

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології харчування**

**«Затверджую»**

**Завідувач кафедри**

\_\_\_\_\_ (Ф.В.Перцевой)

**«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019\_\_ р.**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Загальні технології харчової промисловості**

**Спеціальність: 181 «Харчові технології»**

**Спеціалізація: «Технологія харчування»**

**Факультет: Харчових технологій**

**2019 – 2020 навчальний рік**

Робоча програма з дисципліни « Загальні технології харчової промисловості» для студентів 1 курсу п.т. за спеціальністю: **181 «Харчові технології»**, спеціалізація: **«Технологія харчування»** денної форми навчання.

Розробники програми:

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

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри **технології харчування**.  
Протокол від 24.05.2019 року № 12

**Завідувач кафедри технології харчування** \_\_\_\_\_ (ПерцевойФ.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)

Зареєстровано в електронній базі: дата: \_\_\_\_\_ 31.05 \_\_\_\_\_ 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 – 19	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: 18		<b>2019-2020-й</b>	
		<b>Курс</b>	
		1 п.т.	
		<b>Семестр</b>	
		2	
Загальна кількість годин - 570	<b>Освітній ступінь: бакалавр</b>	<b>Лекції</b>	
		__90__ год.	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		___ год.	
		<b>Лабораторні</b>	
		__120__ год.	
		<b>Самостійна робота</b>	
		___360год.	
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
		___ год.	
	<b>Вид контролю:</b>		
	<b>іспит</b>		
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 14 самостійної роботи студента - 24			

### Примітка.

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

для денної форми навчання - 210/360 36,84/63,16

## 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 основними нарядами розвитку ресторанного господарства;

- ознайомлення з соціально-економічним значенням функціонування підприємств харчування;

- ознайомлення з характеристикою виробничо-технологічної діяльності підприємств харчування, їх метою та задачами;

- оволодіння знаннями щодо технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та страв, кулінарних та кондитерських виробів;

- ознайомлення з характеристикою функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в підприємствах ресторанного господарства;

- ознайомлення з класифікацією кулінарної продукції за сукупними ознаками;

- ознайомлення з технологічними принципами створення кулінарної продукції із заданими властивостями;

- оволодіння знаннями щодо проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції;

- ознайомлення з основними стадіями технологічного процесу виробництва продукції в ПРГ;

- оволодіння способи та прийоми теплової кулінарної обробки сировини та напівфабрикатів.

- оволодіння знаннями щодо використання нормативної документації, яка використовується на ПРГ;

- оволодіння знаннями щодо основних процесів, що відбуваються під час виробництва продукції РГ.

- 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:**

-- застосування знань у практичних ситуаціях та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу;

-- знати та розуміти предметну область, розуміти професійну діяльність, здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності, здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

-- критерії оцінювання та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт;

-- шляхи до генерування нові ідеї (креативність), виявляти підприємливість та ініціативність, мати здатність до визначеності та наполегливості щодо поставлених завдань і взятих обов'язків;

-- шляхи до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач із використанням інформаційних і комунікаційних технологій;

-- шляхи до впровадження у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

-- шляхи до впровадження прогресивної та інноваційної технології харчової продукції на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарства;

-- 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;

- фізико-хімічні процеси, що відбуваються в харчових продуктах під час кулінарної обробки;

-- зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки ПРП;

-- зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки ПТП;

- зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки;

- характеристику способів та видів теплової обробки страв з ПРГ, теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів;
  - перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції;
  - види «універсальних напівфабрикатів», класифікацію їх за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки - овочева, борошняна тощо, паніровки та інш.), шляхи формування асортименту;
  - роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту, призначення;
  - роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту;
  - роль холодних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту;
  - роль солодких страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту;
  - роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту;
  - класифікацію тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту;
  - загальну принципову схему технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів, мету та задачі етапів технологічного процесу;
  - перспективи розвитку асортименту та технологій оздоблюючих напівфабрикатів;
  - класифікацію різних видів тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту;
  - загальну принципову схему технологічного процесу виробництва різних видів тіста та виробів з нього;
  - теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів;
  - загальні відомості про дитяче, дієтичне та лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини;
  - методологічні принципи формування та розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.
- вміти:**
- розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
  - обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту;

- підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти;
- дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;
- розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможної, якісної та безпечної харчової продукції, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства;
  - 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 02.06.2019 р., протокол № 6 )

**Змістовий модуль 1. Основні прийоми, методи обробки сировини в підприємствах ресторанного господарства.**

***Тема 1. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства, її мета та задачі.***

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 виробнично-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Основні технологічні поняття.

**Тема 2. Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів.**

Характеристика основних прийомів, що використовуються під час механічної обробки сировини.

Механічна обробка овочів.

Зміни при механічній кулінарній обробці.

**Тема 3. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів.**

Класифікація прийомів теплової обробки сировини та напівфабрикатів.

Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів.

Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.

Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти).

Комбіновані способи теплової обробки.

Допоміжні прийоми теплової обробки.

Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів.

**Змістовий модуль 2. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства. Основні поняття. Загальна характеристика технологічних процесів виробництва продукції в підприємствах ресторанного господарства.**

**Тема 4. Класифікація технологічних процесів обробки харчових продуктів.**

Механічні процеси.

Гідромеханічні процеси.

Термічні процеси.

Хімічні і біохімічні процеси.

**Тема 5. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ПРГ.**

Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.

Зберігання харчових продуктів.

Механічна та гідромеханічна обробка сировини і продуктів, приготування напівфабрикатів.

Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової продукції.

Зберігання готової продукції.

Організація споживання їжі.

**Змістовий модуль 3. Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства.**

**Тема 6. Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства.**

Загальна характеристика та асортимент кулінарної продукції, виготовленої на ПРГ.

Ознайомлення з асортиментом кулінарних напівфабрикатів.

Асортимент напівфабрикатів з картоплі та овочів.



Великошматкові напівфабрикати.  
Порційні напівфабрикати.  
Дрібношматкові напівфабрикати.  
М'ясні січені напівфабрикати.  
Напівфабрикати з сільськогосподарської птиці , пернатої дичини і кроликів.  
Напівфабрикати з риби і нерибних морепродуктів.  
Соуси в якості напівфабрикатів.  
Напівфабрикати з тіста.  
Готова кулінарна продукція.  
Загальна характеристика та асортимент борошняних кондитерських та булочних виробів виготовлених на ПРГ.

**Змістовий модуль 4. Якість кулінарної продукції: визначення, показники якості, основні принципи її формування.**

***Тема 7. Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.***

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 5. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства. Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ.**

***Тема 8. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції: теоретичні та практичні передумови, основні етапи.***

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 9. Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ.***

Збірники рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів для ПРГ.  
Галузеві стандарти.

Технологічні умови і технологічні інструкції на продукцію ресторанного господарства.

Стандарти підприємства.

Техніко-технологічні карти.

**Змістовий модуль 6. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в харчових продуктах під час кулінарної обробки.**

***Тема 10. Зміна білків та інших азотистих речовин.***

Вплив зміни білків на якість кулінарної продукції.

Гідротація й дегідротація білків.

Денатурація білків.

Деструкція білків.

***Тема 11. Зміна цукрів та крохмалю.***

Зміна цукрів.

Гідроліз дисахаридів.

Карамелізація.

Механізм реакції меланоїдиноутворення

Основні шляхи реакції Майяра і утворення компонентів, що мають ароматичні властивості .

Зміна крохмалю.

Деструкція крохмалю.

Ретроградація крохмалю.

Модифікація крохмалю.

***Тема 12. Зміна ліпідів.***

Зміни кольору, смаку і запаху жиру.

Зміни ліпідів при варінні продуктів.

Емульгування жиру.

Зміни ліпідів при смаженні продуктів.

Зміни жирів при смаженні у фритюрі. Вплив смажіння на харчову цінність жиру.

**Змістовий модуль 7. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в харчових продуктах рослинного походження під час кулінарної обробки.**

***Тема 13. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки овочів, плодів, грибів.***

Харчова цінність плодів, овочів та грибів.

Будова тканин плодів, овочів та грибів.

Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів.

***Тема 14. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.***

Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів. Основний хімічний склад.

Зміни, що відбуваються під час замочування та варіння круп, бобових та макаронних виробів.

**Змістовий модуль 8. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в харчових продуктах тваринного походження під час кулінарної обробки.**

***Тема 15. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'ясної сировини.***

Склад, властивості та харчова цінність м'яса та м'ясопродуктів.

Будова та склад основних тканин м'яса.

Вплив способів та режимів теплової обробки м'яса на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності.

***Тема 16. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.***

Склад, властивості та харчова цінність м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.

Будова та склад основних тканин м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.

Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.

***Тема 17. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки гідробіонтів.***

Склад, властивості та харчова цінність риби та нерибних морепродуктів.

Особливості морфологічної будови і хімічного складу продуктів моря.

Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності риби та нерибних морепродуктів.

***Тема 18. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки продуктів з молока та яєць.***

Склад, властивості та харчова цінність продуктів з молока та яєць.

Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності продуктів з молока та яєць.

**Змістовий модуль 9. Зміна структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки.**

***Тема 19. Зміна структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки.***

Структурно-механічні характеристики продукції РГ. Основні поняття.

Методи визначення реологічних властивостей.

Реологічні характеристики окремих видів кулінарної продукції.

***Тема 20. Вода і її вплив на властивості продуктів харчування в процесі механічної і кулінарної обробки.***

Стан та властивості води в харчових продуктах. Форми зв'язку води в харчових продуктах.

Форми зв'язку води з дисперсними системами.

Активність води деяких видів продукції РГ.

Активність води як чинник стабільності. Якості продукції харчування.

Вплив води на структуру тканин і наступну кулінарну обробку продуктів і сировини.

Вплив води на теплову обробку продуктів і характеристику готової продукції

**Змістовий модуль 10. Характеристика технологічних процесів виробництва та технологія напівфабрикатів страв і кулінарних виробів з продукції рослинного походження.**

**Тема 21. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, мета та завдання етапів технологічного процесу.**

Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками.

Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з овочів, плодів та грибів.

Порівняльний аналіз способів та засобів механічної, гідромеханічної, теплової обробки сировини, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.

Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки овочів, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із овочів.

Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності, кольору та аромату; норми відходів та втрат.

Управління технологічними процесами та якістю готової продукції на підставі аналізу ризиків та контрольних точок технологічних процесів виробництва, апаратурне оформлення процесів.

Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості, види браку, способи його усунення.

**Тема 22. Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів, мета та завдання етапів технологічного процесу.**

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в підприємствах харчування. Структурні особливості продуктів. Основний хімічний склад.

Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів; мета та завдання етапів технологічного процесу.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з круп, бобових і макаронних виробів.

Порівняльний аналіз способів та засобів механічної, гідромеханічної, теплової обробки сировини, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.

Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів; теоретичне обґрунтування параметрів процесу.

Характеристика способів та видів теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів: теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності, кольору та аромату; норми втрат при тепловій обробці.

Управління технологічними процесами та якістю готової продукції на підставі аналізу ризиків та контрольних точок технологічних процесів виробництва.

**Тема 23. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна, мета та завдання етапів технологічного процесу.**

Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.

Підготовка сировини до виробництва.

Способи розпушування тіста.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з борошна.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із прісного та дріжджового тіста.

Технологія виробництва прісного тісто для борошняних кулінарних виробів.

Технологія виробництва дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів.

Безопарний спосіб виробництва дріжджового тіста.

Опарний спосіб виробництва дріжджового тіста

Напівфабрикати з борошна.

Фізико-хімічні показники напівфабрикатів з борошна.

Напівфабрикати для борошняних страв і гарнірів.

Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки кулінарної продукції з прісного та дріжджового тіста, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.

Приготування млинчиків.

Фарші для борошняних страв і кулінарних виробів.

Вимоги до якості борошняних страв, умови і терміни зберігання.

**Змістовий модуль 11. Характеристика технологічних процесів виробництва та технологія напівфабрикатів страв і кулінарних виробів з продукції тваринного походження.**

**Тема 24. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів його переробки. Основні напрями використання молочних продуктів та яєць у складі кулінарної продукції.**

Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру за сукупними ознаками.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру, мета та завдання етапів технологічного процесу

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з сиру кисломолочного.

Характеристика механічної кулінарної обробки сиру кисломолочного.

Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки кулінарної продукції з сиру кисломолочного.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молочних продуктів.

Управління технологічними процесами та якістю готової продукції на підставі аналізу ризиків та контрольних точок технологічних процесів виробництва.

Характеристика технологічних процесів виробництва страв із яєць.

Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей яєць.

Класифікація кулінарної продукції з яєць та яйцепродуктів за сукупними ознаками.

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з яєць.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з яєць.

Управління технологічними процесами та якістю готової продукції на підставі аналізу ризиків та контрольних точок технологічних процесів виробництва.

***Тема 25. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.(далі - м'яса). Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, мета та завдання етапів технологічного процесу.***

Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козлятини та інших видів тварин.

Класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з м'яса.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із м'яса: порівняльний аналіз способів та засобів механічної та інших видів обробки.

Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки м'яса, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.

***Тема 26. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів. Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей вихідної сировини з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.***

Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей вихідної сировини.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.

Класифікація кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів за сукупним ознаками.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів; мета та завдання етапів технологічного процесу.

Характеристика способів та видів теплової обробки страв з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.

Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності, кольору та аромату.

Норми втрат при тепловій обробці птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.

***Тема 27. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі – гідробіонтів). Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей рибної сировини.***

Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей вихідної сировини.

Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) гідробіонтів на реалізацію їх технологічних властивостей.

Особливості розбирання окремих видів риби.

Характеристика асортименту напівфабрикатів із риби з кістковим і хрящевим скелетом.

Приготування натуральних рибних напівфабрикатів.

Напівфабрикати з натуральної подрібненої маси.

Напівфабрикати з рибної котлетної маси.

Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із риби з кістковим та хрящовим скелетом

Вимоги до якості напівфабрикатів, умови і терміни зберігання.

Асортимент страв і кулінарних виробів з гідробіонтів.

Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.

Характеристика способів та видів теплової обробки страв з гідробіонтів.

Технологія відварених страв з риби і нерибної водної сировини.

Технологія припущених страв.

Технологія смажених страв з риби і нерибної водної сировини.

Способи тушкування риби з риби і нерибної водної сировини.

Технологія запечених страв з риби і нерибної водної сировини.

Особливості технології страв із січеної натуральної, котлетної та кнельної рибної маси.

Особливості теплової обробки нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції.

Зміни, що протікають в рибі і нерибних продуктів моря, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.

Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості страв з гідробіонтів.

**Змістовий модуль 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеню готовності, що виготовляються в ЗРГ.**

***Тема 28. Загальна характеристика, сучасний стан виробництва та споживання, асортимент напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, готових до споживання. Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.***

Загальна характеристика універсальних напівфабрикатів, готових до споживання.

Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеню готовності, що виготовляються в ЗРГ

Діагностика технологічних процесів виробництва універсальних напівфабрикатів.

Теоретичні передумови виробництва охолоджених страв.

Асортимент охолоджених страв та кулінарних виробів.

Вимоги до якості сировини і його підготовка.

Фасування охолоджених страв.

Якість охолоджених страв.

Розігрів охолоджених страв.

Обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності тощо.

***Тема 29. Передумови виробництва заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу.***

Теоретичні передумови виробництва заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.

Асортименти швидкозаморожених напівфабрикатів і готових страв для ПРГ.

Технологія та обґрунтування параметрів процесу заморожених виробів.

Принципи заморожування, розморожування й розігрівання швидко заморожених напівфабрикатів і готових виробів.

Способи розморожування.

Обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності тощо.

Пакувальні матеріали для охолоджених і швидкозаморожених страв.

Використання консервованої продукції в підприємствах ресторанного господарства.

**Змістовий модуль 13. Технологія соусів .**

***Тема 30. Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.***

Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.

Кулінарне призначення соусів.

Класифікація соусів за сукупними ознаками.



Виробництво напівфабрикатів для соусів.  
Закономірності формування асортименту, призначення.  
Характеристика бульйонів Види напівфабрикатів для приготування соусів.  
Діагностика технологічних процесів виробництва соусів.  
Характеристика соусів та технологічного процесу їх виробництва.  
Перспективи розвитку асортименту та технологій соусів.  
Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості та подачі соусів.

#### **Змістовий модуль 14. Технологія супів.**

***Тема 31. Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.***

Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.

Класифікація супів за сукупними ознаками.

Закономірності формування асортименту

Характеристика технологічного процесу виробництва супів.

Підготовка напівфабрикатів для супів.

Особливості технології бульйонів. Напівфабрикати бульйонів.

Асортимент і технологія заправочних супів:

Загальна схема приготування супів-пюре.

Управління технологічними процесами та якістю прозорих супів.

Управління технологічними процесами та якістю холодних супів.

Управління технологічними процесами та якістю молочних супів.

Управління технологічними процесами та якістю солодких супів.

Діагностика технологічних процесів виробництва супів.

Перспективи розвитку асортименту та технологій супів.

Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості супів.

#### **Змістовий модуль 15. Технологія холодних страв та закусок.**

***Тема 32. Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.***

Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності,

Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Характеристика технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.

Аналіз технологічних схем виробництва холодних страв і закусок.

Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв та закусок.

Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок.

Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості холодних страв і закусок.

#### **Змістовий модуль 16. Технологія солодких страв та напоїв.**

**Тема 33. Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.**

Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.

Класифікація солодких страв та напоїв за сукупними ознаками.

Закономірності формування асортименту солодких страв та напоїв.

Характеристика сировини для виготовлення солодких страв і напоїв.

Технологічні особливості приготування желе.

Діагностика технологічних процесів виробництва солодких страв та напоїв.

Технологічні особливості приготування киселів.

Технологічні особливості приготування мусів.

Технологічні особливості приготування самбуків.

Технологічні особливості приготування суфле.

Технологічні особливості приготування пудінгів.

Технологія напоїв.

Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв та напоїв.

Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості солодких страв і напоїв.

**Змістовий модуль 17. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.**

**Тема 34. Загальні відомості про тісто, випічні та оздоблювальні напівфабрикати.**

Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення.

Закономірності формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів.

Шляхи регулювання технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.

Загальна характеристика оздоблювальних напівфабрикатів.

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів.

Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів (за групами).

Перспективи розвитку асортименту та технологій оздоблювальних напівфабрикатів.

**Тема 35. Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста.**

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками,

Закономірності формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.

Механізм утворення тіста.

Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.

**Тема 36. Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста.**

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листкового тіста та виробів з нього,

Механізм утворення тіста,

Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.

**Тема 37. Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста.**

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів з нього,

Механізм утворення тіста.

Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.

**Тема 38. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, сметанного, білково-збивного) видів тіста та виробів з них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.**

Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, сметанного, білково-збивного) видів тіста та виробів з них.

Механізм утворення тіста.

Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.

**Змістовий модуль 18. Технологія кулінарної продукції для дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.**

**Тема 39. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.**

Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини.

Технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів для дитячого харчування.

Технологія деяких страв для дітей дошкільного і шкільного віку.

Вимоги до якості, особливості умов зберігання та терміни реалізації напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів у дитячому харчуванні.

**Тема 40. Загальні відомості про дієтичне та лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.**

Загальні відомості про дієтичне та лікувально-профілактичне харчування.

Ціль дієтотерапії.

Характеристика раціонів харчування.

Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.

Лікувально - профілактичне харчування.

**Тема 41. 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.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів 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
<b>Модуль 1. Загальна характеристика технологічних процесів виробництва продукції в підприємствах ресторанного господарства. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в харчових продуктах під час кулінарної обробки</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Основні прийоми, методи обробки сировини в підприємствах ресторанного господарства.</b>												
Тема 1. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства, її мета та задачі.	11	2					9					
Тема 2. Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів.	11	2					9					
Тема 3. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів.	17	2		6			9					
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>39</b>	<b>6</b>		<b>6</b>			<b>27</b>					
<b>Змістовий модуль 2. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства. Основні поняття. Загальна характеристика технологічних процесів виробництва продукції в підприємствах ресторанного господарства.</b>												
Тема 4. Класифікація	11	2					9					

технологічних процесів обробки харчових продуктів.													
<b>Тема 5.</b> Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції РГ.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>							
<b>Разом</b> за змістовим модулем 2	<b>22</b>	<b>4</b>				<b>18</b>							
<b>Змістовий модуль 3. Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства.</b>													
<b>Тема 6.</b> Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства	<b>17</b>	<b>2</b>			<b>6</b>	<b>9</b>							
<b>Разом</b> за змістовим модулем 3	<b>17</b>	<b>2</b>			<b>6</b>	<b>9</b>							
<b>Змістовий модуль 4. Якість кулінарної продукції: визначення, показники якості, основні принципи її формування</b>													
<b>Тема 7.</b> Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.	<b>17</b>	<b>2</b>			<b>6</b>	<b>9</b>							
<b>Разом</b> за змістовим модулем 4	<b>17</b>	<b>2</b>			<b>6</b>	<b>9</b>							
<b>Змістовий модуль 5. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства. Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ.</b>													
<b>Тема 8.</b> Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції: теоретичні та практичні передумови, основні етапи.	<b>17</b>	<b>2</b>			<b>6</b>	<b>9</b>							
<b>Тема 9.</b>	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>							

Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ.														
<b>Разом за змістовим модулем 5</b>	<b>28</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>18</b>								
<b>Змістовий модуль 6. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в харчових продуктах під час кулінарної обробки.</b>														
<b>Тема 10.</b> Зміна білків та інших азотистих речовин.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>								
<b>Тема 11.</b> Зміна цукрів та крохмалю.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>								
<b>Тема 12.</b> Зміна ліпідів.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>								
<b>Разом за змістовим модулем 6</b>	<b>33</b>	<b>6</b>				<b>27</b>								
<b>Змістовий модуль 7. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в харчових продуктах рослинного походження під час кулінарної обробки.</b>														
<b>Тема 13.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки овочів, плодів, грибів.	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>								
<b>Тема 14.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>								
<b>Разом за змістовим модулем 7</b>	<b>34</b>	<b>4</b>		<b>12</b>		<b>18</b>								
<b>Змістовий модуль 8. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в харчових продуктах тваринного походження під час кулінарної обробки.</b>														
<b>Тема 15.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'ясної сировини.	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>								
<b>Тема 16.</b> Зміна фізико-хімічних	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>								

властивостей в процесі кулінарної обробки м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів												
<b>Тема 17.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки гідробіонтів.	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>						
<b>Тема 18.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки продуктів з молока та яєць.	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>						
<b>Разом за змістовим модулем 8</b>	<b>68</b>	<b>8</b>		<b>24</b>		<b>36</b>						
<b>Змістовий модуль 9. Зміна структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки.</b>												
<b>Тема 19.</b> Зміна структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>						
<b>Тема 20.</b> Вода і її вплив на властивості продуктів харчування в процесі механічної і кулінарної обробки.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>						
<b>Разом за змістовим модулем 9</b>	<b>22</b>	<b>4</b>				<b>18</b>						
<b>Усього за 1 модуль годин</b>	<b>280</b>	<b>40</b>		<b>60</b>		<b>180</b>						
<b>Модуль 2. Характеристика технологічних процесів виробництва та технологія напівфабрикатів страв і кулінарних виробів з продукції рослинного та тваринного походження. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. Дитяче, дієтичне та лікувально-профілактичне харчування.</b>												
<b>Змістовий модуль 10. Характеристика технологічних процесів виробництва та технологія напівфабрикатів страв і кулінарних виробів з продукції рослинного</b>												

<b>походження.</b>										
<b>Тема 21.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, мета та завдання етапів технологічного процесу.	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>				
<b>Тема 22.</b> Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів, мета та завдання етапів	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>				



технологічного процесу.												
<b>Тема 23.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна, мета та завдання етапів технологічного процесу	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>						
<b>Разом за змістовим модулем 10</b>	<b>45</b>	<b>6</b>		<b>12</b>		<b>27</b>						
<b>Змістовий модуль 11. Характеристика технологічних процесів виробництва та технологія напівфабрикатів страв і кулінарних виробів з продукції тваринного походження.</b>												
<b>Тема 24.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів його переробки. Основні напрями використання молочних продуктів та яєць у складі кулінарної продукції.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>						
<b>Тема 25.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>						

<p>виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.(далі - м'яса). Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p>											
<p><b>Тема 26.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів. Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей вихідної сировини з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.</p>	<b>11</b>	<b>2</b>			<b>9</b>						
<p><b>Тема 27.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибпродуктів та нерибної водної сировини (далі – гідробіонтів). Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей рибної сировини.</p>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>6</b>		<b>9</b>						

<b>Разом за змістовим модулем 11</b>	<b>56</b>	<b>8</b>		<b>12</b>		<b>36</b>							
<b>Змістовий модуль 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеню готовності, що виготовляються в ЗРГ.</b>													
<b>Тема 28.</b> Загальна характеристика, сучасний стан виробництва та споживання, асортимент напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, готових до споживання. Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>							
<b>Тема 29.</b> Передумови виробництва заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>							
<b>Разом за змістовим модулем 12</b>	<b>22</b>	<b>4</b>				<b>18</b>							
<b>Змістовий модуль 13. Технологія соусів.</b>													
<b>Тема 30.</b> Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування	<b>19</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>9</b>							

асортименту, призначення.													
<b>Разом</b> за <b>змістовим</b> <b>модулем 13</b>	<b>19</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>9</b>							
<b>Змістовий модуль 14. Технологія супів.</b>													
<b>Тема 31.</b> Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.	<b>19</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>9</b>							
<b>Разом</b> за <b>змістовим</b> <b>модулем 14</b>	<b>19</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>9</b>							
<b>Змістовий модуль 15. Технологія холодних страв та закусок.</b>													
<b>Тема 32.</b> Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.	<b>19</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>9</b>							
<b>Разом</b> за <b>змістовим</b> <b>модулем 15</b>	<b>19</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>9</b>							
<b>Змістовий модуль 16. Технологія солодких страв та напоїв.</b>													
<b>Тема 33.</b> Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками,	<b>13</b>	<b>4</b>				<b>9</b>							

закономірності формування асортименту.													
<b>Разом за змістовим модулем 16</b>	<b>13</b>	<b>4</b>			<b>9</b>								
<b>Усього за модуль годин</b>	<b>2</b>	<b>193</b>	<b>34</b>		<b>42</b>		<b>117</b>						
<b>Змістовий модуль 17. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.</b>													
<b>Тема 34.</b> Загальні відомості про тісто, випічні та оздоблювальні напівфабрикати.	<b>9</b>	<b>2</b>			<b>7</b>								
<b>Тема 35.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста.	<b>15</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	<b>7</b>								
<b>Тема 36.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста.	<b>10</b>	<b>2</b>			<b>8</b>								
<b>Тема 37.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста.	<b>15</b>	<b>2</b>		<b>6</b>	<b>7</b>								
<b>Тема 38.</b> Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, сметанного, білково-збивного) видів тіста та виробів з них, механізм утворення тіста,	<b>9</b>	<b>2</b>			<b>7</b>								

роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.													
<b>Разом за змістовим модулем 17</b>	<b>58</b>	<b>10</b>		<b>12</b>		<b>36</b>							
<b>Змістовий модуль 18. Технологія кулінарної продукції для дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.</b>													
<b>Тема 39.</b> Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	<b>11</b>	<b>2</b>				<b>9</b>							
<b>Тема 40.</b> Загальні відомості про дієтичне та лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	<b>17</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>9</b>							

<b>Тема 41.</b> Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.	<b>11</b>	<b>2</b>			<b>9</b>							
<b>Разом за змістовим модулем 18</b>	<b>39</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>27</b>							
<b>Усього за 2 модуль годин</b>	<b>290</b>	<b>50</b>		<b>60</b>	<b>180</b>							
<b>Разом годин</b>	<b>570</b>	<b>90</b>		<b>120</b>	<b>360</b>							

### 5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1.</b> Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства, її мета та задачі. 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.</b> Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів План 1. Характеристика основних прийомів, що використовуються під час механічної обробки сировини. 2. Зміни при механічній кулінарній обробці	2
3	<b>Тема 3.</b> Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів План 1. Класифікація прийомів теплової обробки сировини та напівфабрикатів. 2. Комбіновані способи теплової обробки. 3. Допоміжні прийоми теплової обробки. 4. Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів	2
4	<b>Тема 4.</b> Класифікація технологічних процесів обробки харчових продуктів. План 1. Механічні процеси. 2. Гідромеханічні процеси. 3. Термічні процеси.	2
5	<b>Тема 5.</b> Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції РГ. План 1. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової продукції. 2. Зберігання готової продукції. 3. Організація споживання їжі	2
6	<b>Тема 6.</b> Класифікація продукції підприємств ресторанного	2

	господарства.  План 1. Загальна характеристика та асортимент кулінарної продукції, виготовленої на ПРГ. 2. Великошматкові напівфабрикати. Порційні напівфабрикати. Дрібношматкові напівфабрикати. М'ясні січені напівфабрикати. 3. Загальна характеристика та асортимент борошняних кондитерських та булочних виробів виготовлених на ПРГ.	
7	<b>Тема 7.</b> Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.  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. 4. Органолептичний контроль якості продукції. Безпека продукції підприємств ресторанного господарства.	2
8	<b>Тема 8.</b> Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції: теоретичні та практичні передумови, основні етапи.  План 1. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію. 2. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію. 3. Розробка проекту рецептури. 4. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога.	2
9	<b>Тема 9.</b> Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ.  План 1. Збірники рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів для ПРГ. 2. Технологічні умови і технологічні інструкції на продукцію ресторанного господарства. 3. Техніко-технологічні карти.	2
10	<b>Тема 10.</b> Зміна білків та інших азотистих речовин.  План 1. Вплив зміни білків на якість кулінарної продукції. 2. Гідратація й дегідратація білків. 3. Денатурація білків.	2
11	<b>Тема 11.</b> Зміна цукрів та крохмалю.  План 1. Зміна цукрів. 2. Механізм реакції меланоїдиноутворення 3. Основні шляхи реакції Майяра і утворення компонентів, що мають ароматичні властивості . 4. Зміна крохмалю.	2
12	<b>Тема 12.</b> Зміна ліпідів.  План 1. Зміни кольору, смаку і запаху жиру. 2. Зміни ліпідів при варінні продуктів. 3.Емульгування жиру.	2



	4.Зміни ліпідів при смаженні продуктів.	
13	<p><b>Тема 13.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки овочів, плодів, грибів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність плодів, овочів та грибів.</li> <li>2. Будова тканин плодів, овочів та грибів.</li> <li>3. Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів.</li> </ol>	2
14	<p><b>Тема 14.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів.</li> <li>2. Зміни, що відбуваються під час замочування та варіння круп, бобових та макаронних виробів.</li> </ol>	2
15	<p><b>Тема 15.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'ясної сировини.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Склад, властивості та харчова цінність м'яса та м'ясопродуктів. Будова та склад основних тканин м'яса.</li> <li>2. Вплив способів та режимів теплової обробки м'яса на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності.</li> </ol>	2
16	<p><b>Тема 16.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Склад, властивості та харчова цінність м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.</li> <li>2. Будова та склад основних тканин м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.</li> <li>3. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.</li> </ol>	2
17	<p><b>Тема 17.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки гідробіонтів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Склад, властивості та харчова цінність риби та нерибних морепродуктів.</li> <li>2. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності риби та нерибних морепродуктів.</li> </ol>	2
18	<p><b>Тема 18.</b> Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки продуктів з молока та яєць.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Склад, властивості та харчова цінність продуктів з молока та яєць.</li> <li>2. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності продуктів з молока та яєць.</li> </ol>	2
19	<p><b>Тема 19.</b> Зміна структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структурно-механічні характеристики продукції РГ. Основні поняття.</li> <li>2. Реологічні характеристики окремих видів кулінарної продукції.</li> </ol>	2

20	<p><b>Тема 20.</b> Вода і її вплив на властивості продуктів харчування в процесі механічної і кулінарної обробки.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стан та властивості води в харчових продуктах. Форми зв'язку води в харчових продуктах.</li> <li>2. Форми зв'язку води з дисперсними системами.</li> <li>3. Вплив води на структуру тканин і наступну кулінарну обробку продуктів і сировини.</li> <li>4. Вплив води на теплову обробку продуктів і характеристику готової продукції</li> </ol>	2
21	<p><b>Тема 21.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність овочів, плодів та грибів.</li> <li>2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, грибів, плодів, мета та задачі етапів технологічного процесу</li> <li>3. Страви і гарніри зварених, припущених, тушкованих, смажених, запечених овочів.</li> </ol>	2
22	<p><b>Тема 22.</b> Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів.</li> <li>2. Теплова обробка круп, бобових і макаронних виробів.</li> <li>3. Підготовка круп до варіння.</li> <li>4. Каші. Технологія їх приготування.</li> <li>5. Страви з бобових та макаронних виробів</li> </ol>	2
23	<p><b>Тема 23.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність страв та виробів з борошна.</li> <li>2. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</li> <li>3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна, мета та завдання етапів технологічного процесу</li> </ol>	2
24	<p><b>Тема 24.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів його переробки. Основні напрями використання молочних продуктів та яєць у складі кулінарної продукції.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація страв з яєць.</li> <li>2. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки.</li> <li>3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з</li> </ol>	2

	<p>яець.</p> <p>4. Значення страв з сиру в харчуванні.</p> <p>5. Варені, смажені, запечені страви з сиру.</p>	
25	<p><b>Тема 25.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.(далі - м'яса). Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.</li> <li>2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса</li> <li>3. Виробництва напівфабрикатів із м'яса.</li> <li>4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, мета та завдання етапів технологічного процесу.</li> </ol>	2
26	<p><b>Тема 26.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів. Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей вихідної сировини з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація.</li> <li>2. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини.</li> <li>3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.</li> </ol>	2
27	<p><b>Тема 27.</b> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі – гідробіонтів). Характеристика товарознавчо-технологічних властивостей рибної сировини.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність страв із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини</li> <li>2. Механічна і гідромеханічна обробка риби.</li> <li>3. Страви з вареної,припущеної риби. Смажені, тушковані,запечені страви з риби.</li> <li>4. Обробка нерибних морепродуктів. Страви з нерибних морепродуктів.</li> </ol>	2
28	<p><b>Тема 28.</b> Загальна характеристика, сучасний стан виробництва та споживання, асортимент напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, готових до споживання. Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика універсальних напівфабрикатів, готових до споживання.</li> <li>2. Асортимент охолоджених страв та кулінарних виробів.</li> <li>3. Вимоги до якості сировини і його підготовка.</li> <li>4. Обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності тощо.</li> </ol>	2
29	<p><b>Тема 29.</b> Передумови виробництва заморожених напівфабрикатів,</p>	2

	<p>страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретичні передумови виробництва заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.</li> <li>2. Асортименти швидкозаморожених напівфабрикатів і готових страв для ПРГ.</li> <li>3. Технологія та обґрунтування параметрів процесу заморожених виробів.</li> </ol>	
30	<p><b>Тема 30.</b> Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення (1 ч.)</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кулінарне призначення соусів.</li> <li>2. Класифікація соусів за сукупними ознаками.</li> <li>3. Виробництво напівфабрикатів для соусів.</li> </ol>	2
31	<p><b>Тема 30.</b> Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення (2 ч.)</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Діагностика технологічних процесів виробництва соусів.</li> <li>2. Перспективи розвитку асортименту та технологій соусів.</li> <li>3. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості та подачі соусів.</li> </ol>	2
32	<p><b>Тема 31.</b> Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту (1 ч.).</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація супів за сукупними ознаками.</li> <li>2. Закономірності формування асортименту.</li> <li>3. Підготовка напівфабрикатів для супів.</li> <li>4. Асортимент і технологія супів.</li> </ol>	2
33	<p><b>Тема 31.</b> Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту (2 ч.).</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка напівфабрикатів для супів.</li> <li>2. Асортимент і технологія супів.</li> <li>3. Діагностика технологічних процесів виробництва супів.</li> <li>4. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів.</li> <li>5. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості супів.</li> </ol>	2
34	<p><b>Тема 32.</b> Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту (1 ч.).</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</li> <li>2. Характеристика технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.</li> </ol>	2
35	<p><b>Тема 32.</b> Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за</p>	2

	<p>сукупними ознаками, закономірності формування асортименту (2 ч.).</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв та закусок.</p>	
36	<p><b>Тема 33.</b> Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту (1 ч.).</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Класифікація солодких страв та напоїв за сукупними ознаками.</p> <p>2. Закономірності формування асортименту солодких страв та напоїв.</p> <p>3. Характеристика сировини для виготовлення солодких страв і напоїв.</p>	2
37	<p><b>Тема 33.</b> Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту (2 ч.).</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Технологічні особливості приготування солодких страв та напоїв.</p> <p>2. Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв та напоїв.</p> <p>3. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості солодких страв і напоїв.</p>	2
38	<p><b>Тема 34.</b> Загальні відомості про тісто, випічні та оздоблювальні напівфабрикати.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення.</p> <p>2. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>3. Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів (за групами).</p> <p>4. Перспективи розвитку асортименту та технологій оздоблювальних напівфабрикатів.</p>	2
39	<p><b>Тема 35.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.</p> <p>2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.</p> <p>3. Механізм утворення тіста.</p> <p>4. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.</p>	2
40	<p><b>Тема 36.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів із листового та бісквітного тіста.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листового тіста та виробів з нього,</p> <p>2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього</p>	2

	3. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.	
41	<p><b>Тема 37.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного тіста та виробів з нього.</li> <li>2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста та виробів з нього.</li> <li>3. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.</li> </ol>	2
42	<p><b>Тема 38.</b> Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, сметанного, білково-збивного) видів тіста та виробів з них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва пряничного тіста та виробів з них.</li> <li>2. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва сметанного тіста та виробів з них.</li> <li>3. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва білково-збивного тіста та виробів з них.</li> </ol>	2
43	<p><b>Тема 39.</b> Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини.</li> <li>2. Технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів для дитячого харчування.</li> <li>3. Вимоги до якості, особливості умов зберігання та терміни реалізації напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів у дитячому харчуванні.</li> </ol>	2
44	<p><b>Тема 40.</b> Загальні відомості про дієтичне та лікувально-профілактичне харчування: характеристика раціонів харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні відомості про дієтичне харчування. Мета дієтотерапії.</li> <li>2. Основні вимоги до сировини при дієтичному харчуванні.</li> <li>3. Загальні відомості про лікувально-профілактичне харчування.</li> <li>4. Мета лікувально-профілактичного харчування.</li> <li>5. Характеристика раціонів харчування.</li> </ol>	2
45	<p><b>Тема 41.</b> Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.</li> <li>2. Оформлення меню. Види меню.</li> <li>3. Призначення меню та принципи його складання.</li> </ol>	2
	<b>Разом</b>	<b>90</b>

## 6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення зі способами та прийомами механічної і теплової обробки сировини та напівфабрикатів.	6
2	Ознайомлення з технологічними процесами виробництва продукції та класифікацією продукції ПРГ.	6
3	Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.	6
4	Ознайомлення з теоретичними та практичними передумовами, основними етапами проектування та моделювання рецептурного складу кулінарної продукції.	6
5	Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки овочів, плодів, грибів.	6
6	Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.	6
7	Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'ясної сировини.	6
8	Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.	6
9	Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки гідробіонтів.	6
10	Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки продуктів з молока та яєць.	6
11	Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.	6
12	Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна.	6
13	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.	6
14	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, гідробіонтів та нерибної водної сировини.	6
15	Ознайомлення з характеристикою технологічного процесу виробництва соусів	6
16	Ознайомлення з характеристикою технологічного процесу виробництва супів.	6
17	Вивчення характеристики технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.	6
18	Ознайомлення із загальною принциповою схемою технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів із нього, механізмом утворення тіста, роллю рецептурних компонентів у формування якості готових виробів.	6
19	Ознайомлення із загальною принциповою схемою технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів із нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.	6
20	Вивчення асортименту та технології виробництва кулінарної продукції для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування,	6
	<b>Разом</b>	<b>120</b>

## 7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства, її мета та задачі.	9
2	Тема 2. Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів.	9
3	Тема 3. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів.	9
4	Тема 4. Класифікація технологічних процесів обробки харчових продуктів.	9
5	Тема 5. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції РГ.	9
6	Тема 6. Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства.	9
7	Тема 7. Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.	9
8	Тема 8. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції: теоретичні та практичні передумови, основні етапи.	9
9	Тема 9. Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ	9
10	Тема 10. Зміна білків та інших азотистих речовин.	9
11	Тема 11. Зміна цукрів та крохмалю.	9
12	Тема 12. Зміна ліпідів.	9
13	Тема 13. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки овочів, плодів, грибів.	9
14	Тема 14. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.	9
15	Тема 15. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'ясної сировини.	9
16	Тема 16. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.	9
17	Тема 17. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки гідробіонтів.	9
18	Тема 18. Зміна фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки продуктів з молока та яєць.	9
19	Тема 19. Зміна структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки.	9
20	Тема 20. Вода і її вплив на властивості продуктів харчування в процесі механічної і кулінарної обробки.	9
21	Тема 21. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з овочів, плодів та грибів.	9
22	Тема 22. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з круп, бобових і макаронних виробів.	9
23	Тема 23. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з борошна.	9
24	Тема 24. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів його переробки.	9
25	Тема 25. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.	9
26	Тема 26. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів.	9



27	Тема 27. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.	9
28	Тема 28. Загальна характеристика, сучасний стан виробництва та споживання, асортимент напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, готових до споживання.	9
29	Тема 29. Передумови виробництва заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу.	9
30	Тема 30. Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.	9
31	Тема 31. Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.	9
32	Тема 32. Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.	9
33	Тема 33. Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.	9
34	Тема 34. Загальні відомості про тісто, випічні та оздоблювальні напівфабрикати.	7
35	Тема 55. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.	7
36	Тема 36. Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста.	8
37	Тема 37. Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста.	7
38	Тема 38. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, сметанного, білково-збивного) видів тіста та виробів з них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.	7
39	Тема 39. Загальні відомості про дитяче харчування, вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів.	9
40	Тема 40. Загальні відомості про дієтичне харчування та лікувально-профілактичне харчування: характеристика,	9
41	Тема 41. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів підприємств харчування та контингентів споживачів.	9
	<b>Разом</b>	<b>360</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				СРС	Разом за модулі та СРС	МКП	Підсумковий тест - екзамен	Сума
Модуль 1 – 20 балів		Модуль 2 – 20 балів						
Змістовий модуль 1-5 - __10__ балів	Змістовий модуль 6 –9 - __10__ балів	Змістовий модуль 10 – 18 - __10__ балів	Змістовий модуль 17-18 - __10__ балів					
T1 – T9	T10 – T20	T21 – T41	T34 – T41	15	55 (40+ 15)	15	30	100

## 11. 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>	задовільно	
60-68	<b>E</b>		
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. Рекомендована література

### 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., Славянский А. А., Куликов Д. А.. Технология продукции общественного питания / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
3. 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.
4. 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.
5. Мисник Н.А.Технологія приготування їжі [текст]/ : Навч. Посіб. – К.: «Кондор». 2006. – 504 с
6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. [Текст] / Ратушный А.С. и др. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 336 с
7. 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.
8. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с
9. Черевко А. И. Диетическое питание Основы технологии производства и организации потребления продукции диетического питания: учебное пособие-справочник : / [Черевко А. И., Димитриевич Л. Р., Скурихина Л. А. и др.: Д 44 в 2 т. - Сумы : Университетская книга, 2017. -494 с.

10. 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.

#### **Додаткова**

1. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах[текст]/: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т. В. – К.: Кондор, 2008. – 208 с.

2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [текст]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 17 с.

3. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продуктов общественного питания: ГОСТ 53104-2008 - ГОСТ 53104-2008.

#### **Методична**

1. Димитрієвич Л.Р. 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.

2. 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.

3. Крайнюк Л.М. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію [текст]/ Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Л.Д. Манєлова та ін.; ХДУХТ – Харків, 2005. – 42 с.

4. 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.

#### **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>