

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

Кафедра інженерії харчового виробництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан біолого-технологічного факультету

_____ І.О. Балабанова
“ 28 ” _____ 08 _____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія виробництва кулінарної продукції»

(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень _____ перший (бакалаврський) _____
(бакалавр, магістр)

Спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва спеціальності)

Освітня програма _____ Харчові технології _____
(назва спеціалізації)

Факультет _____ біолого – технологічний _____
(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Дзюндзя О.В. доцент, к.т.н.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 1 від 28.серпня 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету

Затверджено на Вченій раді факультету

Протокол №1 від 28 серпня 2019 року

Затверджено на Вченій раді біолого – технологічного факультету

Протокол № 1 від 29.08.2019 року

В.о. завідувача кафедри
Інженерії харчового виробництва



(_ Новікова Н.О.)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

30. 08. 2019 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів для денної форми – 4	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Варіативна	
Змістовних частин – 2	Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин для денної форми- 120		3-й	
		Семестр	
		6-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Лекції	
		20 год.	
		Практичні, семінарські	
		40 год.	
		Лабораторні	
		-	
		Самостійна робота	
		60 год.	
Індивідуальні завдання:			
-			
Вид контролю: залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 1

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

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

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 студентами 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 використовувати вміння 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- 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:

- 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 кулінарної продукції власного виробництва ЗРГ.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості напівфабрикатів.

Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Тема 2. Технологічні процеси під час теплової обробки.

Тема 3. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини.

Тема 4. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Змістова частина 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Тема 5. Технологія страв з овочів, плодів, грибів

Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів.

Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів.

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Тема 9 Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин 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
Змістова частина 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості напівфабрикатів.												
Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	10	2		4		4						
Тема 2. Технологічні процеси під час теплової обробки.	8	2		-		6						
Тема 3. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини.	12	2		4		6						

Тема 4. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ	14	4		4		6							
Разом за змістову частину 1	46	10		12		22							
Змістова частина 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.													
Тема 5. Технологія страв з овочів, плодів, грибів	14	2		4		8							
Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів.	18	2		8		8							
Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів.	16	2		6		8							
Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.	16	2		6		8							
Тема 9 Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.	12	2		4		6							
Разом за змістову частину 2	74	10		28		38							
Усього годин	120	20		40		60							

5. Теми лекційних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	2
2	Тема 2. Технологічні процеси під час теплової обробки.	2
3	Тема 3. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та	2
4	Тема 4. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності Технологія	4
5	Тема 5. Технологія страв з овочів, плодів, грибів	2
6	Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких	2
7	Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та	2
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та	2
9	Тема 9 Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та	2
	Всього	20

**6. Теми практичних занять
Не передбачені навчальним планом**

7. Теми лабораторних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	4
2	Тема 2. Технологічні процеси під час теплової обробки.	-
3	Тема 3. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та	4
4	Тема 4. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених	4
5	Тема 5. Технологія страв з овочів, плодів, грибів	4
6	Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких	8
7	Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та	6
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та	6
9	Тема 9 Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та	4
	Всього	40

8. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення	4
2	Тема 2. Технологічні процеси під час теплової обробки.	6
3	Тема 3. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини.	6
4	Тема 4. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ	6
5	Тема 5. Технологія страв з овочів, плодів, грибів	8
6	Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів.	8
7	Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів.	8
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.	8
9	Тема 9 Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.	6
	Всього	60

9. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Кулінарний дизайн» включає проведення:

Лекцій з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожною змістовою частину, тестових завдань.

Практичних та лабораторних занять з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

Використання на практичних заняттях схем, таблиць та ДСТУ

Рекомендація до перегляду і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо)

Індивідуальної роботи зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- лабораторні роботи

10. 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 студентів.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом 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 студента 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 кожну змістову частину – 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 студента в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістова частина 1			Змістова частина 2							Підсумкова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	60	100
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		

За виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
До 10	до 60	до 30	100

**Схема оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»
Національна диференційована шкала**

Оцінка	Мін.рівень досягнень	Макс.рівень досягнень
Відмінно/Excellent	90	100
Добре/Good	74	89
Задовільно/Satisfactory	60	73
Незадовільно/Fail	0	59

Шкала оцінювання: ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

11. Методичне забезпечення

12. Рекомендована література

Базова

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод, пособие / В.И. Богушева. - М.: ИКЦ «Март»; Ростов на/Д ; изд. центр «Март», 2005. - 320 с.
2. Гальперина Г. А. Золотая книга кулинарных рецептов / Г.А.Гальперина. - М. : Вече, 2003. - 511 с.
3. Денисов Д.И. Соусы. Антология / Д.И. Денисов. - М. : ЗАО «Изд. дом «Ресторан. ведом.», 2002. - 198 с.
4. Долгополова СВ. Новые кулинарные технологии / СВ. Долгополова. - М. : Ресторан. ведом., 2005. - 266 с.
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов. - М. : Изд. дом «Делов. лит.»; Омега-Л, 2005.-480 с.
6. Мазаракі А.А. Кулінарне мистецтво: правила змагань / А.А. Мазаракі, М. І. Пересічний, Н.М. Зубар та ін. - К. : Київ. нац. торг.екон. ун-т, 2003.-98 с.
7. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, Э. Трой ; пер. с англ. - М. : Изд. дом «Ниола 21-й век», 2001-352 с.
8. Ратушный Б.А. Технология продукции общественного питания. В 2 т. / Б.А. Ратушный, Н.И. Баранов, А. С. Ковалев и др. - М. : Мир, 2003.- 416 с.
9. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного

питания / И.Н. Фуре. - Мн. : Нов. знание, 2002. - 799 с.

10. Ю. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / Н.Э. Харченко. - М. : Изд. центр «Академия», 2004. - 288 с.

Допоміжна

1. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара : пер. с англ. - М. : АСТ: Астрель, 2008. - 823 с.
2. Годон Ж.-К. Фуршет. Рецепты на любой вкус / Ж.-К. Годон. - М. : Аст-Прес СКД, 2003. - 160 с.
3. Долгополова СВ. Новые кулинарные технологии / СВ. Долгополова. - М. : Ресторан, ведом., 2005. - 266 с.
4. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. - К.: Вища шк., 1995.-550 с.
5. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С.Ершов.-К., 2003.
6. Ефимов А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. - М. : Изд. Дом «Ресторан, ведом.», 2004. - 245 с.
7. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь – справочник / Ц.Р. Зайчик. -М. : ДеЛи принт, 2001. - 51 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ш. - Х. : Фактор, 2002. - 752 с.
9. Зубченко А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий / А.В. Зубченко. - М. : Воронеж, гос. технол. акад., 2001.
10. Кантере В.М. Органолептический анализ пищевых продуктов / В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др. - М. : МГУПП, 2002.-С 16-72.
11. Лагутина Л.А. Блюда из сыра. Сборник кулинарных рецептов /Л.А. Лагутина, СВ. Лагутина. - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 224 с.
12. Лагутина Л.А. Все о чае и о кофе. Сборник кулинарных рецептов / Л.А. Лагутина, СВ. Лагутина. - Ростов н/Д. : Феникс, 2000. - 224 с.
13. Лазерсон И. Европейская кухня / И. Лазерсон. - М. : ЦЕНТР-ПОЛИГРАФ, 2002. - 201 с.
14. Люка А.П. Европейская кухня / А.П. Люка. — М. : Олма-Пресс Инвест, 2004.-174 с.
15. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты : учеб. пособие / Т.И. Перетятко. - Ростов н/Д : Феникс, 2005.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М. : Дело и Сервис, 2002.-1010 с.

17. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб. : Профессия, 2001
18. Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская и др. - М. : Франтэра, 2002. - 320 с.
19. Химический состав пищевых продуктов. - М. : Легкая и пищ. пром-сть, 2000.
20. Школа «Гастронома». Изысканные блюда. - М. : Эксмо, 2007. - 240 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Culinary guidelines // <http://www.wacs2000.org/>
2. ІКА / Culinary Olympics // [http:// www.vkd.com](http://www.vkd.com)
3. World Association of Chefs Societies// [http:// www.wacs2000.org/](http://www.wacs2000.org/)
4. www.coffee.net.ua
5. www.karolina.com.ua

Мультимедійні програми: