

УКРАЇНЬСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ
ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І ДИЗАЙНУ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор
науково-педагогічної роботи

Сергій ПЕТРОВ

вересня 2021р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(нормативна)

(нормативна/небурова)

Технологія виробництва кулінарної продукції

(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань 01 Освіта / Педагогіка

(цифр і назва галузі)

Спеціальність 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології)

(цифр і назва спеціальності)

Освітньо-професійна програма: Професійна освіта (Харчові технології)

(назва програми)

Рівень вищої освіти початковий (короткий цикл)

Ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Факультет (інститут) інноваційних технологій

(назва факультету(інституту), для заочників назви освіти цього вилашиться дивідендом)

Харків – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології), освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)», рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл), ступінь вищої освіти – молодший бакалавр.

«1» вересня 2021 р. – 24 с.

Розробник: Тетяна ЛАЗАРСЬКА, д.пед. н., професор кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Робочу програму ухвалено на засіданні кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Протокол № 1 від «1» вересня 2021 року

Завідувач кафедри



Анастасія НІКУЛІНА
(п.п.с. прізвище)

«1» вересня 2021 р.

Ухвалено Науково-методичною радою УПІА

Протокол № 1 від 1 вересня 2021 р.

«01» вересня 2021 р.

Голова



Наталія БРЮХАНОВА
(п.п.с. прізвище)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни						
Кількість кредитів ЄКТС 8 кредитів	Статус дисципліни - нормативна						
Загальна кількість годин 240 годин	Розподіл годин за формами організації освітнього процесу						
	Навчальні заняття	Самостійна робота	Практична підготовка	Контрольні заходи	Всього		
	Денна форма здобуття освіти						
	72	168 год	не передбачено	Іспит, курсова робота	240 год		
	Заочна форма здобуття освіти						
	-	-	-	-	-		
	Розподіл годин за типами навчальних занять						
	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Курсова робота	Індивідуальні	Всього за типами навчальних занять	
	Денна форма здобуття освіти						
	32 год	8 год	32 год	40 год	не передбачено	72 год	
	Заочна форма здобуття освіти						
			не передбачено		не передбачено		
Мова навчання	Українська						

2. Мета, завдання та передумови вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної 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.

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.

Завдання навчальної дисципліни:

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.

Пререквізити:

1. Виробниче навчання та виробнича практика

Постреквізити:

1. Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі
2. Атестаційний екзамен зі спеціалізації

3. Результати навчання

ПР 01. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери

ПР 01.1: Називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують процес виробництва кулінарної продукції;

ПР 01.2: Вміти проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію

ПР 11. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі

ПР 11.1: Знати основи і розуміти принципи функціонування механічного, гідромеханічного, масообмінного, теплового обладнання та устаткування галузі, що використовується в процесі виробництва кулінарної продукції

ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності

Вміти розраховувати масу сировини, продуктів, вихід страв, відходи та втрати; визначати економічні показники приготування страв

ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі

ПР 13.1: Вміти розраховувати кількість та продуктивність механічного, гідромеханічного, масообмінного, теплового обладнання та устаткування галузі

ПР 13.2: Вміти надати оцінку технологічним процесам виробництва харчових продуктів з погляду змін, що відбуваються під дією різних факторів середовища та умов обробки

ПР 14. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).

ПР 14.1: Вміти обирати та застосовувати для проведення технологічних процесів приготування страв механічне, гідромеханічне, масообмінне, теплове обладнання та устаткування галузі

АР 1 Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства

АР 1.1: Знати основні технологічні поняття та визначення, які використовуються у технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства;

АР 1.2: Знати основні закономірності технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства;

AP 1.3: Знати сутність фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних та технологічних процесів, що відбуваються при обробці харчової сировини;

AP 1.4: Знати сутність змін властивостей основних складових частин сировини в процесі технологічної обробки;

AP 1.5: Знати сутність змін властивостей харчової сировини при кулінарній обробці продуктів;

AP 1.6: Знати послідовність стадій, операцій та дій, критерії та параметри технологій виробництва кулінарної продукції;

AP 1.7: Вміти науково обґрунтовувати критерії та параметри технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції;

AP 1.8: Вміти визначати хімічний склад, поживну, біологічну та енергетичну цінність, якість продуктів харчування

AP 2 Набути практичні навички використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування

AP 2.1: Вміти проектувати іконографічну модель виробництва нового та фірмового продукту;

AP 2.2: Вміти складати моделі технологічних процесів виробництва харчових продуктів

4. Критерії оцінювання результатів навчання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Якісні критерії оцінювання результатів навчання
90-100 балів («Відмінно») А	Здобувач/здобувачка демонструє високий рівень володіння теоретичним матеріалом, засвоєно матеріал в повному обсязі, вміє його застосовувати для вирішення практичних питань. Володіє термінами, логічно та послідовно викладає матеріал.
74-89 бали («Добре») В	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі незначні помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками
74-89 бали («Добре») С	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками.

64-73 бали («Задовільно») D	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння теоретичного матеріалу, але має неточності в розумінні окремих тем та питань, що ускладнює пошук вірних відповідей при прийнятті рішень-завдань. Допускає окремі помилки у визначені термінів.
60-63 балів («Задовільно») E	Здобувач/здобувачка демонструє мінімальний рівень володіння як теоретичним матеріалом, так і практичними навичками. Допускає окремі помилки у визначені термінів. Але прийняття рішень здійснює у вірному напрямку, з окремими помилками.
35-59 балів («Незадовільно») FX	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння більше половини теоретичного матеріалу, набуті окремі навички його практичного застосування, але не достатньо для прийняття відповідних рішень з поставлених питань, помилки в термінах.
1-34 бал («Незадовільно») F	Теоретичний зміст курсу не засвоєно, практичні навички відсутні.

Критерії та порядок оцінювання курсової роботи

Критерії оцінювання	Максим. бал
1. Виконання курсового проекту	
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 курсового проекту	60

2. захист курсового проекту	
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 курсового проекту	40
Максимальна оцінка за курсовий проект	100

5. Засоби діагностики результатів навчання

Форма контролю	Вид завдання	Засоби діагностики
1. Демонстрація усних навичок володіння матеріалом	Усна доповідь	Публічний виступ на практичному занятті
	Участь в експрес-опитуванні	Коротка відповідь під час обговорення теми на лекційних й практичних заняттях
2. Виконання практичних завдань	Виконання завдань (вправ)	Завдання в робочому зошиті
		Підготовленість домашніх завдань до початку практичного заняття
		Обов'язковий виступ, публічний захист завдань
		Активність в ході виконання завдань (вправ) на занятті
Участь в обговоренні питань практичного заняття		
3. Виконання та захист лабораторних робіт	Приготування страви, оформлення звіту	Приготована страв Завдання в робочому зошиті Обов'язковий виступ, публічний захист завдань Активність в ході виконання завдань на занятті Участь в обговоренні питань лабораторного заняття
4. Виконання завдань у системі дистанційної освіти	Розроблення технологічних карт до страв	Завдання на сайті дистанційної освіти
5. Виконання курсової роботи	Виконання завдань згідно методичних рекомендацій	Публічний виступ
6. Складання письмового іспиту	Тестові питання, відкриті запитання, виробничі ситуації	Письмова робота, виконана в аудиторії згідно з розкладом

6. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Сучасні ресторани технології приготування бульйонів, відварів, соусів, супів

Тема 1. Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 4. Сучасні ресторани 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.

Змістовий модуль 2. Сучасні ресторани технології приготування страв з овочів, плодів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів

Тема 5. Сучасні ресторани технології приготування страв з овочів, плодів, 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.

Тема 6. Сучасні ресторанны технології приготування страв 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 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. Технологія паст, лазаньї, ризотто: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. Особливості приготування хумусу, фалафелів, овочевих паштетів та паст.

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

Тема 7. Сучасні ресторанны технології приготування страв із м'яса та м'ясопродуктів.

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.

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.

Тема 8. Сучасні ресторанны технології приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів

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.

Змістовий модуль 4. Сучасні ресторани технології приготування страв з гідробіонтів

Тема 9. Сучасні ресторани 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 гідробіонтів, 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.

Змістовий модуль 5. Сучасні ресторани технології приготування холодних страв і закусок

Тема 10. Сучасні ресторани 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.

Тема 11. Сучасні ресторани технології приготування страв з 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.

Тема 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.

Змістовий модуль 6. Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв та напоїв

Тема 13. 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.

Характеристика та технологічні процеси виробництва солодких страв за групами: натуральні плоди і ягоди, салати, компоти, киселі.

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.

Технологічні особливості приготування смузі. Формування асортименту смузі. Правила оформлення та подавання. Вимоги до якості готової продукції, умови та термін зберігання.

Особливості приготування солодких страв у світовій кулінарії: брауні, фондан, тірамісу.

Тема 14. . 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. Харчова та смакова комбінаторика: збалансованість, гармонійне поєднання смаку, текстури, інгредієнтів. Розміщення компонентів страв при подаванні, пропорційність. Правила презентації страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості.

Особливості приготування желеподібних солодких страв у світовій кулінарії: панна-котта, сабайон, крем-брюле, баварський крем.

Тема 15. Сучасні ресторани 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.

Тема 16. Сучасні ресторани 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.

7. Розподіл годин навчальних занять за темами курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Осінній семестр												
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Сучасні ресторанні технології приготування бульйонів, відварів, соусів, супів												
Лекція 1. Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції.	10	2				8						
Лекція 2. Сучасні ресторанні технології приготування бульйонів.	10	2				8						
Лекція 3 Сучасні ресторанні технології приготування супів	16	2	2	4		8						
Лекція 4 Сучасні ресторанні технології приготування соусів	10	2				8						
Разом за змістовим модулем 1	46	8	2	4		32						
Змістовий модуль 2. Сучасні ресторанні технології приготування страв з овочів, плодів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів												
Лекція 5 Сучасні ресторанні технології приготування страв з овочів, плодів та грибів	22	2		4		16						
Лекція 6 Сучасні ресторанні технології	14	2		4		8						

приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів												
Разом за змістовим модулем 2	36	4	-	8		24						
Змістовий модуль 3. Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та субпродуктів, птиці, пернатої дичини та кролика												
Лекція 7 Сучасні ресторанны технології приготування м'ясних напівфабрикатів	13	2	1	2		8						
Лекція 8 Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів	21	2	1	2		16						
Разом за змістовим модулем 3	34	4	2	4		24						
Змістовий модуль 4. Сучасні ресторанны технології приготування страв з риби, нерибних морепродуктів												
Лекція 9 Сучасні ресторанны технології приготування страв з гідробіонтів	24	2	2	4		16						
Разом за змістовим модулем 4	24	2	2	4		16						
Змістовий модуль 5. Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв і закусок												
Лекція 10 Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць	13	2	1	2		8						
Лекція 11 Сучасні ресторанны технології	13	2	1	2		8						

приготування страв з кисломолочного сиру												
Лекція 12 Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок	22	2		4		16						
Разом за змістовим модулем 5	48	6	2	8		32						
Змістовий модуль 6. Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв та напоїв												
Лекція 13 Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв	11	2		1		8						
Лекція 14 Сучасні ресторанны технології приготування желеподібних солодких страв.	11	2				8						
Лекція 15. Сучасні ресторанны технології приготування заморожених та гарячих солодких страв.	11	2		1		8						
Лекція 16 Сучасні ресторанны технології приготування гарячих та холодних напоїв	20	2		2		16						
Разом за змістовим модулем 6	52	8	-	4		40						
Усього годин	240	32	8	32		168						

8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Розрахунок закладки сировини при виготовленні бульйонів, супів, соусів	2	
2.	Розрахунок закладки сировини при виготовленні страв з м'яса та субпродуктів.	2	
3.	Розрахунок сировини для приготування страв із гідробіонтів	2	
4.	Розрахунок закладки сировини при виготовленні страв із яєць, кисломолочного сиру, холодних закусок	2	
	Разом	8	

9. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Лабораторна робота 1 Сучасні ресторанны технології приготування супів. Приготування супів країн світу.	4	
2.	Лабораторна робота 2 Сучасні ресторанны технології приготування страв з овочів, плодів та грибів. Приготування національних страв з овочів, плодів та грибів країн світу	4	
3.	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	
4.	Лабораторна робота 4 Сучасні ресторанны технології приготування страв з м'яса Приготування національних страв з м'яса країн світу	4	
5.	Лабораторна робота 5 Сучасні ресторанны технології приготування страв з гідробіонтів Особливості технології приготування страв з гідробіонтів країн світу	4	

6.	Лабораторна робота 6 Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць та сиру Особливості технології приготування страв з яєць та сиру країн світу	4	
7.	Лабораторна робота 7 Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок Особливості технології приготування холодних страв та закусок країн світу	4	
8.	Лабораторна робота 8 Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв. Особливості технології приготування солодких страв країн світу	4	
Разом		32	

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Технологічні поняття та теоретичні основи виробництва кулінарної продукції. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції	8	
2.	Сучасні ресторанны технології приготування бульйонів.	8	
3.	Сучасні ресторанны технології приготування супів. Особливості приготування супів у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
4.	Лекція 4 Сучасні ресторанны технології приготування соусів. Особливості приготування соусів у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
5.	Лекція 5 Сучасні ресторанны технології приготування страв з овочів, плодів та грибів. Особливості приготування страв з овочів, плодів та грибів у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
6.	Виконання курсового проєкту	8	
7.	Лекція 6 Сучасні ресторанны технології приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних	8	

	виробів. Особливості приготування страв та гарнірів з круп, зернобобових та макаронних виробів у світовій кулінарії. Підготовка доповіді		
8.	Лекція 7 Сучасні ресторанны технології приготування м'ясних напівфабрикатів	8	
9.	Лекція 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 доповіді	8	
10.	Виконання курсового проекту	8	
11.	Лекція 9 Сучасні ресторанны технології приготування страв з гідробіонтів Особливості приготування страв з гідробіонтів у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
12.	Виконання курсового проекту	8	
13.	Лекція 10 Сучасні ресторанны технології приготування страв з яєць. Особливості приготування страв з яєць у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
14.	Лекція 11 Сучасні ресторанны технології приготування страв з кисломолочного сиру. Особливості приготування страв з кисломолочного сиру у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
15.	Лекція 12 Сучасні ресторанны технології приготування холодних страв та закусок. Особливості приготування холодних страв та закусок у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
16.	Виконання курсового проекту	8	
17.	Лекція 13 Сучасні ресторанны технології приготування солодких страв. Особливості приготування солодких страв у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
18.	Лекція 14 Сучасні ресторанны технології приготування желеподібних солодких страв. Особливості приготування желеподібних солодких страв у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	

19.	Лекція 15. Сучасні ресторанны технології приготування заморожених та гарячих солодких страв. Особливості приготування заморожених та гарячих солодких страв у світовій кулінарії. Підготовка доповіді	8	
20.	Лекція 16 Сучасні ресторанны технології приготування гарячих та холодних напоїв. Особливості приготування гарячих та холодних напоїв у світовій кулінарії. Підготовка рефератів	8	
21.	Виконання курсового проєкту	8	
	Разом	168	

10. Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Не передбачена	

11. Освітні технології та методи навчання

Освітні технології (проблемне навчання, аудіовізуальні технології, технологія студентоцентрованого навчання тощо).

У залежності від виду занять використовуються такі методи:

– на лекціях – різні види бесід, розповідь, пояснення, лекція; пояснювально-ілюстративний, репродуктивний та метод проблемного викладу; ілюстрація та демонстрація;

– на практичних заняттях – тестування, виконання практичних завдань (вправ) репродуктивного та творчого характеру, моделювання й аналіз технологій приготування страв;

– у ході самостійної навчально-пізнавальної діяльності – вивчення навчальної та наукової літератури; аналіз, систематизація, класифікація, конспектування навчальної інформації; виконання вправ, пошук відповідей на запитання, складання технологічних кар, підготовка доповідей.

13. Форми поточного та підсумкового контролю

Поточний контроль – виконання завдань (вправ), виступ, публічний захист виконаних завдань, усне опитування, експрес-опитування.

Підсумковий контроль – іспит, курсова робота.

Підсумкове складання екзамену

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
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	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Інструменти та обладнання, необхідне для вивчення навчальної дисципліни

Використання проектора. Наявність оболонки Moodle для роботи в системі дистанційного навчання. Обладнання для приготування страв у лабораторії.

15. Рекомендовані джерела інформації

Методичне забезпечення

1. Технологія виробництва кулінарної продукції: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Проф. освіта (Харчові технології) / Т. А. Лазарева, О. С. Благий; Укр. інж.-пед. акад. – Харків : УПА, 2020. – 144 с.

2. Технологія виробництва кулінарних виробів: метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Проф. освіта (Харчові технології)/ Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Т. А. Лазарева, О. С. Благий – Харків : УПА, 2020. – 30 с.

3. Технологія виробництва кулінарної продукції : метод. вказівки до лабораторних робіт для студ. ОС «бакалавр», «молодший бакалавр» денної та заочної форм навчання, спеціальність 015.21 Професійна освіта. Харчові технології. / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Лазарева Т.А., Благий О.С., Цихановська І. В.- Харків : [б.в.], 2020. – 46 с.

4. Технологія виробництва кулінарної продукції: метод. вказ. до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр» та «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 «Професійна освіта (Харчові технології)». / Т. А. Лазарева, О.С.Благий ; Укр. інж.-пед. акад. – Харків : УПА, 2020. – 43 с.

5. Засоби діагностики з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для студ. освітніх рівнів «бакалавр» та «молодший бакалавр» денної та заоч. форм навч. освітньо-професійної програми «Професійна освіта. Харчові технології». - Харків : УПА, 2020 – 16 с.

6. Технологія виробництва кулінарної продукції : метод. вказ. до організації та планування самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр» та «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. : 015.21 Проф. освіта (Харчові технології) / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд. : Т. А. Лазарева. – Харків : УПА, 2020. – 39 с.

14. Рекомендована література **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.

7.

Додаткова

8. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ.вищих навч. закладів / за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.

9. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик – Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001.

10. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. — К.: Балтія-Друк, 2006. — 232 с.

11. Конвісер І.Ю. Болілий О.С. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. посібник-К: Київ нац. торг.екон. ун-ситет, 2001-236с.

12. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. - 620 с.

13. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. - 556с.
14. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004.

Інформаційні ресурси

1. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.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. [Электронный 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/>

Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА
<https://do.uipa.edu.ua/course/view.php?id=2146>