

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології харчування

«Затверджую»

Завідувач кафедри  
(Ф.В.Перцевой)



2019\_\_р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технології харчування



Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технології харчування» для студентів за спеціальністю: **181 «Харчові технології»**, спеціалізація: «Технологія харчування».

Розробники програми:

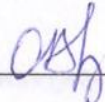
**Димитрієвич Л. Р.**, к. т. н., доцент кафедри технології харчування.

**Маренкова Т.І.**, ст. викладач кафедри технології харчування

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри *технології харчування*.  
Протокол від 24.08 2019 року № 12

Завідувач кафедри технології харчування  (Перцевої Ф.В.)

**Погоджено:**

Декан факультету  (О.В.Радчук)

на якому викладається дисципліна

Декан факультету  (О.В.Радчук)

до якого належить кафедра

Методист навчального відділу  (Г.О.Бабошина)

Зарєєстровано в електронній базі: дата: 31.08 2019р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: <b>18 «Виробництво та технології»</b>	<b>Нормативна</b>	
Модулів – 2	<b>Спеціальність: 181 «Харчові технології»</b>	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів: 4		<b>2019-2020-й</b>	
		<b>Курс</b>	
		2 п.т.	2
		<b>Семестр</b>	
		2	3
Загальна кількість годин – 150/150	<b>Освітній ступінь: бакалавр</b>	<b>Лекції</b>	
		__24__ год.	12
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		___ год.	
		<b>Лабораторні</b>	
		__24__ год.	10
		<b>Самостійна робота</b>	
		___102год.	128
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
		<b>Курсовий проект</b>	
	<b>Вид контролю:</b>		
	<b>іспит</b>	<b>іспит</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,2 самостійної роботи студента – 6,8			

### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання - 48/102, 32/68%  
для заочної форми навчання - 22/128, 14,7 /85,3

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування у студентів системного погляду на технологічні процеси виробництва кулінарної та кондитерської продукції, компетенції щодо проектування та виробництва продукції, діагностики технологій продукції ЗРГ як цілісних технологічних систем, яка спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів, управління виробничими процесами та якістю кулінарної продукції

Завдання:

- ознайомлення з фізико-хімічними процесами, що відбуваються в харчових продуктах під час кулінарної обробки.
- ознайомлення та оволодіння знаннями щодо змін фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки ПРП;
- ознайомлення та оволодіння знаннями щодо змін фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки ПТП;
- ознайомлення зі зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки;
- оволодіння знаннями щодо способів та видів теплової обробки страв з ПРГ;
- вміння теоретичне обґрунтування параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів;
- ознайомлення з перспективами розвитку асортименту та оволодіння знаннями щодо технологій кулінарної продукції.

***У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:***

- знати:*** - соціально-економічне значення функціонування підприємств харчування;
- характеристику виробничо-технологічної діяльності підприємств харчування, її мета та задачі;
  - характеристику технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв із ПРП та ПТП;
  - характеристику функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини ПРП та ПТП як об'єкта переробки в підприємствах харчування;
  - класифікацію кулінарної продукції за сукупними ознаками;
  - технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями;
  - основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції;
  - основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ПРГ;
  - способи та прийоми теплової кулінарної обробки сировини та напівфабрикатів.
  - нормативну документацію, що використовується на ПРГ.
  - характеристику основних процесів, що відбуваються під час виробництва продукції РГ.
- методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів
  - особливості приготування страв та кулінарних виробів кухонь народів світу.

**вміти:** обґрунтувати технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів з ПРП та ПТП;

- надати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції;
- надати рекомендації з оптимізації технологічного процесу виробництва з продукції рослинного та тваринного походження;
- оволодіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства
- приготувати та оформити основні нескладні страви і напої з сировини різного походження;
- визначити вимоги до якості страв, напоїв з продукції, яка вивчається.
- обґрунтувати технологічні процеси, що відбуваються під час виробництва напівфабрикатів і готової продукції;
- обґрунтувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів;
- охарактеризувати зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки;
- обґрунтувати критерії оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

(Затверджено методичною радою СНАУ 12.06.2017 р., протокол № 6)

**Змістовий модуль 1. Реалізація методології системного підходу при діагностиці та проектуванні технологій продукції ресторанного господарства. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.**

**Тема 1. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ПРГ.**

Мета та задачі курсу.

Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном.

Виробничо-торговельні особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.

Організаційно-економічні особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.

Соціальні особливості діяльності підприємств ресторанного господарства

Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства.

**Тема 2. Технологічні принципи створення продукції РГ. Реалізація декомпозиційно-агрегативного підходу при розробці та діагностиці технологічних систем.**

Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію.

Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію.

Розробка проекту рецептури.

Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога.

Розробка проекту рецептури на основі типової технологічної моделі (ТТМ) кулінарної продукції.

Фірмові страви.

Вимоги до вибору найменування нової продукції й оформлення рецептур.

**Тема 3. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.**

Якість ресторанної продукції.

Складові якості.

Показники якості.

Методи і показники оцінки якості продукції.

Планування та забезпечення якості продукції.

Економічна залежність працівника і якість.

Контроль якості продукції ПРГ.

Основні принципи формування якості кулінарної продукції.

Харчова цінність продуктів та сировини, як важливий критерій оцінки якості кулінарної продукції.

Контроль якості, що здійснюється на підприємстві.

Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями.

Органолептичний контроль якості продукції.

Порядок відбору проб для лабораторного аналізу.

Безпека продукції підприємств ресторанного господарства.

**Змістовий модуль 2. Розробка меню для різних типів підприємств ресторанного господарства.**

**Тема 4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.**

Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів ПРГ.

Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.

Оформлення меню.

Види меню.

Меню денного раціону.

Банкетне меню.

Меню спеціальних видів обслуговування

Призначення меню та принципи його складання.

Розташування в меню закусок, страв і напоїв.

Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.

Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.

**Тема 5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.**

Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів. Вибір та обґрунтування

критеріїв оцінки якості меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.

### **Змістовий модуль 3. Технологія кулінарної продукції кухонь народів світу. Особливості технології кулінарної продукції слов'янської та європейської кухонь.**

#### ***Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.***

Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу. Основа національної кухні. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь. Клімато-географічна основа формування традицій харчування. Історико-національний, науково-технічний прогрес, культурні і торговельні зв'язки - фактори формування національних традицій харчування. Вплив воєн, завоювань на процес становлення культур харчування народів світу. Економічні та культурні зв'язки народів, їх відображення в національних культурах харчування.

#### ***Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.***

Особливості національних кухонь слов'янських народів. Самобутність, традицій і культури харчування. Вплив природних (географічне положення, клімат), соціальних, економічних факторів на розвиток традицій. Особливості та своєрідність у переробці продуктів.

#### ***Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи.***

Європа - центр формування традицій харчування. Спільні та відмінні риси. Специфіка обробки сировини і прийомів його використання. Приправи, прянощі, соуси в харчуванні народів Європи. Вплив французької культури харчування на формування споживання продуктів харчування народів Європи. Особливості національної кухні Великобританії. Кухня Угорщини. Кухня Німеччини. Кухня Греції. Кухня Данії. Кухня Ірландії. Кухня Іспанії. Кухня Італії. Кухня Молдавії. Кухня Румунії. Кухня Нідерландів. Кухня Норвегії. Кухня Португалії. Кухня Естонії, Латвії, Литви. Кухня Фінляндії. Кухня Франції. Кухня Швейцарії. Кухня Швеції. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.

### **Змістовий модуль 4. Технологія кулінарної продукції кухонь Азійсько-Тихоокеанського регіону, Північної Центральної та Південної Америки, Близького Сходу.**

***Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону.*** (Китай, Японія, Корея, Індокитай Бірма, В'єтнам, Камбоджа, Лаос, Таїланд, Індія, Філіппіни, Індонезія, Австралія, Нова Зеландія).

Загальні принципи формування харчових обрядів, прийомів і способів обробки продуктів. Хліб і рис в житті народів Азії. Китайська кухня та її вплив на розвиток традицій і культури харчування народів Європи і Азії; їжа та харчування китайських провінцій. Палацові традиції харчування. Національні страви та екзотичні продукти харчування. Використання приправ і прянощів - відмінна особливість у традиціях і культурі харчування країн АТР.

***Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної Центральної та Південної Америки.***

Особливості національної кухні США, Канади, Мексики, Куби. Кухні Аргентини, Бразилії, Венесуели. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.

**Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.**

Особливості національної кухні Туреччини. Кухні Йорданії, Лівану, Сирії. Кухня Саудівської Аравії, Єгипту, Ізраїлю. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	Усь о- го	у тому числі					Усь го	у тому числі				
		л	п	ла б	інд	с.р.		л	п	ла б	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Реалізація методології системного підходу при діагностиці та проектуванні технологій продукції ресторанного господарства. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.</b>												
<b>Тема 1.</b> Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ПРГ.	11	2				9	14	2				12
<b>Тема 2.</b> Технологічні принципи створення продукції ПРГ. Реалізація декомпозиційно-агрегативного підходу при розробці та діагностиці технологічних систем.	17	2		6		9	14	2				12
<b>Тема 3.</b> Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.	11	2				9	14	2				12
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>39</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>27</b>	<b>42</b>	<b>6</b>				<b>36</b>



<b>Змістовий модуль 2. Розробка меню для різних типів підприємств ресторанного господарства.</b>											
<b>Тема 4.</b> Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>	<b>14</b>	<b>2</b>			<b>12</b>
<b>Тема 5.</b> Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>	<b>12</b>				<b>12</b>
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>22</b>	<b>4</b>				<b>18</b>	<b>26</b>	<b>2</b>			<b>24</b>
<b>Разом за 1 модулем</b>	<b>61</b>	<b>10</b>		<b>6</b>		<b>45</b>	<b>68</b>	<b>8</b>			<b>60</b>
<b>Модуль 2. Загальні відомості про кухні народів світу.</b>											
<b>Змістовий модуль 3. Технологія кулінарної продукції кухонь народів світу. Особливості технології кулінарної продукції слов'янської та європейської кухонь.</b>											
<b>Тема 6.</b> Загальні відомості про кухні народів світу.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>	<b>13</b>	<b>2</b>			<b>11</b>
<b>Тема 7.</b> Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>	<b>17</b>			<b>6</b>	<b>11</b>
<b>Тема 8.</b> Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи.	<b>19</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>9</b>	<b>17</b>			<b>6</b>	<b>11</b>
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>47</b>	<b>8</b>		<b>12</b>		<b>27</b>	<b>47</b>	<b>2</b>		<b>12</b>	<b>33</b>
<b>Змістовий модуль 4. Технологія кулінарної продукції кухонь Азійсько-Тихоокеанського регіону, Північної Центральної та Південної Америки, Близького Сходу.</b>											
<b>Тема 9.</b> Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону.	<b>18</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>10</b>	<b>11</b>				<b>11</b>
<b>Тема 10.</b> Технологія страв та кулінарних	<b>12</b>	<b>2</b>				<b>10</b>	<b>12</b>				<b>12</b>

виробів кухонь країн Північної Центральної та Південної Америки.												
<b>Тема 11.</b> Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.	<b>12</b>	<b>2</b>				<b>10</b>	<b>12</b>					<b>12</b>
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>42</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>30</b>	<b>35</b>					<b>35</b>
<b>Разом за 2 модулем</b>	<b>89</b>	<b>14</b>		<b>18</b>		<b>57</b>	<b>82</b>	<b>2</b>		<b>12</b>		<b>68</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>24</b>		<b>24</b>		<b>102</b>	<b>150</b>	<b>10</b>		<b>12</b>		<b>128</b>

### 5. Теми та план лекційних занять (денна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ПРГ.</b> План 1. Мета та задачі курсу. 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. 3. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства.	2
2	<b>Тема 2. Технологічні принципи створення продукції РГ. Реалізація декомпозиційно-агрегативного підходу при розробці та діагностиці технологічних систем.</b> План 1. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію. 2. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію. 3. Розробка проекту рецептури. 1. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога.	2
3	<b>Тема 3. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.</b> План 1. Якість ресторанної продукції. Методи і показники оцінки якості продукції. 2. Харчова цінність продуктів та сировини, як важливий критерій оцінки якості кулінарної продукції. 3. Контроль якості, що здійснюється на підприємстві.	2
4	<b>Тема 4 Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.</b> План	2

	<p>1. Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів ПРГ.</p> <p>2. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.</p>	
5	<p><b>Тема 5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.</b></p> <p>План</p> <p>1. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів.</p>	2
6	<p><b>Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.</b></p> <p>План</p> <p>1. Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу.</p> <p>2. Основа національної кухні.</p> <p>3. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь.</p>	2
7	<p><b>Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.</b></p> <p>План</p> <p>1. Особливості національних кухонь слов'янських народів.</p> <p>2. Самобутність, традицій і культури харчування.</p> <p>3. Вплив природних (географічне положення, клімат), соціальних, економічних факторів на розвиток традицій.</p>	2
8	<p><b>Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи (1 ч).</b></p> <p>План</p> <p>1. Європа - центр формування традицій харчування. Спільні та відмінні риси.</p> <p>2. Специфіка обробки сировини і прийомів його використання.</p> <p>3. Вплив французької культури харчування на формування споживання продуктів харчування народів Європи.</p>	2
9	<p><b>Тема 9. Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи (2 ч).</b></p> <p>План</p> <p>1. Національні кухні Великобританії, Італії, Іспанії, Греції.</p> <p>2. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.</p>	2
10	<p><b>Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону.</b></p> <p>План</p> <p>1. Загальні принципи формування харчових обрядів, прийомів і способів обробки продуктів.</p> <p>2. Хліб і рис в житті народів Азії.</p> <p>3. Китайська кухня та її вплив на розвиток традицій і культури харчування народів Європи і Азії; їжа та харчування китайських провінцій.</p>	2
11	<p><b>Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної Центральної та Південної Америки.</b></p> <p>План</p> <p>1. Особливості національної кухні США, Канади, Мексики, Куби.</p> <p>2. Кухні Аргентини, Бразилії, Венесуели.</p> <p>3. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.</p>	2
12	<p><b>Тема 12. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.</b></p>	2

	<p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості національної кухні Туреччини.</li> <li>2. Кухні Йорданії, Лівану, Сирії. Кухня Саудівської Аравії.</li> <li>3. Шляхи розвитку кухонь, їх особливості.</li> </ol>	
	<b>Разом</b>	<b>24</b>

### 5. Теми та план лекційних занять (заочна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p><b>Тема 1. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо–технологічної діяльності ПРГ.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Мета та задачі курсу.</li> <li>5. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном.</li> <li>6. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства.</li> </ol>	2
2	<p><b>Тема 2. Технологічні принципи створення продукції РГ. Реалізація декомпозиційно-агрегативного підходу при розробці та діагностиці технологічних систем.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію.</li> <li>5. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію.</li> <li>6. Розробка проекту рецептури.</li> <li>2. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога.</li> </ol>	2
3	<p><b>Тема 3. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Якість ресторанної продукції. Методи і показники оцінки якості продукції.</li> <li>5. Харчова цінність продуктів та сировини, як важливий критерій оцінки якості кулінарної продукції.</li> <li>6. Контроль якості, що здійснюється на підприємстві.</li> </ol>	2
4	<p><b>Тема 4 Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів ПРГ.</li> <li>4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.</li> </ol>	2
5	<p><b>Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу.</li> <li>5. Основа національної кухні.</li> <li>6. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь.</li> </ol>	2
	<b>Разом</b>	<b>10</b>

## 6. Теми лабораторних занять (денна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з теоретичними та практичними передумовами, основними етапами проектування та моделювання рецептурного складу кулінарної продукції.	6
2	Вивчення асортименту та технології виробництва страв та кулінарних виробів національних кухонь слов'янських народів	6
3	Вивчення асортименту та технології виробництва страв та кулінарних виробів кухонь Франції, Німеччини, Італії, Іспанії, Греції..	6
4	Вивчення асортименту та технології виробництва страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.	6
	<b>Разом</b>	<b>24</b>

## 6. Теми лабораторних занять (заочна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вивчення асортименту та технології виробництва страв та кулінарних виробів національних кухонь слов'янських народів	6
2	Вивчення асортименту та технології виробництва страв та кулінарних виробів кухонь Франції, Німеччини, Італії, Іспанії, Греції..	6
	<b>Разом</b>	<b>12</b>

## 7. Самостійна робота (денна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ПРГ.	9
2	Тема 2. Технологічні принципи створення продукції РГ. Реалізація декомпозиційно-агрегативного підходу при розробці та діагностиці технологічних систем.	9
3	Тема 3. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.	9
4	Тема 4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.	9
5	Тема 5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.	9
6	Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.	9
7	Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.	9
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи.	9
9	Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону.	10
10	Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної Центральної та Південної Америки.	10
11	Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн	10

	Близького Сходу.	
	<b>Разом</b>	<b>102</b>

### **7. Самостійна робота (заочна форма навчання)**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ПРГ.	12
2	Тема 2. Технологічні принципи створення продукції РГ. Реалізація декомпозиційно-агрегативного підходу при розробці та діагностиці технологічних систем.	12
3	Тема 3. Основні критерії та контроль якості продукції ресторанного господарства.	12
4	Тема 4. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.	12
5	Тема 5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів ПРГ.	12
6	Тема 6. Загальні відомості про кухні народів світу.	11
7	Тема 7. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь слов'янських народів.	11
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Європи.	11
9	Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Азійсько-Тихоокеанського регіону.	11
10	Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Північної Центральної та Південної Америки.	12
11	Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів кухонь країн Близького Сходу.	12
	<b>Разом</b>	<b>128</b>

### **8. Методи навчання**

#### **1. Методи навчання за джерелом знань:**

1.1. **Словесні:** розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (читання, переказ, виписування, складання плану, рецензування, конспектування).

1.2. **Наочні:** демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. **Практичні:** лабораторний метод.

#### **2. Методи навчання за характером логіки пізнання.**

2.1. **Аналітичний.**

2.2. **Методи синтезу.**

2.3. **Індуктивний метод.**

2.4. **Дедуктивний метод.**

#### **3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.**

3.1. **Проблемний** (проблемно-інформаційний)

3.2. **Частково-пошуковий (евристичний)**

3.3. **Дослідницький**

3.4. **Пояснювально-демонстративний**

**4. Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

**5. Інтерактивні технології навчання** - використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).

### 9. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС
2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)
3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:
  - рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;
  - активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
  - результати виконання та захисту лабораторних робіт;
  - експрес-контроль під час аудиторних занять;
  - результати тестування.

### 10. Розподіл балів, які отримують студенти

*При формі контролю «іспит»*

Поточне тестування та самостійна робота			Разом за модулі та СРС	КП	Підсумковий тест - екзамен	Сума
Модуль 1 – 20 балів	Модуль 2 – 20 балів	СРС				
Змістовий модуль 1-2 - 10 балів	Змістовий модуль 3-4 - 20 балів					
T1 – T5	T6 – T11	15	55 (40+15)	15	30	100

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
69-74	<b>D</b>		
60-68	<b>E</b>	задовільно	
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 11. Методичне забезпечення

1. Димитрієвич Л.Р. Збірник задач і вправ для виконання лабораторно-практичних робіт по спецтехнології. Навчальний посібник для студентів факультету харчових технологій за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» зі спеціальності – Технологія харчування, з дисциплін «Кулінарна етнологія», «Технологія галузі», «Технологія харчування», «Технологія продукції ресторанного господарства. Укл.: Димитрієвич Л.Р., Степанова Т.М., Маренкова Т.І. - Суми: Сумський національний аграрний університет 2012. с 96.

2. Збірник лабораторно-практичних робіт. Навчальний посібник. «Основи технології продукції харчування» для студентів факультету харчових технологій зі спеціальності «Технологія харчування» денної форми навчання [текст] Л.Р.Димитрієвич, Т.М. Степанова – С., СНАУ, 2010. – 178

3. Навчальний посібник «Збірник задач і вправ для виконання практичних та самостійних робіт зі спецтехнології» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» Автори: Димитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І., Степанова Т.М. Протокол № 5 від 29.04.2015р.

4. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Технологія галузі» виконаний в системі Moodle.

## 12. Рекомендована література

### *Базова*

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.А. Барановский Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 352

2. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров - М.: 2010.-327 с.

3. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2010. - 656 с.

4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [текст] / А.С.Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.

5. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [текст] / А.С. Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 2. – М.: Мир, 2004 – 416 с.

### *Допоміжна*

1. Шалимінов О.М. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності [текст] / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

## 13. Інформаційні ресурси

1. [http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep\\_241/1-50-recep\\_241.html](http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html) .
2. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>



3. <http://www.ereading.link/book.php?book=146524>
4. <http://www.dietpitanie.net/>
5. <http://www.it-med.ru/>
6. <http://www.dieta.ru/>