

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
(ППФК)  
Циклова комісія професійної освіти

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ в. о. директора ППФКу  
30.08.2024 № 87

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**Програма навчальної дисципліни**

підготовки	<i>фахових молодших бакалаврів</i>
галузі знань	<i>01 Освіта/Педагогіка</i>
спеціальності	<i>015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології)</i>

2024 рік

Програма навчальної дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» освітньо-професійної програми *Професійна освіта (Харчові технології)* для спеціальності *015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)*, спеціалізація *015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології*, для здобувачів освіти I курсу денної форми навчання.

Розробник: *Меркулова Людмила Федорівна*, викладач спецдисциплін спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Програма розглянута і затверджена на засіданні циклової комісії професійної освіти 28.08.2024, протокол № 1, та схвалена на засіданні методичної ради 28.08.2024, протокол № 1.

## 1. Опис навчальної дисципліни (освітнього компоненту)

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни	
<b>Форма навчання</b>	денна	
<b>Рік підготовки</b>	I (перший)	
<b>Семестр</b>	1-й	2-й
<b>Мова навчання</b>	українська	
<b>Статус дисципліни</b>	обов'язкова	
<b>Інформаційний обсяг навчальної дисципліни</b>		
<b>Кількість кредитів ECTS</b>	5	
<b>Загальна кількість годин, в т.ч.:</b>	150	
– аудиторних	86	
– самостійної роботи здобувачів освіти	34	
– підготовка до екзамену	30	
<b>Модулів</b>	2	
<b>Змістових модулів</b>	5	
<b>Лекції</b>	40 год.	22 год.
<b>Семінарські</b>	–	–
<b>Практичні</b>	–	–
<b>Лабораторні</b>	8 год.	16 год.
<b>Самостійна робота</b>	18 год.	16 год.
<b>Індивідуальні завдання</b>	–	
<b>Вид контролю</b>	екзамен	

## 2. Предмет, мета та завдання навчальної дисципліни

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» є технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування, а також процеси, які відбуваються з основними харчовими речовинами.

**Метою викладання** навчальної дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» є надання знань та формування практичних умінь і навичок з основ технології виробництва кулінарної продукції.

**Основними завданнями** навчальної дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» є:

- формування уявлень про класичні, сучасні та нетрадиційні технології виробництва кулінарної продукції;
- формування знань про стадії, процеси та операції виробництва продуктів харчування;
- набуття навичок оцінювання споживчих властивостей продовольчих товарів;
- набуття навичок використання в своїй роботі знань щодо процесів, які відбуваються з основними харчовими речовинами під час приготування їжі;
- набуття навичок ведення технологічного процесу приготування фірмових страв, страв складного приготування, дієтичного харчування, лікувально-профілактичного харчування;
- набуття навичок виконання розрахунків сировини, необхідної для приготування страв;
- формування потреб у постійній самоосвіті та удосконаленні професійної майстерності.

**Передумови вивчення навчальної дисципліни.** Для вивчення дисципліни «*Технологія виробництва кулінарної продукції*» необхідними є набуті здобувачами освіти знання та вміння з предмету «Хімія» (шкільний курс); предметів «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», «Фізіологія харчування», «Устаткування підприємств харчування», «Калькуляція, облік і звітність», які вивчались при отриманні робітничої професії, та дисципліни «Загальна хімія».

## 3. Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності, які мають бути сформовані в результаті опанування дисципліни (освітнього компоненту), та очікувані результати навчання:

Компетентності	
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
<b>Спеціальні компетентності (СК)</b>	СК7 Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи прикладних наук відповідно до спеціалізації «Харчові технології». СК9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків,

	<p>конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.</p> <p>СК11 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p>СК14 Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК16 Здатність брати участь в розробці нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій.</p>
<p><b>Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)</b></p>	
<p>РН13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.</p> <p>РН15 Використовувати технічну термінологію в галузі харчової промисловості.</p> <p>РН21 Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.</p> <p>РН23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.</p>	

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» здобувач освіти повинен:

**знати:**

- спеціальну термінологію, основні поняття дисципліни;
- основні види сировини, що використовуються для приготування кулінарних страв та кондитерських виробів;
- відмінні ознаки та харчову цінність продуктів;
- вимоги до якості харчових продуктів;
- кулінарні властивості харчових продуктів;
- умови та правила зберігання продуктів на підприємствах ресторанного господарства;
- технологічні процеси механічної та теплової обробки сировини;
- харчові речовини, їх роль у життєдіяльності людини;
- зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі;
- нормативно-технічну та технологічну документацію на продукцію підприємств харчування;
- порядок розробки та затвердження нормативно-технічної та технологічної документації на фірмові страви та борошняні кондитерські вироби;
- сучасні види сировини;
- сучасні тенденції оформлення страв;
- технологію приготування страв складного приготування;
- методологію визначення якості продуктів;
- вплив екології на харчування людини;
- призначення лікувально-профілактичного харчування;
- характеристику дієт лікувального харчування та технологію приготування страв до них;
- особливості харчування дітей та підлітків;

**вміти:**

- логічно, послідовно викладати матеріал;
- використовувати різноманітні джерела інформації;
- розпізнавати асортимент товарів за групами;
- проводити органолептичну оцінку якості товарів, відповідно вимог стандартів;
- визначити умови збереження харчових продуктів
- аналізувати процеси, які відбуваються з основними харчовими речовинами при приготуванні страв;
  - вести розрахунок сировини та напівфабрикатів для приготування страв та борошняних кондитерських виробів;
  - готувати страви та борошняні кондитерські вироби складного приготування;
  - розробляти нормативно-технічну та технологічну документацію на фірмові страви;
  - визначати кількісний та якісний склад сировини та кулінарних виробів;
  - підбирати страви до лікувально-профілактичного та дієтичного харчування, харчування дітей та підлітків.

## 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	у тому числі		
		лекцій	лабора-торних	самоств. роботи
<b>Модуль 1 (1-й семестр)</b>				
<b>Змістовий модуль 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства. Склад харчових продуктів</b>				
Тема 1. Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Класифікація та загальна характеристика способів кулінарної обробки продуктів на підприємствах ресторанного господарства	2	2	–	–
Тема 2. Характеристика способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів	2	2	–	–
Тема 3. Білки, як високомолекулярні сполуки	2	–	–	2
Тема 4. Процеси, які відбуваються з білками при обробці	2	2	–	–
Тема 5. Вуглеводи: характеристика, зміни при обробці	2	2	–	–
Тема 6. Крохмаль: побудова, властивості, зміни при обробці	2	–	–	2
Тема 7. Пектинові речовини, як високомолекулярні вуглеводи	2	–	–	2
Тема 8. Жири: роль, вміст в продуктах, зміни при зберіганні	2	–	–	2
Тема 9. Зміни жирів при теплової обробці	2	2	–	–
Тема 10. Вітаміни, класифікація, зміни при обробці	2	2	–	–
Тема 11. Зміна природного забарвлення рослинних і тваринних харчових продуктів при кулінарній обробці	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>–</b>	<b>8</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 2. Процеси, які відбуваються в продуктах при механічній і теплової обробці</b>				
Тема 12. Процеси, які відбуваються в м'ясі при механічній обробці	2		–	2
Тема 13. Процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки	2	2	–	–
Тема 14. Процеси, які відбуваються в рибі при механічній і теплової обробці	2	2	–	–
Тема 15. Процеси, які відбуваються в овочах і плодах при механічній і теплової обробці	2	2	–	–
Тема 16. Процеси, які відбуваються в крупах, зернобобових продуктах, молоці та яйцях при механічній і теплової обробці	2	–	–	2

Тема 17. Процеси, які відбуваються при замісі та випічці тіста	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>–</b>	<b>4</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 3. Технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування</b>				
Тема 18. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви	2	2	–	–
Тема 19. Сучасні тенденції у технології приготування та оформлення страв	2	2	–	–
Тема 20. Технологія приготування солянок Технологія приготування крем-супів	4	2	–	2
Тема 21 Технологія приготування прозорих супів	6	2	4	
Тема 22.Технологія приготування яечно-масляних соусів та масляних сумішей, сучасних соусів	2	2	–	–
Тема 23. Технологія приготування страв з овочів	2		–	2
Тема 24. Технологія приготування страв зі смаженої та запеченої риби	2	2	–	–
Тема 25. Технологія приготування страв з морепродуктів	2	–	–	2
Тема 26. Технологія приготування фірмових страв з риби	6	2	4	–
Тема 27. Технологія приготування страв зі смаженого м'яса складного приготування	2	2	–	–
Тема 28. Технологія приготування страв з птиці складного приготування	2	2	–	–
<b>Разом за змістовним модулем 3 (ч. 1)</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>66</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>18</b>
<b>Модуль 2 (2-й семестр)</b>				
<b>Змістовий модуль 3. Технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування( продовження)</b>				
Тема 29. Технологія приготування фірмових страв з м'яса	4	–	4	–
Тема 30. Технологія приготування салатів-коктейлів та холодних страв і закусок з нерибних продуктів моря	8	2	6	–
Тема 31. Технологія приготування холодних страв та закусок м'яса	2	2	–	–
Тема 32. Технологія приготування фірмових холодних страв та закусок	6	–	6	–
Тема 33. Технологія приготування солодких страв з утворенням желе	2	2	–	–
Тема 34. Технологія приготування та відпуск кремів.	2	–	–	2

Тема 35. Технологія приготування дріжджового листкового тіста та виробів з нього	4	–	–	4
Тема 36. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього	2	2	–	–
Тема 37. Технологія приготування фірмових борошняних та кондитерських виробів	2		–	2
<b>Разом за змістовим модулем 3 (ч. 2)</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>8</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 4. Основні напрямки розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування</b>				
Тема 38. Сучасні проблеми харчування населення. Основні теорії харчування	2	–	–	2
Тема 39. Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, сиродіння, концепція поділеного харчування	2	2	–	–
Тема 40. Вплив екології на харчування людини	2	2	–	–
Тема 41. Забруднення харчових продуктів сполуками важких металів та хімічними елементами	2	2	–	–
Тема 42. Профілактичні заходи щодо запобігання в організм разом з їжею шкідливих речовин	2	–	–	2
Тема 43. Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	–	<b>4</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 5. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення, дієтичного та дитячого харчування</b>				
Тема 44. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування	4	2	–	2
Тема 45. Основні принципи організації дієтичного та дитячого харчування. Характеристика основних лікувальних дієт	2	2	–	–
Тема 46. Технологія приготування страв до дієтичного харчування	2	–	–	2
Тема 47. Технологія приготування страв для дитячого харчування	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 5</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	–	<b>4</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Разом за модулем 2</b>	<b>54</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
<b>Підготовка до екзамену</b>	<b>30</b>	–	–	<b>30</b>
<b>Разом</b>	<b>150</b>	<b>62</b>	<b>24</b>	<b>64</b>

## 5. Програма навчальної дисципліни

### **Змістовий модуль 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства. Склад харчових продуктів**

#### **Тема 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства**

Вступ. Предмет і завдання дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції».

Класифікація способів кулінарної обробки продуктів на підприємствах ресторанного господарства. Механічні, гідромеханічні, хімічні ті біохімічні процеси.

#### **Тема 2. Характеристика способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів**

Поверхневі способи теплової кулінарної обробки. Комбіновані, допоміжні та нові методи теплової кулінарної обробки.

#### **Тема 3. Білки як високомолекулярні сполуки**

Їх роль в харчуванні. Вміст в продуктах. Харчова і біологічна цінність білків. Побудова і властивості білків.

#### **Тема 4. Процеси, які відбуваються з білками при обробці**

Денатурація білків. Фактори, які впливають на денатурацію білків. Значення денатурації в технологічних процесах. Процеси, які відбуваються з білками при обробці.

#### **Тема 5. Вуглеводи: характеристика, зміни при обробці**

Значення в харчуванні. Вміст в продуктах. Класифікація. Глюкоза, фруктоза, сахароза. Їх роль в технологічному процесі. Глікоген, його роль в харчуванні.

#### **Тема 6. Крохмаль: побудова, властивості, зміни при обробці**

Крохмаль. Побудова, вміст в продуктах. Властивості крохмалю. Побудова крохмального зерна. Зміни крохмалю при кулінарній обробці. Етапи змін. Клейстеризація крохмалю і її роль в технологічному процесі.

#### **Тема 7. Пектинові речовини, як високомолекулярні вуглеводи**

Пектинові речовини як високомолекулярні вуглеводи. Їх роль в створенні щільної м'якоті продукту. Зміни пектинових речовин при тепловій обробці.

Карамелізація, меланоїдіноутворення. Значення реакції меланоїдіноутворення в технологічному процесі.

#### **Тема 8. Жири: роль, вміст в продуктах, зміни при зберіганні**

Роль жирів. Вміст в продуктах. Властивості жирів. використання в кулінарному і кондитерському виробництві.

#### **Тема 9. Зміни жирів при тепловій обробці**

Зміни жирів при виробництві страв і кулінарних виробів. Зміни жирів при варці, смаженні та зберіганні. Біологічно-активні речовини – ферменти. Їх роль в обміні речовин. Вплив ферментів на якість сировини. Зміни ферментів при нагріванні.

#### **Тема 10. Вітаміни, класифікація, зміни при обробці**

Роль вітамінів в харчуванні. Вміст в продуктах. Побудова. Добова потреба людини в вітамінах. Водорозчинні вітаміни. Значення для організму, вміст в продуктах. Вплив теплової обробки на збереження вітамінів.

Жиророзчинні вітаміни. Значення для організму. Вміст в продуктах. Вплив теплової обробки на збереження вітамінів.

## **Тема 11. Зміна природного забарвлення рослинних і тваринних харчових продуктів при кулінарній обробці**

Зміна природного забарвлення рослинних і тваринних харчових продуктів при кулінарній обробці. Утворення нового забарвлення.

## **Змістовий модуль 2. Процеси, які відбуваються в продуктах при механічній і тепловій обробці**

### **Тема 12. Процеси, які відбуваються в м'ясі при механічній обробці**

Хімічний склад і структура м'яса. Зміни мікроструктури м'яса при первинній обробці: вплив заморожування; вплив механічної обробки: вплив відбивання, подрібнення.

### **Тема 13. Процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки**

Процеси, які відбуваються при тепловій обробці м'яса: теплова денатурація розчинних білкових речовин. Зміни екстрактивних, мінеральних речовин і вітамінів. Тривалість теплової обробки і зміни м'яса.

### **Тема 14. Процеси, які відбуваються в рибі при механічній і тепловій обробці**

Хімічний склад і структура тканин риби. Морфологічна структура м'якоті риби. Холодна обробка риби: охолодження, вплив заморожування на якість риби. Процеси, які викликані заморожуванням.

Способи заморожування. Розморожування. Процеси, які відбуваються при тепловій обробці риби. Нерибні продукти моря.

### **Тема 15. Процеси, які відбуваються в овочах і плодах при механічній і тепловій обробці**

Харчова цінність овочів. Хімічний склад. Фізичні властивості овочів: щільність, консистенція, об'ємна маса.

Процеси, які відбуваються при кулінарній обробці овочів. Зміни маси овочів. Зміни вмісту вітаміну С. Зміни кольору, смаку, аромату овочів.

### **Тема 16. Процеси, які відбуваються в зернобобових продуктах, молоці та яйцях при механічній і тепловій обробці**

Хімічний склад зернобобових продуктів. Особливості побудови. Вплив механічної кулінарної обробки на хімічний склад зернобобових. Вплив теплової кулінарної обробки на якісний склад зернобобових.

Процеси, які відбуваються при тепловій обробці молока та яєць.

### **Тема 17. Процеси, які відбуваються при випічці тіста**

Хімічний склад і хлібопекарні властивості борошна. Крохмаль борошна, його роль в тісті. Процеси, які відбуваються при випічці тіста.

## **Змістовий модуль 3 Технологія приготування фірмових страв та страв складного приготування**

**Тема 18.** Порядок розробки і затвердження нормативно-технічної та технологічної документації на фірмові страви та кондитерські вироби.

### **Тема 19. Сучасні тенденції у технології приготування та оформлення страв**

Використання сучасних видів сировини. Запровадження нових технологій при приготуванні нових та фірмових страв, борошняних кондитерських виробів. Особливості оформлення страв. Поєднання продуктів за смаком, кольором, формою нарізки. Основні принципи оформлення страв. Способи оформлення страв.

## **Тема 20. Технологія приготування солянок Технологія приготування крем-супів**

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості солянок: з птиці, рибної, грибною.

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості супів-кремів: з печериць, креветок тощо.

## **Тема 21. Технологія приготування прозорих супів**

Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок.

Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів: рису, вермішелі відварної, пиріжків, фрикадельок, омлету парового, гострих грінок, яєць “в мішечок” тощо. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості.

## **Тема 22. Технологія приготування яєчно-масляних соусів та масляних сумішей, сучасних соусів**

Технологія приготування яєчно-масляних соусів: соус польський, сухарний, голландський та його похідних. Вимоги до якості, використання, вихід соусів.

Технологія приготування масляних сумішей: масло зелене, оселедцеве, ракове, сирне та ін. Вимоги до якості, використання в кулінарії.

Технологія приготування похідних майонезу: з корнішонами, з желе, з хроном. Вимоги до якості, використання.

Технологія приготування фірмових соусів.

## **Тема 23. Технологія приготування страв з овочів**

Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв з овочів (спаржа, артишок, савойська капуста, брюссельська капуста та ін.): спаржа з беконом під голландським соусом, гарбуз фарширований (2 способи), муси овочеві тощо.

Технологія приготування фірмових страв з овочів.

## **Тема 24. Технологія приготування страв зі смаженої та запеченої риби**

Технологія приготування, відпуск страв з смаженої риби складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з запеченої риби складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

## **Тема 25. Технологія приготування страв з морепродуктів**

Технологія приготування, відпуск страв з продуктів моря. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

## **Тема 26. Технологія приготування фірмових рибних страв**

Технологія приготування, відпуск фірмових відварених, смажених і запечених страв з рибних страв.

## **Тема 27. Технологія приготування страв зі смаженого м'яса складного приготування**

Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса великими шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса порційними шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологія приготування, відпуск страв з смаженого м'яса дрібними шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

## **Тема 28. Технологія приготування страв з птиці складного приготування**

Технологія приготування, відпуск страв з птиці складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Технологічний процес відокремлення філе птиці. Знімання філе з птиці, зачищення філе. Технологія приготування напівфабрикатів і страв з філе птиці. Вимоги до якості, відпуск, вихід страв.

**Тема 29. Технологія приготування фірмових страв з м'яса**

Технологія приготування фірмових страв з м'яса, птиці, дичини.

**Тема 30. Технологія приготування салатів-коктейлів та холодних страв і закусок з нерибних продуктів моря**

Технологія приготування та відпуск салатів-коктейлів (овочевий, рибний, грибний, з нерибних продуктів моря, з креветок, з птиці, дичини, фруктовий), Вимоги до якості страв.

Технологія приготування та відпуск закусок з риби складного приготування. Технологія приготування та подача делікатесних закусок холодних закусок із морепродуктів. Вимоги до якості страв.

**Тема 31. Технологія приготування холодних страв та закусок та м'яса**

Технологія приготування та відпуск закусок з м'яса складного приготування.

Вимоги до якості страв.

**Тема 32. Технологія приготування фірмових холодних страв та закусок**

Технологія приготування фірмових холодних страв і закусок.

Умови та термін зберігання холодних страв і закусок.

**Тема 33. Технологія приготування солодких страв з утворенням желе**

Технологія приготування та відпуск желе багат шарового, мозаїчного, шоколадного тощо. Вимоги до якості.

Технологія приготування та відпуск мусів і самбуків. Вимоги до якості страв.

**Тема 34. Технологія приготування та відпуск кремів.**

Технологія приготування та відпуск кремів. Вимоги до якості кремів.

**Тема 35. Технологія приготування дріжджового листкового тіста та виробів з нього**

Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування. Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості.

Технологія приготування листкового прісного тіста та виробів з нього. Вихід, вимоги до якості.

**Тема 36. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього**

Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Вимоги до якості.

**Тема 37. Технологія приготування фірмових борошняних та кондитерських виробів**

Технологія приготування фірмових борошняних і кондитерських виробів.

Умови та терміни зберігання борошняних і кондитерських виробів.

**Змістовий модуль 4. Основні напрямки розвитку та сучасні проблеми оздоровчого харчування**

**Тема 38. Сучасні проблеми харчування населення Основні теорії харчування**

Сучасні проблеми харчування населення. Роль науки у вирішенні проблеми здорового харчування населення. Сучасні аспекти оздоровчого харчування людини. Концепція оздоровчого харчування населення України.

Основні теорії харчування. Основні закони раціонального харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія оптимального харчування.

#### **Тема 39. Альтернативні теорії харчування**

Альтернативні теорії харчування: вегетаріанство, лікувальне голодування, концепція харчування пращурів (сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування.

#### **Тема 40. Вплив екології на харчування людини**

Вплив екології на харчування людини.

#### **Тема 41. Забруднення харчових продуктів сполуками важких металів та хімічними елементами**

Забруднення харчових продуктів сполуками важких металів та хімічними елементами.

#### **Тема 42. Профілактичні заходи щодо запобігання в організм разом з їжею шкідливих речовин**

Профілактичні заходи щодо запобігання надходження в організм разом з їжею шкідливих речовин.

#### **Тема 43. Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок**

Значення харчових добавок. Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок відповідно до технологічного призначення. Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок відповідно функціональних класів.

Класифікація та характеристика харчових добавок відповідно до Європейського цифрового кодифікування.

### **Змістовий модуль 5. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення, дієтичного та дитячого харчування**

#### **Тема 44. Значення лікувально-профілактичного харчування**

Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.

Раціон №1: робота з радіонуклідами. Раціон № 2: зайнятість у виробництві сірчаної та азотної кислот, сполучень хлору, фтору, ціанідів, лужних металів. Раціон № 2<sup>a</sup>: робота з хромом та його сполученнями. Раціон № 3: робота з органічними та неорганічними сполученнями свинцю. Раціон № 4: робота на виробництві з хлорпохідними вуглецю; нітро- і аміносполученнями ароматичного ряду та їхніми похідними; сполученнями миш'яку, фосфору, ртуті.

#### **Тема 45. Основні принципи організації дієтичного та дитячого харчування. Характеристика основних лікувальних дієт**

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування. Вимоги до складання дієт.

Основні принципи побудови дієтичного харчування. Режими харчування, збалансованість раціону.

Характеристика дієт № 1, 2, 3, 4, 5.

Характеристика дієт № 6, 7, 9.

Характеристика дієт № 8, 10, 14.

Спеціальні дієти. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.

#### **Тема 46. Технологія приготування страв до дієтичного харчування**

Технологія дієтичних холодних страв та закусок.

Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.

Особливості технології других страв на дієти № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.

Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.

#### **Тема 47. Технологія приготування страв для дитячого харчування**

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.

Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (1-3 роки).

Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1-6 років).

Раціональне харчування дітей шкільного віку.

Технологія приготування страв, кулінарних виробів, напоїв, виробів із тіста для дитячого харчування.

**Основні поняття дисципліни.** Технологічні процеси. Харчові продукти Фірмові страви. Дієтичне харчування. Дитяче харчування. Лікувально-профілактичне харчування. Альтернативне харчування. Харчові добавки. Дієтичні добавки.

### **6. Теми лекцій**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Класифікація та загальна характеристика способів кулінарної обробки продуктів на підприємствах ресторанного господарства	2
2.	Тема 2. Характеристика способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів	2
3.	Тема 4. Процеси, які відбуваються з білками при обробці	2
4.	Тема 5. Вуглеводи: характеристика, зміни при обробці	2
5.	Тема 9. Зміни жирів при тепловій обробці	2
6.	Тема 10. Вітаміни, класифікація, зміни при обробці	2
7.	Тема 12. Зміна природного забарвлення тваринних харчових продуктів при кулінарній обробці	2
8.	Тема 13. Процеси, які відбуваються в м'ясі під час теплової обробки.	2
9.	Тема 14. Процеси, які відбуваються в рибі при механічній і тепловій обробці	2
10.	Тема 15. Процеси, які відбуваються в овочах і плодах при механічній і тепловій обробці	2
11.	Тема 17. Процеси, які відбуваються при замісі та випічки тіста	2
12.	Тема 18. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви	2
13.	Тема 19. Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв з овочів	2
14.	Тема 20. Технологія приготування солянок	2
15.	Тема 21. Технологія приготування прозорих супів.	2
16.	Тема 22. Технологія приготування яєчно-масляних соусів та масляних сумішей, сучасних соусів.	2
17.	Тема 24. Технологія приготування страв зі смаженої та запеченої риби	2
18.	Тема 26. Технологія приготування фірмових страв з риби	2

19.	Тема 27. Технологія приготування страв зі смаженого м'яса складного приготування	2
20.	Тема 28. Технологія приготування страв з птиці складного приготування.	2
21.	Тема 30. Технологія приготування салатів-коктейлів	2
22.	Тема 31. Технологія приготування холодних страв та закусок з м'яса	2
23.	Тема 33. Технологія приготування солодких страв з утворенням желе	2
24.	Тема 36. Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього	2
25.	Тема 39. Альтернативні види харчування	2
26.	Тема 40. Вплив екології на харчування людини	2
27.	Тема 41. Забруднення харчових продуктів сполуками важких металів та хімічними елементами	2
28.	Тема 43. Класифікація та характеристика харчових та дієтичних добавок	2
29.	Тема 44. Значення лікувально-профілактичного харчування	2
30.	Тема 45. Основні принципи організації дієтичного харчування.	2
31.	Тема 47. Технологія приготування страв для дитячого харчування	2
	<b>Усього годин</b>	<b>62</b>

### 7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 21. Приготування прозорих супів	4
2.	Тема 26. Приготування фірмових страв з риби	4
3.	Тема 29. Приготування фірмових страв з м'яса	4
4.	Тема 30. Приготування салатів коктейлів	6
5.	Тема 32. Технологія приготування фірмових холодних страв та закусок	6
	<b>Усього годин</b>	<b>24</b>

### 8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 3. Білки, як високомолекулярні сполуки	2
2.	Тема 6. Крохмаль: побудова, властивості, зміни при обробці	2
3.	Тема 7. Пектинові речовини, як високомолекулярні вуглеводи	2
4.	Тема 8. Жири: роль, вміст в продуктах, зміни при зберіганні	2
5.	Тема 12. Процеси, які відбуваються в м'ясі при механічній обробці	2
6.	Тема 16. Процеси, які відбуваються в крупах, зернобобових продуктах	2
7.	Тема 20. Технологія приготування крем-супів	2
8.	Тема 23. Технологія приготування страв з овочів	2
9.	Тема 25. Технологія приготування страв з морепродуктів	2
10.	Тема 34. Технологія приготування та відпуск кремів	2
11.	Тема 35. Технологія приготування дріжджового листкового тіста та виробів з нього	4

12.	Тема 37. Технологія приготування фірмових борошняних та кондитерських виробів	2
13.	Тема 38. Основні теорії і концепції харчування	2
14.	Тема 42. Профілактичні заходи щодо запобігання надходження в організм разом з їжею шкідливих речовин	2
15.	Тема 44. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування	2
16.	Тема 46. Технологія приготування страв до дієтичного харчування	2
17.	Підготовка до екзамену	30
	<b>Усього годин</b>	<b>64</b>

## 9. Засоби та форми контролю

Оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється шляхом поточного контролю, тематичної та семестрової атестацій.

Поточне оцінювання проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, понятійних диктантів, тестування, перевірки конспектів, виконання самостійних робіт.

Оцінювання самостійної роботи здійснюється у формі усного та письмового опитування, написання рефератів, підготовки повідомлень, комп'ютерних презентацій.

Передбачено 6 тематичних атестацій відповідно до змістових модулів програми.

Підсумковий контроль – *екзамен*, який проводиться в формі тестового контролю (теоретична частина) та вирішення виробничих ситуацій (практична частина).

## 10. Критерії оцінювання навчальних досягнень

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за чотирибальною шкалою оцінювання за критеріями:

### **Оцінка «5» (відмінно)**

Здобувач освіти вільно володіє матеріалом, визначеним програмою; логічно аналізує процеси, які відбуваються з основними харчовими речовинами під час обробки; грамотно характеризує технологію приготування фірмових страв та страв складного приготування. Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання. Виявляє вміння застосовувати теоретичні знання при вирішенні професійних питань.

Виконав 100 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 90-100 % питань.

### **Оцінка «4» (добре)**

Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом, але має незначні ускладнення при відповіді; допускає несуттєві неточності у відповідях стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування. Виявляє вміння самостійної роботи з нормативно-технічною документацією. Пов'язує свої теоретичні знання з практикою, але допускає незначні помилки в розрахунках, у вирішенні виробничих ситуацій. Іноді потребує незначної допомоги викладача при відповіді на запитання.

Виконав не менше 90 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 70-89 % питань.

### **Оцінка «3» (задовільно)**

Здобувач освіти користується лише окремими знаннями дисципліни, порушує логіку відповіді; відповідь недостатньо самостійна, допускаються суттєві помилки при

поясненні питань дисципліни. Дає характеристику приготування страв, але при аналізі процесів допускає суттєві помилки. Виникають труднощі при використанні теоретичних знань на практиці. Допускає помилки в розрахунках сировини і рішеннях виробничих ситуацій. Викладач постійно корегує відповідь здобувача освіти.

Виконав не менше 70 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 50-69 % питань.

**Оцінка «2» (незадовільно)**

Здобувач освіти не володіє необхідними знаннями, не має необхідних практичних навичок з дисципліни. Допускає суттєві помилки у відповідях стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування; не може працювати з нормативно-технічною документацією; не вміє робити розрахунки сировини і вирішувати найпростіші виробничі ситуації.

Виконав менше 50 % обсягу самостійної роботи.

За підсумками тестування правильно відповідає на 0-49 % питань.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ЄКТС**

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу

	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів
--	---	---

## 11. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни.
2. Силабус навчальної дисципліни.
3. Конспекти лекцій.
4. Мультимедійні презентації з тем програми.
5. Тестові завдання.
6. Дидактичний матеріал.
7. Методичні рекомендації до проведення практичних занять.
8. Методичні рекомендації до самостійного вивчення.
9. Екзаменаційні матеріали.
10. Відеофрагменти до окремих тем.

## 12. Рекомендована література

### Основна

1. Косовенко М. С. Технологія приготування їжі. Київ : Факт, 2003. 360 с.
2. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Київ : Кондор, 2006. 200 с.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2003.
4. Шміль Г. І. Технологія приготування їжі: Навчальний посібник. К: Кондор, 2003.
5. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. Київ : Грамота. 280 с.

### Додаткова

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2000.
2. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: Практикум. Київ : «Центр навчальної літератури», 2004.
3. Технологія борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник (за ред. Р. М. Лисюк). Суми : Університетська книга, 2012.
4. Муранець О. Г. Технологія виробництва кулінарної продукції. Запоріжжя: Просвіта, Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є.. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса : ОНЕУ, Атлант VOI COIY, 2016. 479 с.
5. Доцяк В. С. Українська кухня, технологія приготування страв. А.С.К., 2012.

## 13. Інформаційні ресурси

1. Журнал «Ресторатор». URL : <http://www.restorator.ua/>
2. Сайт Євгена Клопотенка. URL : <https://klopotenko.com/>