

Міністерство освіти і науки України  
Департамент освіти і науки  
Івано-Франківської обласної державної адміністрації  
Вище професійне училище №7 м. Калуша

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВПУ №7 м. Калуша

Володимир МЕЛЬНИК



## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	Технологія виробництва кулінарної продукції
спеціальність	G13 "Харчові технології"
галузь знань	G "Інженерія, виробництво та будівництво"
освітньо-професійна програма	"Виробництво харчової продукції"

Викладач  Світлана КОГУТ

Розглянуто та схвалено

на засіданні циклової комісії

Протокол № 1 від 26.08.2015

Голова ЦК  Світлана КОГУТ

Калуш

## **ЗМІСТ**

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

## **1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Згідно з навчальним планом на вивчення дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» виділено всього 180 академічних години (6,0 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 120 години (лекції - 58, практичні заняття – 52, семінарські-10), самостійна робота здобувачів освіти – 60 годин. Навчальна дисципліна вивчається у другому та третьому семестрах.

## **2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Метою дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» є формування професійних компетенцій з технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо сучасних технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання згідно вимог стейкхолдерів.

**Міждисциплінарні зв'язки:** матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», ОК10-«Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», ОК11-«Органічна хімія», ОК12-«Аналітична хімія», ОК13-«Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19-«Організація виробництва в ЗРГ», ОК21- «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК25-«Устаткування ЗРГ», ВК2- «Програма безпеки харчування та НАССР».

*Завдання дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»* полягають в :

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної продукції;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування здобувачами освіти основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;
- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);

- ефективно використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної продукції власного виробництва ЗРГ.

### **3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен

**знати:**

- застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції;
- показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог;
- причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення;
- основи технології виробництва кулінарної продукції;
- систематизацію окремих стадій технологічного процесу виробництва харчових продуктів,
- технології їх виробництва з метою опанування основами управління технологічними процесами;
- визначення їхньої харчової і біологічної цінності та енергоємності;

**вміти:**

- виконувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування;
- вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції;
- пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі;
- ефективно використовувати вміння і навички в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства ;
- формувати асортимент кулінарної продукції, визначати перспективи його розвитку;
- набути практичних навичок з виробництва і реалізації власної кулінарної продукції.

## **4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Змістовний модуль 1 . Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.**

#### **Види кулінарної обробки продуктів. Обробка овочів і грибів.**

Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.  
Механічна обробка харчових продуктів. Технологічний процес обробки продуктів . Теплова обробка продуктів .

Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація овочів.  
Характеристика технологічного процесу обробки овочів .

Обробка картоплі. Обробка коренеплодів.

Обробка капустяних і цибулевих овочів .

Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів .

Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів .

Види нарізання овочів .

Обробка консервованих овочів та півфабрикати консервовані .

Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів Відходи овочів та їх використання.

Обробка грибів.

Технологічний процес механічної обробки бульбоплодів та коренеплодів. .  
Технологічний процес механічної обробки овочів Технологічний процес механічної обробки капустяних та цибулевих овочів. . Технологічний процес підготовки овочів для фарширування. Технологічний процес механічної обробки салатно-шпинатних, пряних та десертних овочів. Технологічний процес механічної обробки грибів.

#### **Змістовний модуль 2. Обробка риби та нерибних продуктів моря.**

Значення риби в харчуванні. Характеристика сировини. Кулінарна обробка риби. Вимочування солоної риби. Обробка лускатої риби. Обробка безлускатої та окремих видів риби. Обробка риби для фарширування. Обробка риби з хрящовим скелетом.

Приготування рибних напівфабрикатів. Напівфабрикати з рибної січеної

натуральної маси. Приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї .  
Централізоване виробництво рибних напівфабрикатів. Обробка і використання рибних харчових відходів.

Обробка нерибних морепродуктів. Технологічний процес механічної обробки лускатої, безлускатої та окремих видів риби. Технологічний процес механічної обробки нерибних морепродуктів.

### **Змістовний модуль 3. Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини та кролика.**

Хімічний склад і харчова цінність м'яса . Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш.

Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси.

Обробка поросят, кроликів і диких тварин. Обробка субпродуктів і кісток. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація.

Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. Способи заправлення птиці і дичини. Напівфабрикати з птиці й дичини. Обробка субпродуктів птиці й дичини. Технологічний процес механічної обробки м'яса . Технологічний процес обробки яловичини туші. Технологічний процес обробки свинячої, баранячої і телячої туш. Технологічний процес механічної обробки субпродуктів. Технологічний процес обробки сільськогосподарської птиці.

Технологічний процес обробки кролів.

### **Змістовний модуль 4. Технологічні процеси приготування страв та відпуск**

Технологія виробництва заправних та молочних супів. Технологія

протертих пюреподібних супів, технологія прозорих супів.

Технологія виробництва соусів та загусниками. Технологія виробництва соусів без загусників.

Технологія виробництва страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів. Технологія виробництва страв і гарнірів з овочів та грибів.

Технологія виробництва страв з риби масового приготування. Технологія виробництва страв з нерибних морепродуктів.

Технологія виробництва страв з м'яса та м'ясопродуктів масового приготування. Технологія страв з вареного і тушкованого м'яса і субпродуктів. Технологія страв із січеного м'яса і субпродуктів. Технологія виробництва страв із сільськогосподарської птиці масового приготування.

Технологія виробництва страв з яєць та сиру.

Технологія виробництва салатів, закусок масового приготування.

Технологія виробництва борошняних страв та кулінарних виробів.

Технологія виробництва солодких страв і напоїв. Технологія гарячих і холодних напоїв.

## **Змістовний модуль 5 . Особливості харчування окремих груп споживачів.**

Особливості приготування перших страв дієтичного харчування.

Приготування других гарячих страв для дієтичного харчування.

Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5,6.

Приготування перших страв на дієти №7, 8, 9, 10, 14.

Особливості приготування других страв дієтичного харчування. Особливості технології других страв на дієти №1, 2, 3.

Особливості технології других страв на дієти № 4, 5, 6, 7. Особливості технології других страв на дієти № 7, 8, 9, 10,14. Вимоги до складності дієт.

Режим харчування, збалансованості, раціону.

Технологія дієтичних холодних страв. Технологія дієтичних холодних закусок.

Характеристика солодких страв та напоїв.

Особливості технологій страв дитячого харчування. Раціональне харчування дітей шкільного віку.

Технологія приготування страв для дитячого харчування. Технологія приготування кулінарних виробів для дитячого харчування.

## **Змістовний модуль 6. Основні напрямки розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування.**

Сучасні проблеми харчування населення з дотриманням вимог НАССР. Сучасні аспекти здорового харчування людини різних вікових груп.

Концепція оздоровчого харчування населення України.

Методологія якості харчової продукції.

Характеристика диференційованого харчування.

Характеристика цільового харчування.

Теорія адекватного та оптимального харчування. Теорія збалансованого харчування.

Характеристика харчування по групі крові.

Значення біологічно активних речовин (БАР). Класифікація та характеристика біологічно активних речовин.

Культура шкільного харчування за Євгеном КЛОПОТЕНКОМ.

## **5. Структура навчальної дисципліни**

<b>Назви змістових модулів і тем</b>	<b>Кількість годин</b>
--------------------------------------	------------------------

	денна форма					
	Всього	В тому числі				СР
		Лекції	ЛПР	СЗ	КР	
<b>I курс II семестр:</b>						
Змістовний модуль1. <b>Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної обробки продуктів. Обробка овочів і грибів.</b>						
Разом за модуль1	16	10	4	2	-	10
Змістовний модуль2 <b>Обробка риби та нерибних продуктів моря.</b>						
Разом за модуль 2.	20	11	8	-	1	10
Змістовний модуль3 <b>Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини та кролика.</b>						
Разом за модуль 3.	24	14	8	2	-	10
<b>За I курс:</b>	<b>60</b>	<b>35</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>30</b>
<b>II курс III семестр:</b>						
Змістовний модуль4 <b>Технологічні процеси приготування страв та відпуск</b>						
Разом за модуль 4.	40	11	26	2	1	20
Змістовний модуль 5. <b>Особливості харчування окремих груп споживачів.</b>						
Разом за модуль 5.	14	6	6	2	-	6
Змістовний модуль 6. <b>Основні напрямки розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування.</b>						
Разом за модуль 6.	6	4	-	2	-	4
<b>За II курс:</b>	<b>60</b>	<b>21</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>30</b>
<b>Разом:</b>	<b>120</b>	<b>56</b>	<b>52</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>60</b>

## 6. Зміст навчальної дисципліни

	Кількість
--	-----------

№ з/п	Зміст заняття	годин		
		Лекції	Л/П/К	Семинар
<b>Змістовний модуль 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Види кулінарної обробки продуктів. Обробка овочів і грибів.</b>				
1	Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.	1		
2	Теплова кулінарна обробка продуктів, види. Зміна Б,Ж,В.	1		
3	Значення овочів, класифікація.	1		
4	Технологічний процес обробки бульбо і коренеплодів.	1		
5	Обробка капустяних, цибулевих, плодкових овочів.	1		
6	Види нарізання овочів, їх кулінарне призначення.	1		
7	Напівфабрикати з овочів.	1		
8	Відходи з овочів, їх використання.	1		
9	Технологічний процес обробки грибів.	1		
10	Підготовка овочів до фарширування.	1		
11-12	Лабораторно – практична робота . Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.		2	
13-14	Лабораторно – практична робота . Складні форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.		2	
15-16	Семинарське заняття: Вимоги до якості та терміни зберігання овочевих напівфабрикатів.			2
	<b>Кількість лекцій, практичних, семінарів</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Змістовний модуль 2. Обробка риби та нерибних продуктів моря.</b>				
17	Значення риби в харчуванні. Характеристика сировини	1		
18	Кулінарна обробка риби. Вимочування солоної риби	1		
19	Обробка лускатої риби	1		
20	Обробка безлускатої та окремих видів риби	1		
21	Обробка риби для фарширування. Обробка риби з хрящовим скелетом	1		
22	Приготування рибних напівфабрикатів	1		
23	Напівфабрикати з рибної січеної натуральної маси. Приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї	1		
24	Централізоване виробництво рибних напівфабрикатів	1		
25	Обробка і використання рибних харчових відходів.	1		

26	Обробка нерибних морепродуктів	1		
27	Вимоги до якості рибних напівфабрикатів, терміни зберігання.	1		
28	Модульна контрольна робота.		1	
29-30	Лабораторно–практична робота: «Технологія обробки безлускатої риби»		2	
31-32	Лабораторно–практична робота: «Технологія обробки лускатої риби»		2	
33-34	Лабораторно–практична робота:»Технологія підготовки риби до фарширування»		2	
35-36	Лабораторно–практична робота:» Технологія обробки нерибних продуктів моря»		2	
	<b>Кількість лекцій, практичних, семінарів:</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	
<b>Змістовний модуль 3. Обробка м'яса та м'ясних продуктів. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини та кролика.</b>				
37	Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса	1		
38	Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів	1		
39	Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш	1		
40	Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини, з баранини, телятини, свинини.	1		
41	Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї, з м'ясної котлетної маси	1		
42	Обробка поросят, кроликів і диких тварин. Обробка субпродуктів і кісток	1		
43	Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. Обробка сільськогосподарської птиці й чини	1		
44	Способи заправлення птиці і дичини	1		
45	Напівфабрикати з птиці й дичини	1		
46	Обробка субпродуктів птиці й дичини	1		
47	Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик	1		
48	Технологічний процес механічної обробки субпродуктів.	1		
49	Технологічний процес обробки кролів	1		

50	Вимоги до якості напівфабрикатів.	1		
51-52	Лабораторно–практична робота Кулінарне розбирання та обвалювання яловичої туші.		2	
53-54	Лабораторно–практична робота Кулінарне розбирання та обвалювання свинячої, баранячої й телячої туші		2	
55-56	Лабораторно–практична робота Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса.		2	
57-58	Лабораторно – практична робота Технологія приготування н/ф з натурального січеного м'яса та котлетної маси.		2	
59-60	Семінарське заняття: Кулінарне призначення частин туші.			2
	<b>Кількість лекцій, практичних, семінарів:</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>Разом за I курс:</b>		<b>35</b>	<b>21</b>	<b>4</b>
<b>II курс, III семестр:</b>				
<b>Змістовний модуль 4. Технологічні процеси приготування страв та відпуск</b>				
61	Технологія виробництва заправних та молочних супів.	1		
62	Технологія протертих пюреподібних супів, технологія прозорих супів.	1		
63	Технологія виробництва соусів з загусниками, соусів без загусників.	1		
64	Технологія виробництва страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.	1		
65	Технологія виробництва страв з м'яса та м'ясопродуктів масового приготування. Технологія страв з вареного і тушкованого м'яса і субпродуктів.	1		
66	Технологія страв із січеного м'яса і субпродуктів.	1		
67	Технологія виробництва страв з яєць та сиру.	1		
68	Технологія виробництва салатів, закусок масового приготування.	1		
69	Технологія виробництва борошняних страв та кулінарних виробів.	1		
70	Технологія виробництва солодких страв і напоїв.	1		
71	Технологія гарячих і холодних напоїв	1		
72	Модульна контрольна робота.		<b>1</b>	

73-74-75-76	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування заправних супів. Асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.		4	
77-78	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування соусів.		2	
79-80	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів.		2	
81-82-83-84	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування страв з риби. Асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.		4	
85-86-87-88	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування страв з м'яса. Асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.		4	
89-90	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування страв з яєць і сиру.		2	
91-92	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування холодних страв і закусок.		2	
93-94-95-96	Лабораторно-практична робота: технологія приготування страв з борошна.		4	
97-98	Лабораторно-практична робота: технологія приготування солодких страв і напоїв.		2	
99-100	Семінарське заняття: Технологія виробництва страв із сільськогосподарської птиці масового приготування.			2
	<b>Кількість лекцій, практичних, семінарів:</b>	<b>11</b>	<b>27</b>	<b>2</b>

#### **Змістовний модуль 5. Особливості харчування окремих груп споживачів.**

101	Особливості приготування перших страв дієтичного харчування.	1		
102	Особливості приготування других страв дієтичного харчування.	1		
103	Вимоги до складності дієт. Режим харчування, збалансованості, раціону	1		
104	Технологія дієтичних холодних закусок.	1		
105	Характеристика солодких страв та напоїв.	1		
106	Технологія приготування кулінарних виробів для дитячого харчування.	1		

107-108	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування перших дієтичних страв.		2	
109-110	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування других дієтичних страв.		2	
111-112	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування дієтичних солодких страв.		2	
113-114	Семінарське заняття: Характеристика безглютенової дієти.			2
	<b>Кількість лекцій, практичних, семінарів:</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Змістовний модуль 6. Основні напрямки розвитку та сучасні аспекти оздоровчого харчування.</b>				
115	Сучасні проблеми харчування населення. Сучасні аспекти здорового харчування людини.	1		
116	Концепція оздоровчого харчування населення України. Характеристика диференційованого харчування. Характеристика цільового харчування.	1		
117	Характеристика біологічно активних речовин.	1		
118	Культура шкільного харчування за Є.Кл потенком.	1		
119-120	Семінарське заняття: Теорія адекватного та оптимального харчування. Теорія збалансованого харчування. Характеристика харчування по групі крові.			2
	<b>Кількість лекцій, практичних, семінарів:</b>	<b>4</b>		<b>2</b>
	<b>Кількість годин за III семестр:</b>	<b>21</b>	<b>33</b>	<b>6</b>
	<b>Загальна кількість:</b>	<b>56</b>	<b>54</b>	<b>10</b>
	<b>Самостійна робота</b>	<b>60</b>		
	<b>Загальна кількість за курс:</b>	<b>180</b>		

**Тематика лабораторно-практичних робіт для здобувачів освіти.**

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
1.	Лабораторно–практична робота «Прості форми нарізання	2
2.	Лабораторно–практична робота «Складні форми нарізання овочів. Елементи оформлення страв та складання композицій»	2
3.	Лабораторно–практична робота: «Технологія обробки безлускатої риби»	2
	Лабораторно–практична робота: «Технологія обробки лускатої риби»	2
4.	Лабораторно–практична робота:»Технологія підготовки риби до фарширування»	2
5.	Лабораторно–практична робота:» Технологія обробки нерибних продуктів моря»	2
6.	Лабораторно–практична робота Кулінарне розбирання та обвалювання яловичої туші.	2
7.	Лабораторно–практична робота Кулінарне розбирання та обвалювання свинячої, баранячої й телячої туші	2
8.	Лабораторно–практична робота Технологія приготування напівфабрикатів з м'яса.	2
9.	Лабораторно – практична робота Технологія приготування н/ф з натурального січеного м'яса та котлетної маси.	2
10	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування заправних супів. Асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.	4
11	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування соусів.	2
12	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування страв з круп, бобових, макаронних виробів.	2
13	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування страв з риби. Асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.	4
14	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування страв з м'яса. Асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.	4
15	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування страв з яєць і сиру.	2
16	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування холодних страв і закусок.	2
17	Лабораторно-практична робота: технологія приготування страв з борошна.	4
18	Лабораторно-практична робота: технологія приготування солодких страв і напоїв.	2

19	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування перших дієтичних страв.	2
20	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування других дієтичних страв.	2
21	Лабораторно-практична робота: Технологія приготування дієтичних солодких страв.	2
<b>Всього:</b>		<b>52</b>

### **Самостійна робота для здобувачів освіти**

**Самостійна навчально-пізнавальна робота здобувачів освіти** – різноманітні види індивідуальної і колективної діяльності здобувачів освіти, які вони здійснюють на навчальних заняттях або в позааудиторний час за завданнями викладача, під його керівництвом, але без його безпосередньої участі.

Вона є завершальним етапом розв'язання навчально- пізнавальних завдань, які розглядалися на лекціях, семінарах, практичних і лабораторних заняттях. Адже знання можна вважати надбанням здобувачів освіти тільки за умови, що він приклав для їх здобуття свої розумові та практичні зусилля.

Самостійна робота здобувачів освіти сприяє формуванню самостійності, ініціативності, дисциплінованості, точності, почуття відповідальності, необхідних майбутньому фахівцю у навчанні і професійній діяльності.

Важливим завданням викладача вищого навчального закладу є правильне організування самостійної роботи, забезпечення умов успішного її перебігу, що передбачає не лише базову, наукову, а й відповідну педагогічну його підготовку, вміння педагогічно доцільно активізувати пізнавальні сили здобувачів освіти у навчальному процесі.

Щоб самостійна робота давала хороші результати, її необхідно планувати і організовувати у поєднанні з іншими формами навчання. Вирішальним у цьому є ретельний відбір викладачами і кафедрою змісту та обсягу навчального матеріалу для самостійного опрацювання .

Система керівництва індивідуальною самостійною роботою здобувачів освіти охоплює: чітке її планування, детальне продумування її організування, безпосереднє або опосередковане керівництво з боку викладача, систематичний

контроль за поетапними і кінцевим результатами самостійної роботи здобувачів освіти, оперативне доведення до відома студентів оцінки результатів їх самостійної роботи і внесення відповідних корективів у її організування . Самостійна робота виконується за його завданнями, виконання яких потребує творчого підходу та вміння самостійно отримувати знання.

Необхідними умовами для організації самостійної роботи є:

- готовність здобувач освіти до самостійної діяльності;
- мотивація до отримання нових знань;
- наявність і доступність необхідного навчально-методичного і довідникового матеріалу;
- система регулярного контролю якості виконаної самостійної роботи;
- фасилітаційна підтримка (консультативна допомога) викладача.

**Усний контроль** (*усне опитування*). Його використання сприяє опануванню

логічним мисленням, виробленню і розвитку навичок аргументувати, висловлювати

свої думки грамотно, образно, емоційно, обстоювати власну думку.

Здійснюють його

на семінарських, практичних і лабораторних заняттях, лекціях і консультаціях.

**Письмовий контроль.** Його метою є з'ясування в письмовій формі ступеня

оволодіння студентами знаннями, вміннями та навичками з предмета, визначення їх

якості – правильності, точності, усвідомленості, вміння застосувати знання на практиці.

**Практична перевірка.** Її застосовують з навчальних дисциплін, які передбачають оволодіння системою практичних професійних умінь та навичок, і здійснюють під час проведення практичних і лабораторних занять з цих навчальних дисциплін. Така перевірка дає змогу виявити, якою мірою здобувач освіти усвідомив теоретичні основи цих дій.

**Тестовий контроль.** Для визначення рівня сформованості знань і вмінь з

навчальної дисципліни користуються методом тестів.

**Іспит** проводиться з метою узагальнення та систематизації знань, отриманих під час вивчення дисципліни і передбачає перевірку розуміння здобувачами освіти теоретичного та практичного системного матеріалу в цілому, здатності творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми.

Види самостійної роботи:

- самостійна робота в аудиторії під керівництвом викладача у вигляді запланованих консультацій;
- самостійна поза аудиторна робота здобувачів освіти над виконанням домашніх завдань навчального і творчого характеру (у тому числі з використанням електронних ресурсів);
- самостійний пошук і аналіз додаткової інформації за темами, які передбачені програмою;
- підготовка до практичних занять і поточного контролю;
- підготовка доповіді на одну з вивчених тем.

### **Методи контролю**

Проміжний, поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену

В процесі навчання студента викладачем реалізується проміжний, поточний і підсумковий семестровий контроль знань здобувачів освіти.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання здобувачем освіти контрольних робіт за кожний змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних та лабораторних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості здобувача освіти до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час проведення навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засідання кафедри основною формою поточного контролю є тестування.

Підсумковий контроль за кожною змістовою частиною – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять в змістову частину та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності здобувача освіти в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою

### Тематика для самостійної роботи здобувачів освіти.

№з/п	Назва теми	Кільсть год.
<b>І курс II семестр</b>		
1.	Вплив теплової обробки на сировину.	1
2.	Змінювання вітамінів при тепловій обробці.	1
3.	Правила збереження вітаміну С в овочах.	1
4.	Вплив вітамінів на ріст людини.	1
5.	Які вітаміни впливають на процеси згортання крові та процеси розмноження. Вказати в яких продуктах вони містяться.	1
6.	Змінювання мінеральних речовин.	1
7.	Зміни вмісту води і сухих речовин.	1
8.	Змінювання природних барвників.	1
9.	Вплив ферментів на якість кулінарної продукції.	1
10	Значення картоплі та інших овочів у дієтичному харчуванні.	1
11	Призначення картоплі з різним вмістом крохмалю.	1
12	Види бомбажів овочевих консервів.	1
13	Переробка відходів з овочів.	1
14	Кулінарне призначення риби з різним вмістом жиру.	1
15	Способи розморожування риби.	1
16	Використання харчових відходів з риби.	1
17	Особливості обробки та кулінарне призначення безлускатої риби.	1
18	Обробка риби з хрящовим скелетом.	1
19	Особливості обробки лобстерів.	1
20	Приготування кулінарної продукції з нерибних продуктів	1

	моря.	
21	Яке лікувально-профілактичне значення мають мідії.	1
22	Характеристика сполучної тканини м'яса, вплив на приготування н/ф.	1
23	Класифікація м'яса за вгодованістю.	1
24	Особливості обробки субпродуктів.	1
25	Технологічний процес обробки кроликів.	1
26	Кулінарне призначення дичини.	1
27	Способи заправки птиці для гриль апаратів.	1
28	Процеси, що відбуваються при тепловій обробці овочів.	1
29	Процеси, що відбуваються при тепловій обробці риби.	1
30	Процеси, що відбуваються при тепловій обробці м'яса.	1
	<b>Кількість годин:</b>	<b>30</b>
	<b>III семестр, II курс:</b>	
31	Національні перші страви. Асортимент. Особливості приготування і відпуску	1
32	Холодні соуси, заправки «Новинка», нові соуси.	1
33	Особливості приготування соусів на вершковій основі.	1
34	Асортимент соусів для піци.	1
35	Асортимент салатних заправок.	1
36	Нові напрямки в технології соусів	1
37	Правила підбору соусів до страв з м'яса.	1
38	Правила підбору соусів до страв з риби.	1
39	Технологія приготування страв з овочів.	1
40	Правила підбору гарнірів до страв з м'яса.	1
41	Правила підбору гарнірів до страв з риби.	1
42	Правила підбору соусів до страв з круп.	1
43	Правила підбору соусів до страв з кисломолочного сиру.	1
44	Особливості поєднання складних гарнірів. Види.	1
45	Технологія приготування національних та фірмових страв з м'яса, птиці	1
46	Приготування дієтичних страв з м'яса кролика.	1
47	Салати, що готуються в сучасних закладах ресторанного господарства	1
48	Гарніри та соуси до холодних страв і закусок	1
49	Гарячі закуски. Класифікація. Асортимент. Технологія приготування	1
50	Технологія приготування прохолодних напоїв	1
51	Солодкі соуси та сиропи, які подають до солодких страв	1

	Особливості приготування та подавання кави	
52	Процеси, що відбуваються під час приготування солодких Страв.	1
53	Особливості лікувального та лікувально-профілактичного харчування.	1
54	Режим харчування, збалансованості, раціону.	1
55	Поняття про щадні режими.	1
56	Характеристика харчування по групі крові.	1
57	Значення біологічно активних речовин (БАР).	1
58	Поняття про раціональне збалансоване харчування.	1
59	Тенденції зміни шкільного харчування.	1
60	Культура шкільного харчування.	1
	<b>Кількість годин:</b>	<b>30</b>
	<b>Всього:</b>	<b>60</b>

## 7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Контроль може бути двох типів, поточним та підсумковим, кожний з яких

має свої цілі. Методи поточного контролю – це оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти протягом навчального семестру за національною чотирибальною шкалою усіх видів аудиторної роботи (лекції, практичні заняття, самостійна робота).

**Поточний** контроль відображає поточні навчальні досягнення студента в освоєнні програмного матеріалу дисципліни і спрямований на необхідне корегування самостійної та індивідуальної роботи здобувачів освіти. Сюди входить: методи усного контролю – бесіда, розповідь здобувача освіти, роз'яснення. Основою усного контролю слугує монологічна відповідь здобувача освіти (у підсумковому контролі це більш повний, системний виклад) або запитально-відповідна форма – бесіда, у якій викладач ставить запитання і чекає відповіді здобувача освіти. Усний контроль, як поточний, проводиться на кожному занятті в індивідуальній, фронтальній або комбінованій формі, можуть застосовуватися дидактичні картки, ігри, технічні засоби.

Контроль знань забезпечує глибоку і всебічну перевірку засвоєння знань і умінь здобувача освіти. У письмовій роботі здобувач освіти необхідно показати і теоретичні знання, і вміння застосовувати їх для розв'язування конкретних завдань, проблем, крім того, виявляється ступінь оволодіння письмовою мовою.

З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:

#### **Початковий рівень:**

**1 бал** – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

**2 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

**3 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

### **Середній рівень:**

**4 бали** – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

**5 балів** – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

**6 балів** – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

### **Достатній рівень:**

**7 балів** – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

**8 балів** – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

**9 балів** – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

### **Високий рівень:**

**10 балів** – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

**11 балів** – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані

відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.

**12 балів** – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Семестровий екзамен - це вид підсумкового контролю засвоєння здобувачем освіти теоретичного та практичного матеріалу з певної навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Підсумкова семестрова оцінка з дисциплін, що формують загальні компетентності, виставляється на підставі тематичних оцінок з врахуванням тривалості та важливості тем. Не допускається виставлення семестрової оцінки як середнього арифметичного усіх поточних оцінок.

Здобувач освіти не допускається до семестрового контролю з певної дисципліни, якщо він не виконав усіх видів робіт, завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. При цьому викладач у заліково-екзаменаційній відомості робить запис «незадовільно», який прирівнюється до академічної заборгованості.

**ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КІНТРОЛЬ**

1. Зміни білків
2. Зміни вуглеводів
3. Зміни крохмалю
4. Вуглеводи клітинних стінок
5. Зміни жирів
6. Зміни вітамінів
7. Зміни кольору продуктів
8. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини
9. Відходи овочів та їх використання
10. Класифікація овочів
11. Характеристика технологічного процесу обробки овочів
12. Обробка картоплі
13. Обробка коренеплодів
14. Обробка капустяних і цибулевих овочів
15. Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів
16. Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів
17. Види нарізання овочів
18. Обробка консервованих овочів
19. Напівфабрикати консервовані
20. Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів
21. Відходи овочів та їх використання
22. Обробка грибів
23. Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини.
24. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки
25. Страви і гарніри з варених овочів
26. Страви і гарніри з припущених овочів
27. Страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів
28. Страви і гарніри із смажених овочів і грибів
29. Запечені страви із овочів і грибів
30. Печені овочі
31. Страви з овочевих напівфабрикатів

32. Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів
33. Підготовка круп до варіння
34. Каші
35. Страви з каш
36. Страви з бобових
37. Страви з макаронних виробів
38. Хімічний склад і харчова цінність м'яса
39. Види і класифікація м'яса
40. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів
41. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші
42. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш
43. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини
44. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні
45. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї
46. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси
47. Обробка поросят, кроликів і диких тварин
48. Обробка субпродуктів і кісток
49. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація
50. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини
51. Способи заправлення птиці і дичини
52. Напівфабрикати з птиці й дичини
53. Обробка субпродуктів птиці й дичини
54. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик
55. Значення м'ясних страв у харчуванні
56. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки
57. Варені м'ясні страви
58. Смажені страви з м'яса
59. Запечені м'ясні страви
60. Тушковані м'ясні страви
61. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси

62. Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні
63. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика
64. Смажені страви з птиці, дичини, кролика
65. Тушковані страви з птиці, кролика
66. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць
67. Класифікація яєць, продукти їх переробки
68. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки
69. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки
70. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць
71. Смажені і запечені страви з яєць
72. Значення страв з сиру в харчуванні
73. Приготування холодних страв з сиру
74. Варені страви з сиру
75. Смажені страви з сиру
76. Запечені страви з сиру

## 8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Капрельянц Л. Функціональні продукти і нутрицевтики – сучасні підходи харчової науки / Л. Капрельянц // Вісник Львівського університету. Серія біологічна. 2016. Вип. 73. С. 441. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU\\_biol\\_2016\\_73\\_122](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_biol_2016_73_122).(дата звернення 10.03.23р)
2. Просеков А.Ю. стійкість піноутворюючих мас. Зберігання та перероблення с\г продукції. 2001. № 7. с. 40-45.
3. Дробот В.І., д-р техн. наук., проф., Грищенко А.М., канд. техн. наук (НУХТ, Київ) ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР У ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА. УДК 664:665
4. О.Б. Куракін, Л.Г. Бишовець, А.І. Крижанівський ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ. ISSN 2708-4949 № 2/2020 © О. Б. Куракін, Л. Г. Бишовець, А. І. Крижанівський, 2020 DOI: 10.24025/2708-4949.2.2020.213051 82 УДК 664.68
5. Сімакова О. О. Вплив води на якість хліба. Swordl. Технічні науки. 2012. № 10. С. 88–90.