

## Анотація

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

1. Кулінарознавство
2. Лектор – Маренкова Тетяна Іванівна
3. Кількість годин – (загальна - 90, ЛК – 12, ЛПЗ – 24, СР – 54).
4. Вид підсумкового контролю – залік.

5. Курс «Кулінарознавство» передбачено для студентів факультету харчових технологій. Вивчення курсу диктується постійно зростаючими вимогами до підготовки спеціалістів вищої кваліфікації, які безпосередньо беруть участь у виробництві продуктів харчування.

У межах професійної підготовки інженерів-технологів приділяється велика увага завданням, які покликані вирішувати фахівці, як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства.

Програмою курсу передбачене ознайомлення з основними етапами та стадіями підготовки сировини з метою отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння знаннями, навичками та вміннями забезпечити ведення виробничого процесу, випуск і споживання продукції харчування.

**Метою вивчення дисципліни є** формування у студентів системи знань з основ технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.

### Зміст курсу:

1. Вступ. Розвиток закладів ресторанного бізнесу. Схема технологічного процесу ресторанного господарства.
2. Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.
3. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів їх переробки.
4. Технологічний процес виробництва соусів.
5. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса птиці.
6. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з риби та нерибної сировини.
7. Технологічний процес виробництва страв з яєць та сиру.
8. Технологічний процес виробництва супів.
9. Технологічний процес виробництва холодних страв та закусок.
10. Технологічний процес виробництва солодких страв та напоїв.

### Перелік знань та практичних навичок по закінченню вивчення модуля.

#### Модуль 1-2. Студент повинен:

##### - знати:

- характеристику основних стадій і операцій технологічного процесу кулінарної продукції;
- принципів схеми виробництва окремих видів кулінарної продукції ;
- основну рослинну та допоміжну сировину, що використовується для виробництва окремих видів страв та кулінарної продукції;
- норми втрат рослинної сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів із рослинної сировини;
- характеристики, зміст та правила використання нормативної документації для виробництва харчової продукції.
- призначення та кулінарні аспекти споживання продукції тваринного (ПТП) та змішаного походження.
- загальну характеристику сировини та напівфабрикатів, що використовується на виробництві ;
- характеристику основних стадій і операцій технологічного процесу виробництва продукції тваринного походження (ПТП), змішаного походження старинної та сучасної кулінарної продукції;
- принципів схеми виробництва окремих видів продукції тваринного походження;
- основну тваринну та допоміжну сировину, що використовується для виробництва окремих видів продукції;
- норми втрат тваринної сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів.
- класифікацію та асортимент основних груп кулінарної продукції ;
- правила відпуску та подачі страв і кулінарних виробів.

## **Модуль 1-2. Студент повинен:**

### **- вміти:**

- користуватися нормативною документацією по виробництву кулінарної продукції;
- володіти термінами та визначеннями, які стосуються діяльності виробництва ресторанного господарства;
- обґрунтувати окремі технологічні процеси виробництва напівфабрикатів для кулінарної продукції рослинного походження;
- надати рекомендації щодо використання сировини в сучасній кулінарії;
- надати рекомендації по веденню технологічного процесу виробництва рослинної сировини;
- приготувати та оформити основні нескладні страви з рослинної сировини;
- визначити вимоги до якості страв з рослинної сировини.
- обґрунтувати окремі технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження ПТП (продукти тваринного походження);
- надати рекомендації по веденню технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з продуктів тваринного походження;
- володіти методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві готової продукції;
- приготувати та оформити основні нескладні страви;
- визначити вимоги до якості страв та кулінарної продукції;
- контролювати вихід готової страви;
- скласти технологічні схеми виробництва страв та кулінарних виробів.

### **Основна**

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., 2001. - 656 с.
4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [Текст] / Ратушный А.С. и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.
5. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продуктов общественного питания: ГОСТ 53104-2008 - ГОСТ 53104-2008
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – М.: - Экономика, 1986. – 295 с.

### **Додаткова**

1. Страви української кухні. – Київ, ДВ технічної літератури України, 1951.-206 с.
2. Шалимінов О.М. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності [текст] / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

### **Методична**

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 с.
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.

### **12. 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>