

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

**Кафедра технології харчування**

**«Затверджую»**

**Завідувач кафедри**

\_\_\_\_\_ (Ф.В.Перцевой)

**«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019\_\_ р.**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Кулінарознавство**

**Спеціальність: 181 «Харчові технології»**

**Спеціалізація: «Технологія харчування»**

**Факультет: Харчових технологій**

**2019 – 2020 навчальний рік**

Робоча програма з дисципліни «Кулінарознавство» для студентів 2 курсу п.т. денної форми навчання, 2 курсу заочної форми навчання за спеціальністю: **181 «Харчові технології»**, спеціалізація: **«Технологія харчування»**.

Розробники програми:

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

**Димитрієвич Л.Р.** доц. 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 – 3	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»	<i>Вибіркова</i>	
Модулів – 2	Спеціальність: <b>181</b> <i>«Харчові технології»</i>	<b>Рік підготовки:</b> 2019-2020-й	
Змістових модулів: 8		<b>Курс</b>	
		2 п.т.	2
		<b>Семестр</b>	
		4	3
Загальна кількість годин - 90		<b>Лекції</b>	
		__12__ год.	6
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		____ год.	
		<b>Лабораторні</b>	
		__24__ год.	6
		<b>Самостійна робота</b>	
		__54__ год.	78
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
		____ год.	
		<b>Вид контролю:</b>	
		залік	залік
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,4 самостійної роботи студента – 3,6	Освітній ступінь: <i>бакалавр</i>		

### Примітка.

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

для денної форми навчання - 36/54 40/60

для заочної форми навчання - 12/78 13,3/86,7%

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** формування у студентів системи знань з основ технології виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.

**Завдання:** - ознайомлення з асортиментом страв та кулінарних виробів;

- ознайомлення з особливостями використання сировини для приготування страв та кулінарних виробів;

- ознайомлення з основними етапами та стадіями підготовки сировини з метою отримання напівфабрикатів та готової продукції;

- ознайомлення з способами теплової обробки сировини для приготування страв і кулінарних виробів;

- ознайомлення з характерними особливостями технології страв, кулінарних виробів та правилами їх подачі;

- оволодіння знаннями, навичками та вміннями забезпечити ведення виробничого процесу, випуск і споживання продукції харчування.

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

- **знати:**

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

- характеристику основних стадій і операцій технологічного процесу кулінарної продукції;

- принципів схеми виробництва окремих видів продукції кулінарної етнології;

- 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.
- **вміти:**
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел, аналізувати та систематизувати її, готувати тематичний огляд для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
- 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;
- 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.

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

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

**Змістовий модуль 1. Розвиток закладів ресторанного господарства. Характеристика способів кулінарної обробки сировини.**

**Тема 1. Вступ. Розвиток закладів ресторанного господарства. Схема технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.**

Вступ. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни.

Загальна характеристика їжі як основи життєдіяльності людини.

Загальна характеристика технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.

Способи механічної і теплової обробки.

**Змістовий модуль 2. Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.**

**Тема 2. Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.**

Нормативна документація, що використовується в закладах ресторанного господарства.

Характеристика та призначення різних видів НД.

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів.

**Змістовий модуль 3. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з продуктів рослинного походження.**

**Тема 3. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів їх переробки.**

Загальна характеристика рослинної сировини.

Основні класифікаційні ознаки.

Принципові технологічні схеми переробки овочів, грибів, плодів.

Ознайомлення з асортиментом напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.

Теплова обробка та її види.

Технологічний процес виробництва страв з овочів, грибів.

Первинна та тепла обробка круп.

Асортимент кулінарної продукції з круп, борошна та продуктів їх переробки

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, борошна та продуктів їх переробки.

Норми виходів на різних стадіях технологічного процесу

**Змістовий модуль 4. Технологічний процес виробництва соусів.**

**Тема 4. Технологічний процес виробництва соусів.**

Значення соусів у харчуванні.

Виробництво напівфабрикатів для соусів.

Класифікація та асортимент соусів.

Основи технології виробництва соусів.

Принципові технологічні схеми виробництва соусів.

Вимоги до якості.

Подача соусів до страв.

**Змістовий модуль 5. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з продуктів тваринного походження.**

**Тема 5. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса птиці.**

Значення м'яса у харчуванні.

Класифікація і характеристика м'ясної сировини.

Асортимент та технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин та птиці.

Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини.

Загальна характеристика технологічних процесів переробки м'яса та м'ясної сировини.

Принципові технологічні схеми переробки м'яса та приготування страв.

Вимоги до якості напівфабрикатів до готових виробів з м'яса та м'ясопродуктів.

**Тема 6. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з риби та нерибної сировини.**

Значення риби та нерибних продуктів моря у харчуванні.

Виробництво напівфабрикатів з риби, асортимент. Норми виходів.

Характеристика кулінарної продукції з риби. Вимоги до якості.

Класифікація страв риби.

Асортимент страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби.

Принципові технологічні схеми переробки риби та морепродуктів.

Норми виходів на різних стадіях технологічного процесу.

Вимоги до якості та подачі страв та готових виробів із риби.

**Тема 7. Технологічний процес виробництва страв з яєць та сиру.**

Значення страв з яєць та сиру у харчуванні.

Характеристика сировини.

Основи технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з молочних продуктів та яєць.

Асортимент та аналіз принципових схем виробництва страв з яєць та сиру.

Вимоги до якості страв з яєць та сиру.

**Змістовий модуль 6. Технологічний процес виробництва супів.**

**Тема 8. Технологічний процес виробництва супів.**

Значення супів у харчуванні.

Класифікація супів.

Асортимент супів.

Технологія виробництва супів.

Принципові технологічні схеми приготування супів.

Вимоги до якості та подачі супів.

**Змістовий модуль 7. Технологічний процес виробництва холодних страв та закусок.**

**Тема 9. Технологічний процес виробництва холодних страв та закусок.**

Значення холодних страв та закусок у харчуванні.

Класифікація та характеристика холодних страв та закусок.

Асортимент холодних страв та закусок.

Принципові технологічні схеми виробництва холодних страв та закусок.

Технологія виробництва холодних страв та закусок.

Вимоги до якості та подачі.

**Змістовий модуль 8. Технологічний процес виробництва солодких страв та напоїв.**

**Тема 10. Технологічний процес виробництва солодких страв та напоїв.**

Значення солодких страв та напоїв у харчуванні.

Класифікація та асортимент.

Характеристика сировини, що використовується для виробництва солодких страв та напоїв.

Принципові технологічні схеми виробництва солодких страв та напоїв.

Технологія виробництва солодких страв і напоїв.

Вимоги до якості та подачі солодких страв.

Вимоги до якості та подачі напоїв.

**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 Розвиток закладів РГ. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв із рослинної сировини та тваринної сировини</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Розвиток закладів ресторанного господарства. Характеристика засобів кулінарної обробки.</b>												
<b>Тема 1. Вступ. Розвиток закладів ресторанного господарства. Схема технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</b>	7	2				5	10	2				8
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	7	2				5	10	2				8
<b>Змістовий модуль 2. Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.</b>												
<b>Тема 2. Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.</b>	9					9	14			6		8
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	9					9	14			6		8
<b>Змістовий модуль 3. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з продуктів рослинного походження.</b>												
<b>Тема 3. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів</b>	13	2		6		5	10	2				8



їх переробки.												
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>2</b>					<b>8</b>	
<b>Усього за 1 модуль годин</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>19</b>	<b>34</b>	<b>4</b>		<b>6</b>			<b>24</b>	
<b>Модуль 2 Технологія приготування соусів до страв. Технологічні процеси виробництва супів, холодних страв та закусок, солодких страв та напоїв.</b>												
<b>Змістовий модуль 4. Технологічний процес виробництва соусів.</b>												
<b>Тема 4.</b> Технологічний процес виробництва соусів.	<b>5</b>				<b>5</b>	<b>10</b>	<b>2</b>					<b>8</b>
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>5</b>				<b>5</b>	<b>10</b>	<b>2</b>					<b>8</b>
<b>Змістовий модуль 5. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з продуктів тваринного походження.</b>												
<b>Тема 5.</b> Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса птиці.	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>8</b>							<b>8</b>
<b>Тема 6.</b> Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з риби та нерибної сировини.	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>8</b>							<b>8</b>
<b>Тема 7.</b> Технологічний процес виробництва страв з яєць та сиру.	<b>5</b>				<b>5</b>	<b>8</b>						<b>8</b>
<b>Разом за змістовим модулем 5</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>24</b>							<b>24</b>
<b>Змістовий модуль 6. Технологічний процес виробництва супів.</b>												
<b>Тема 8.</b> Технологічний процес виробництва супів.	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>8</b>							<b>8</b>
<b>Разом за змістовим модулем 6</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>8</b>							<b>8</b>
<b>Змістовий модуль 7. Технологічний процес виробництва холодних страв та закусок.</b>												
<b>Тема 9.</b> Технологічний процес виробництва холодних страв та закусок.	<b>7</b>	<b>2</b>			<b>5</b>	<b>7</b>						<b>7</b>
<b>Разом за змістовим модулем 7</b>	<b>7</b>	<b>2</b>			<b>5</b>	<b>7</b>						<b>7</b>
<b>Змістовий модуль 8. Технологічний процес виробництва солодких страв та напоїв.</b>												
<b>Тема 10.</b> Технологічний процес виробництва	<b>5</b>				<b>5</b>	<b>7</b>						<b>7</b>

солодких страв та напоїв.											
<b>Разом за змістовим модулем 8</b>	<b>5</b>				<b>5</b>	<b>7</b>					<b>7</b>
<b>Усього за 2 модуль годин</b>	<b>61</b>	<b>8</b>		<b>18</b>		<b>35</b>	<b>54</b>				<b>54</b>
<b>Разом годин</b>	<b>90</b>	<b>12</b>		<b>24</b>		<b>54</b>	<b>90</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>78</b>

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

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Вступ. Розвиток закладів ресторанного господарства. Схема технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</b> 1. Вступ. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. 2. Загальна характеристика технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.	2
2	<b>Тема 2. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів їх переробки.</b> 1. Загальна характеристика рослинної сировини. Основні класифікаційні ознаки. 2. Асортимент напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів, круп, борошна та продуктів їх переробки 3. Технологічний процес виробництва страв з овочів, грибів. 4. Первинна та теплова обробка круп.	2
3	<b>Тема 5. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса птиці.</b> 1. Значення м'яса у харчуванні. 2. Асортимент та технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин та птиці. 3. Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. 4. Характеристика кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Вимоги до якості.	2
4	<b>Тема 6. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з риби та нерибної сировини.</b> 1. Значення риби та нерибних продуктів моря у харчуванні. 2. Виробництво напівфабрикатів з риби, асортимент. Норми виходів. 3. Класифікація страв риби. 4. Характеристика кулінарної продукції з риби. Вимоги до якості.	2
5	<b>Тема 8. Технологічний процес виробництва супів.</b> 1. Значення супів у харчуванні. 2. Класифікація супів. 3. Асортимент супів. 4. Технологія виробництва супів. Вимоги до якості.	2
6	<b>Тема 9. Технологічний процес виробництва холодних страв та закусок.</b> 1. Значення холодних страв та закусок у харчуванні. 2. Класифікація та характеристика холодних страв та закусок. 3. Асортимент холодних страв та закусок.	2

	4. Технологія виробництва холодних страв та закусок. 6. Вимоги до якості та подачі.	
	<b>Разом</b>	<b>12</b>

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

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Вступ. Розвиток закладів ресторанного господарства. Схема технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</b> 1. Вступ. Об'єкт, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. 2. Загальна характеристика технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.	2
2	<b>Тема 3. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів їх переробки.</b> 1. Загальна характеристика рослинної сировини. Основні класифікаційні ознаки. 2. Асортимент напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів, круп, борошна та продуктів їх переробки 3. Технологічний процес виробництва страв з овочів, грибів. 4. Первинна та теплова обробка круп.	2
3	<b>Тема 4. Технологічний процес виробництва соусів.</b>	
	<b>Разом</b>	<b>6</b>

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

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з технологічним процесом виробництва напівфабрикатів та страв з овочів, грибів, круп, бобових та макаронних виробів. Види нарізання овочів, їх призначення. Виготовлення та подача страв з овочів, грибів, круп, макаронних виробів. Вимоги до якості.	6
2	Ознайомлення з технологічним процесом виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів. Технологія виробництва страв з відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого, запеченого м'яса. Подача страв. Вимоги до якості.	6
3	Ознайомлення з технологічним процесом виробництва напівфабрикатів і страв з риби і морепродуктів. Вимоги до якості. Подача страв.	6
4	Ознайомлення з технологічним процесом виробництва напівфабрикатів для супів. Технології виробництва заправних, пюреподібних, прозорих, солодких та інших супів. Вимоги до якості. Подача супів.	6
	<b>Разом</b>	<b>24</b>

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

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з НД в т.ч. збірником рецептур страв та кулінарних виробів.	6
	<b>Разом</b>	<b>6</b>

## 7. Самостійна робота (денна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вивчення розвитку закладів ресторанного господарства. Ознайомлення зі схемою технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.	5
2	Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.	9
3	Вивчення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів їх переробки.	5
4	Вивчення технологічного процесу виробництва соусів.	5
5	Вивчення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса птиці.	5
6	Вивчення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і страв з риби та нерибної сировини.	5
7	Вивчення технологічного процесу виробництва страв з яєць та сиру кисломолочного.	5
8	Вивчення технологічного процесу виробництва супів.	5
9	Вивчення технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.	5
10	Вивчення технологічного процесу виробництва солодких страв та напоїв.	5
	<b>Разом</b>	<b>54</b>

## 7. Самостійна робота (заочна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вивчення розвитку закладів ресторанного господарства. Ознайомлення зі схемою технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.	8
2	Використання нормативної документації в закладах ресторанного господарства.	8
3	Вивчення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і страв з овочів, грибів, плодів, круп, борошна та продуктів їх переробки.	8
4	Вивчення технологічного процесу виробництва соусів.	8
5	Вивчення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса птиці.	8
6	Вивчення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і страв з риби та нерибної сировини.	8

7	Вивчення технологічного процесу виробництва страв з яєць та сиру кисломолочного.	8
8	Вивчення технологічного процесу виробництва супів.	8
9	Вивчення технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.	7
10	Вивчення технологічного процесу виробництва солодких страв та напоїв.	7
	<b>Разом</b>	<b>78</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 «залік»

Поточне тестування та самостійна робота			Разом за модулі та курс	Атестація	Сума
Модуль 1 – 35 балів	Модуль 2 – 35 балів	СРС			
Змістовий модуль 1-3 1-14 балів	Змістовий модуль 4-8 35 балів	15	85 (70+15)	15	100
T1 - T3	T4 - T10				

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

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

## 11. Рекомендована література

### Основна

- Архипов В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира. Учебное пособие. / В.В.Архипов– К.: «Центр учбової літератури», 2016– 234 с.
- Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.А. Барановский Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 352
- 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.
- 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.
- 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.
- 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. «Основы 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.

### **13. Інформаційні ресурси**

1. [http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep\\_241/1-50-recep\\_241.html](http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html) .
2. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>
3. <http://www.ereading.link/book.php?book=146524>
4. <http://www.dietpitanie.net/>
5. <http://www.it-med.ru/>
6. <http://www.dieta.ru/>