


**Міністерство освіти і науки України**  
**Херсонський державний університет**  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

В.о. завідувача кафедри  
готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу

 О. В. Орленко  
“03” вересня 2018 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ**

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

**Факультет економіки і менеджменту**


**2018 – 2019 навчальний рік**

Робоча програма з дисципліни «Основи кулінарної майстерності» для студентів за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Курортна справа». Розроблена на основі авторської програми навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» затвердженої Вченою радою ХДУ № 2 від «03» вересня 2018 року.

**Розробники:** Ярошенко Н. Ю., старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Робоча програма схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол від «03» вересня 2018 року року № 2

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  (Орленко О.В.)

### Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів – 13,5	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u>	Нормативна	
	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>		
Модулів – 3	Спеціальність (професійне спрямування):	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів 3		1-й, 2-й	1-й, 2-й
Загальна кількість годин-405		<b>Семестр</b>	
		1-й, 2-й, 3-й	1-й, 2-й, 3-й
<b>Тижневих годин</b> для аудиторних занять: I – 4,75 II – 2,9 III – 5,6 <b>Самостійних занять:</b> I – 4,6 II – 3,8 III – 7,5	Ступень вищої освіти: «Бакалавр»	1 сем-23	1 сем -8
		2 сем-20	2 сем - 4
		3 сем-23	3 сем - 6
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		1 сем-50	1 сем-6
		2 сем-30	2 сем-4
		3 сем-74	3 сем-4
<b>Самостійна робота</b>			
1 сем-74	1 сем-136		
2 сем-53	2 сем-112		
3 сем-90	3 сем-200		
<b>Вид контролю:</b>			
1 - екзамен	1 - екзамен		
2 - залік	2 - залік		
3 - екзамен	3 - екзамен		

#### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить

**Денна форма:** I – 76/74  
 II – 52/68  
 III – 90/120

**Заочна форма:** I – 14/136  
 II – 8/112  
 III – 10/200

## **Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Мета** вивчення курсу «Основи кулінарної майстерності» полягає формування у студентів базових знань щодо основних принципів кулінарної обробки продуктів харчування з метою отримання кулінарної продукції із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів.

### **Завдання курсу:**

#### **Теоретичні знання:**

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчовою і біологічною цінністю, енергоємності.

#### **- Практичні знання:**

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

#### **Компетентності:**

ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;

ФК2 – Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК9 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

#### **Очікувані результати навчання:**

ПРН 11 Організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ПРН 17 Проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію

#### **Міждисциплінарні зв'язки:**

Курс «Основи кулінарної майстерності» вивчається у тісному зв'язку з такими дисциплінами, як «Харчова хімія», «Гігієна і санітарія в галузі», «Сервісна діяльність», «Організація готельного господарства» «Організація обслуговування» та ін..

## **Програма навчальної дисципліни**

**Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.**

1.1. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів і кулінарних страв і виробів для ЗРГ.

**Тема 2. Технологія виробництва бульйонів, відварів, соусів.**

2.1. Технологія виробництва бульйонів, відварів.

2.2. Асортимент соусів їх харчова цінність та значення у харчуванні людини.

2.3. Технологія виробництва соусів.

**Тема 3. Технологія напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.**

3.1. Технологія напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів та їх фізіологічне значення у харчуванні людини.

3.2. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів

**Тема 4. Технологія напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин.**

4.1. Технологія напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин.

**Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини.**

5.1. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини

**Тема 6. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).**

6.1. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).

**Тема 7. Технологія виробництва напівфабрикатів і страв із круп, бобових і макаронних виробів.**

7.1. Технологія виробництва напівфабрикатів і страв із круп, бобових і макаронних виробів..

**Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.**

8.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

**Тема 9. Технологія напівфабрикатів з борошна.**

9.1. Технологія напівфабрикатів з борошна

**Тема 10. Технологія гарячих і холодних супів.**

10.1. Технологія гарячих супів

10.2. Технологія холодних супів.

**Тема 11. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності.**

11.1. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності

**Тема 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.**

12.1. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.

**Тема 13. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.**

13.1. Технологія страв з овочів, плодів, грибів.

13.2. Технологія кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.

**Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.**

14.1. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

**Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.**

15.1. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки.

15.2. Технологія кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

**Тема 16. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.**

16.1. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин

**Тема 17. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини.**

17.1. Технологія страв з птиці, кролика та дичини.

17.2. Технологія кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини.

**Тема 18. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).**

18.1. Технологія страв з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).

18.2. Технологія кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).

**Тема 19. Технологія холодних страв і закусок.**

19.1. Технологія холодних страв і закусок.

**Тема 20. Технологія десертів (солодких страв)**

20.1. Технологія десертів (солодких страв)

**Тема 21. Загальні відомості про напої.**

21.1. Значення напоїв у харчуванні людини, класифікація. Технологія приготування холодних та гарячих напоїв.

**Тема 22. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію.**

**Тема 23. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього.**

**Тема 24. Технологія бісквітного, листкового, заварного тіста та виробів із нього.**

## Тема 25. Технологія пісочного та пряничного тіста і виробів з них.

### Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма)						Кількість годин (заочна форма)					
	Усього	У тому числі					Усього	У тому числі				
		л	п	ла б	ін д	с.р.		л	п	ла б	ін д	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1.</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів для ЗРГ</b>												
Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	!	4	4			6	14					14
Тема 2. Технологія виробництва бульйонів, відварів, соусів		2	4			5	16	2				14
Тема 3. Технологія напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів		2	4			10	16		2			14
Тема 4. Технологія напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин		3	4			8	14	2				12
Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини		4	4			8	14					14
<b>Разом з модулем 1.</b>		<b>15</b>	<b>20</b>			<b>37</b>	<b>74</b>	<b>4</b>	<b>2</b>			<b>68</b>
<b>Модуль 2.</b>												
Тема 6. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)		4	8			10	22	2				20
Тема 7. Технологія виробництва напівфабрикатів і страв із круп, бобових і макаронних виробів.		2	8			10	22		2			20
Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки		2	7			10	16	2				14
Тема 9. Технологія напівфабрикатів з борошна		2	7			7	16		2			14
<b>Разом з модулем 2</b>		<b>10</b>	<b>30</b>			<b>37</b>	<b>76</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>68</b>
<b>Разом за змістовим модулем 1.</b>		<b>25</b>	<b>50</b>			<b>74</b>	<b>150</b>	<b>8</b>	<b>6</b>			<b>136</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологічні принципи виробництва кулінарних страв для ЗРГ</b>												

Тема 10. Технологія гарячих і холодних супів		2	2			5	16					16
Тема 11. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності		2	2			5	18		2			16
Тема 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ		2	4			5	18	2				16
Тема 13. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів		2	4			10	18		2			16
Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.		4	4			10	18	2				16
Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.		4	8			10	16					16
Тема 16. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин		2	6			8	16					16
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>		<b>18</b>	<b>30</b>			<b>53</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>112</b>
<b>Модуль 3.</b>												
<b>Змістовий модуль 3. Технологічні принципи виробництва борошняних кондитерських виробів для ЗРГ</b>												
Тема 17. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини		4	8			5	22					22
Тема 18. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)		4	8			5	24	2				22
Тема 19. Технологія холодних страв і закусок		5	8			5	24		2			22
Тема 20. Технологія десертів (солодких страв)		2	8			15	24	2				22
Тема 21. Загальні відомості про напої. Технологія приготування гарячих та холодних напоїв		2	8			15	22					22
Тема 22. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію		2	8			15	22					22
Тема 23. Технологія дріжджового тіста та виробів з		2	8			10	24	2				22

нього											
Тема 24. Технологія бісквітного, листового, заварного тіста та виробів з них		1	8			10	25		2		23
Тема 25. Технологія пісочного, пряничного тіста і виробів них		1	10			10	23				23
<b>Разом з модулем 3</b>		<b>23</b>	<b>74</b>			<b>90</b>	<b>210</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>200</b>
<b>Усього годин</b>		<b>64</b>	<b>154</b>			<b>217</b>	<b>480</b>	<b>18</b>	<b>14</b>		<b>448</b>

### Денна форма навчання

#### Змістові модулі навчального курсу

##### Змістовий модуль 1. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів для ЗРГ

###### Лекційні модулі:

Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Тема 2. Технологія виробництва бульйонів, відварів. Технологія виробництва соусів.

Тема 3. Технологія напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів

Тема 4. Технологія напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин

Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини

Тема 6. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Тема 7. Технологія виробництва напівфабрикатів і страв із круп, бобових і макаронних виробів.

Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Тема 9. Технологія напівфабрикатів з борошна

###### Практичні модулі:

1. Робота з нормативно-технічною документацією підприємств ресторанного господарства. Карвінг - фігурне нарізання овочів.

2. Технологічні процеси виробництва соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів

3. Технологічні процеси виробництва яєчно-масляних, солодких соусів, сиропів

4. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів та гарнірів з овочів, плодів і грибів.

5. Технологія виробництва січеної м'ясної маси та напівфабрикатів і виробів з неї

6. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв з припущеного і відвареного м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

7. Дослідити технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв зі смаженого та тушкованого м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин

8. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв із запеченого м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

9. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв із субпродуктів.

10. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв з птиці, пернатої дичини, кролика

11. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів, страв з птиці, пернатої дичини, кролика

12. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів і кулінарних виробів із рибної котлетної маси

13. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів і кулінарних виробів із рибної котлетної маси

14. Технологічні процеси виробництва страв із риби



15. Технологія виробництва каш, гарнірів з макаронних виробів та бобових.
16. Технологія виробництва страв з яєць і м'якого сиру.
17. Технологічні процеси виробництва борошняних кулінарних виробів з прісного тіста
18. Технологічні процеси виробництва борошняних кулінарних виробів з дріжджового тіста

**Модулі самостійної роботи:**

Написання рефератів

**Підсумкова тека:**

Письмова контрольна робота

**Змістовий модуль 2.** Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів і кулінарних страв для ЗРГ.

**Лекційні модулі:**

Тема 10. Технологія гарячих і холодних супів

Тема 11. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності

Тема 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Тема 13. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

Тема 15. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Тема 16. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин

**Практичні модулі:**

1. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

2. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів

3. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, страв із круп, бобових та продуктів їх переробки

4. Технологія виробництва страв з макаронних виробів

5. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв із молока та продуктів його переробки

6. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв із яєць та продуктів їх переробки

7. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв із м'яса

8. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв із субпродуктів.

**Модулі самостійної роботи:**

Написання рефератів

**Підсумкова тека:**

Письмова контрольна робота

**Змістовий модуль 3.** Технологічні принципи виробництва кулінарних страв і борошняних кондитерських виробів для ЗРГ

Тема 17. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини

Тема 18. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Тема 19. Технологія холодних страв і закусок

Тема 20. Технологія десертів (солодких страв)

Тема 21. Загальні відомості про напої

Тема 22. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати, готову продукцію. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Тема 23. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Тема 24. Технологія бісквітного, листкового, заварного тіста та виробів із них

Тема 25. Технологія пісочного та пряничного тіста і виробів з них

**Підсумкова тека:** Письмова контрольна робота

**Практичні модулі:**

1. Технологічні процеси виробництва страв з тушкованої і запеченої птиці, кролика та дичини.

2. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, страв зі смаженої птиці.

3. Технологічні процеси виробництва страв з риби, рибопродуктів та нерибної сировини (гідробіонтів).
4. Відпрацювання технологій холодних страв і закусок за сукупними ознаками.
5. Відпрацювання технологій десертів і напоїв.
6. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього.
7. Технологія бісквітного, листкового тіста та виробів із них. Технологія оздоблювальних матеріалів.
8. Технологія пісочного, пряничного тіста та виробів із них

**Модулі самостійної роботи:**

Написання рефератів

**Підсумкова тека:**

**Заочна форма навчання**

**Змістові модулі навчального курсу**

**Змістовий модуль 1. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів для ЗРГ**

**Лекційні модулі:**

Тема 7. Технологія виробництва напівфабрикатів і страв із круп, бобових і макаронних виробів.

Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки

Тема 9. Технологія напівфабрикатів з борошна

**Практичні модулі:**

Тема 6. Технологічні процеси виробництва страв із риби

Тема 9. Технологічні процеси виробництва борошняних кулінарних виробів з дріжджового тіста

**Модулі самостійної роботи:**

Написання рефератів

**Підсумкова тека:**

Письмова контрольна робота

**Змістовий модуль 2. Технологічні принципи виробництва напівфабрикатів і кулінарних страв для ЗРГ.**

**Лекційні модулі:**

Тема 13. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.

**Практичні модулі:**

Тема 10. Технологія гарячих і холодних супів

Тема: 12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

**Модулі самостійної роботи:**

Написання рефератів

**Підсумкова тека:**

Письмова контрольна робота

**Змістовий модуль 3. Технологічні принципи виробництва кулінарних страв і борошняних кондитерських виробів для ЗРГ**

**Лекційні модулі**

Тема 18. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Тема 20. Технологія десертів (солодких страв)

Тема 24. Технологія бісквітного, листкового, заварного тіста та виробів із них

**Підсумкова тека:**

Письмова контрольна робота

**Практичні модулі:**

Тема 19. Технологія холодних страв і закусок

Тема 21. Загальні відомості про напої. Технологія приготування гарячих та холодних напоїв  
Тема 23. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

**Модулі самостійної роботи:**

Написання рефератів

**Підсумкова тека:**

Письмова контрольна робота

**Рекомендована література**

**Базова (основна) література**

1. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер. Учебное пособие. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебно-метод. пособие. – М.: ИКЦ «Март», Ростов на/Д: Изд.центр «Март», 2005. – 320 с.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2001.
4. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов. – М. Вече, 2003. – 511с.
5. Денисов Д.И. Соусы. Антология. –М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанне ведомости», 2002. – 198 с.
6. ДСТУ 3862-99 “Громадське харчування. Терміни та визначення” Государственный стандарт Украины. – Киев, 2000. – 17с.
7. Золотая кулинарная книга. – М.,Мн. АСТ.Харвест, 2000. – 1104с.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Деловая литература». Из-во «Омега-Л», 2005. – 480 с.
9. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
10. Райт Дж., Трой Э. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от LeCordonBleu/ Пер. с англ. – М.: Издательский дом “Ниола 21-й век”, 2001 – 352с.
11. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев А. С. и др. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. / – М.: Мир, 2003. - 416 с.
12. Сопина Л.Н. Пособие для повара.- М. Академия, 2002.- 239с.
13. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. - Мн. Новое знание, 2002. – 799с.
14. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Учебн. пособие. – М.: Издат. центр «Академия », 2004. – 288 с.
15. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К », 2004. – 480 с.
16. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал, М.: Дашков и К, 2004.
17. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К. Кондор, 2003. – 505с.

**Допоміжна література:**

18. Артюхова С. А., Богданов В.Д., Дацун В. М., Ким Э. Н. Технология продуктов из гидробионтов. – К., 2001.
19. Воробьева Т. М., Гаврилова Т. А. Большая кулинарная энциклопедия. – М.: Эксмо, 2003. – 255 с.
20. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любойвкус. – М.: Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.
21. ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
22. Гушин В. В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. – М.: Колос, 2002. – 200 с.
23. ДСТУ 3946-2000. “Продукція харчова. Основні положення” – К.: Держстандарт України, 2000. – 6с.
24. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. – К., 2003.
25. Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. – М.: Изд. Дом “Ресторанне ведомости”, 2004, 245 с.
26. Зайчик Ц. Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: Де Липринт, 2001. – 51 с.
27. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів /О. В. Шалимінов, Т. П. Дяченко, Л. О. Кравченко та інш. – Х. Фактор, 2002.- 752с.

26. Искусство кулинарии. – М.: Изд-во ЕКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
27. Кантере В.М., Матисон В.А., Фоменко М.А. и др. Органолептический анализ пищевых продуктов. – М.: МГУПП, 2002. – С. 16-72.
28. Касьянов А. В. Технология производства паштетов и фаршей. – РнД: Март, 2202.
29. Корячкина С. Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. 2002.
30. Люка А. П. Европейская кухня. – М.: Олма-ПрессИнвест, 2004. – 174 с.
31. Методы исследования мяса и м'ясних продуктов. Антипова Л.В., Глотова И. А., Рогов И. А. – М.: Колос, 2004. – 376 с.
32. Могильный М. П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании. – М.: Де Липринт, 2002. – 30 с.
33. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
34. Г.Т. П'ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, іноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2007. – 456 с.
35. Похлебкин В. В. Кухня века / М.: Полифакт, 2000.
36. Рогов И.А. и др. Производство м'ясних полуфабрикатов. – М.: Колос-Пресс, 2001. – 336 с.
37. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.- М. Хлебпродинформ, 2001. – 616с.
38. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий .- М. Дело и Сервис, 2002. – 1010с.
39. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. – СПб.: Профессия, 2001. – 424с.
40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществ. питания Авт.-сост. Здобнов А. И., Цыганенко В. А., Пересичный М. И. -К. А.С.К., 1998.- 656с.
41. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 295с.
42. Справочник по разделке мяса. Забашта А. Г., Подвойская И. А. и др. – М.: Франтэра, 2002. – 320 с.
43. Справочник технолога общественного питания. - М.: Экономика, 2000.
44. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. СПб.: ГИОРД, 2003.
45. Стрингер М., Деннис К. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологии. СПб, Профессия, 2003. – 496 с.

#### **Періодичні видання**

46. Гастроном;
47. Гурмэ;
48. Известия вузов, серия «Пищевая технология»;
49. Кондитерское производство
50. Питание и общество;
51. Журнал профессионалов ресторанного бизнеса «Ресторатор»;
52. Ресторанна яжизнь;
53. Харчова і переробна промисловість;
54. Хлібопродукти;
55. Мороженое и заморожене продукты
56. Мясная промышленность;
57. Мясная индустрия;
58. Мясноедело;
59. Пищевые ингредиенты: сырье, добавки;
60. Ресторатор;
61. Ресторанная жизнь;
62. Рыбное хозяйство;
63. Зерно і хліб;
64. Share меню;

#### **Інформаційні ресурси**

65. [www.book.sgg.ru](http://www.book.sgg.ru)
66. [www.ukrkonditer.kiev.ua](http://www.ukrkonditer.kiev.ua)

### Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяють розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

З метою формування професійних компетенції широко впроваджуються інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, відпрацювання технологій приготування їжі на практичних заняттях, обговорення технологій та розв'язування ситуаційних задач.

### Методи контролю

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи контролю (усного, письмового), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів-майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається усному і письмовому контролю.

№	Види навчальної діяльності (робіт)	модуль 1	Сума балів
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>			
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)		
	- письмова робота (конспект, тези лекційних матеріалів)	0	<b>0</b>
	- усне опитування на семінарському занятті	20	<b>40</b>
	- тощо		
2.	Самостійна робота	10	<b>20</b>
3.	Екзамен	20	<b>40</b>
	<b>Поточне оцінювання (разом)</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
	<b>Разом балів</b>		<b>100</b>

№	Види навчальної діяльності (робіт)	модуль 2	Сума балів
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>			
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)		
	- письмова робота (конспект, тези лекційних матеріалів)	20	<b>25</b>
	- усне опитування на семінарському занятті	15	<b>35</b>
	- тощо		
2.	Самостійна робота	5	<b>10</b>
3.	Контрольна робота (підсумкова) або тестування	5	<b>30</b>
	<b>Поточне оцінювання (разом)</b>		<b>100</b>
	<b>Разом балів</b>		<b>100</b>

№	Види навчальної діяльності (робіт)	модуль 3	Сума балів
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>			
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)		
	- письмова робота (конспект, тези лекційних матеріалів)	0	<b>0</b>
	- усне опитування на семінарському занятті	20	<b>40</b>
	- тощо		
2.	Самостійна робота	10	<b>20</b>
3.	Екзамен	20	<b>40</b>
	<b>Поточне оцінювання (разом)</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
	<b>Разом балів</b>		<b>100</b>

### Критерії оцінювання виконання студентами практичних занять

Кількість балів	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
<b>90-100</b>	<b>A</b>	Студент на високому рівні самостійності виконує завдання у повному обсязі та творчо, Отримані результати аналізує та інтерпретує.
<b>82-89</b>	<b>B</b>	Студент в цілому досконало виконує завдання складає їх план, однак користується вже розробленими методиками. Результати експерименту фіксує відповідно до вимог.
<b>74-81</b>	<b>C</b>	Студент під час виконання завдань чітко дотримується рекомендацій викладача. Консультується з викладачем під час виконання роботи. Отримані результати оформляє в цілому правильно. Рівень навчально-пізнавальної діяльності алгоритмічний.
<b>64-73</b>	<b>D</b>	Студент під час виконання роботи може допускати деякі помилки і неточності, які за вказівками викладача швидко усуває. Результати дослідів оформляє правильно, але на низькому рівні самостійності. Рівень навчально-пізнавальної діяльності алгоритмічний.
<b>60-63</b>	<b>E</b>	Студент виконує роботу у неповному обсязі та не самостійно, під час виконання лабораторних завдань постійно консультується з викладачем. Часто допускає суттєві помилки, які усуває за вимогою викладача.
<b>35-59</b>	<b>FX</b>	Студент не може виконати лабораторної роботи у повному обсязі та на достатньому рівні навчально-пізнавальної діяльності, має значні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі порушення техніки безпеки.
<b>1-34</b>	<b>F</b>	Студент часто не відвідував заняття, не виконав лабораторні роботи у повному обсязі.