нутрощі у судака для фарширування?
33. Мета першого ошпарювання риби осетрових порід
34. Якої теплової обробки потребують нерибні продукти морського промислу?
35. Назвіть великошматкові напівфабрикати із риби з кістковим скелетом

36. В чому полягає відмінність рибної котлетної маси від м'ясної?
37. Яка мета вилучення візиги з риби осетрових порід?
38. Чому м'ясо безхребетних морепродуктів після тривалої теплової обробки стає більш щільним?
39. Яким чином створюються жельовані системи ніжної консистенції, які добре зберігають форму?
40. З якою метою яйця, зварені в шкаралупі, треба негайно занурити в холодну воду?
41. Якими чином нарізають хліб на відкриті бутерброди?
42. Чим зумовлено забарвлення жовтка?
43. Які яйця мають сильний запах сірководню та з якої причини?
44. Який основний білок, що містить кисломолочний сир?
45. Яким чином впливає теплова обробка кисломолочного сиру на казеїн?
46. У чому полягає мета ретельного протирання кисломолочного сиру?
47. Охарактеризуйте закусочні бутерброди
48. Чим відрізняються муси від желе?
49. Чим відрізняється самбук від мусу?
50. Назвіть тонізуючі речовини чаю
51. Яку структуру мають молочні коктейлі
52. Завдяки чому змінюється колір кави під час обсмаження?

14. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна (базова) література

1. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. — 384 с.
2. Ростовський, В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. - К. : ЦУЛ, 2010. - 324 с.

3. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування". Ч.1 / Уклад. М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, КНТЕУ. - К : КНТЕУ, 2005. - 370 с.
4. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. - Х. : Світ книги, 2012. - 537 с.
5. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2008.- 280 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. — К.: А.С.К., 2000. — 848 с.

Додаткова

7. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ.вищих навч. закладів / за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.
8. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.
9. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. — К.: Балтія-Друк, 2006. — 232 с.
10. Конвісер І.Ю. Болілий О.С. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. посібник-К: Київ нац. торг.екон. ун-ситет, 2001-236с.
11. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. - 620 с.
12. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. - 556с.

Інформаційні ресурси

1. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua/>
2. Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: <http://korolenko.kharkov.com/>
3. Бібліотека ХНТУСГ. URL: <https://library.khntusg.com.ua/>
4. Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
5. Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>
6. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>
7. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс] Офіційний портал Всесвітньої Асоціації Сообществ Кухарів (Worldchefs). – 2014. Режим доступу // <http://wacs2000.org/> or www.worldchefs.org
8. <http://www.kuking.net>
9. <https://www.instructables.com/Cooking-Class/>
10. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

Зміст силабусу відповідає робочій програмі навчальної дисципліни.

Завідувач кафедри



Анастасія НІКУЛІНА