Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»

Циклова комісія **спеціальних технологічних дисциплін**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
28.08.2025 року

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Технологія виробництва кулінарної продукції

напрям підготовки ***G Інженерія, виробництво та будівництво***
(шифр і назва напряму підготовки)
спеціальність ***G13 Харчові технології (0721 Food processing)***
(шифр і назва спеціальності)
відділення ***Громадське харчування***

2025 рік

Робоча програма ***Технологія виробництва кулінарної продукції*** для здобувачів освіти за напрямом підготовки ***G Інженерія, виробництво та будівництво*** спеціальністю ***G13 Харчові технології***.

28.08.2025 року

Розробник:

ЯНЧЕНКО Лариса – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;

Робоча програма розглянута на засіданні циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та рекомендована до використання

Протокол № 1 від 28.08.2025 року

Голова циклової комісії _____ **Наталія ОСАДЧУК**

(підпис)

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="4">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="4">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 10</td><td>Галузь знань/ Напрям підготовки
<u>18 Виробництво та технології</u></td><td colspan="4">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів – 4</td><td rowspan="4">Спеціальність:
<u>181 Харчові технології</u></td><td colspan="4">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 15</td><td colspan="2">1-й</td><td colspan="2">1-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин - 300</td><td>1-й</td><td>2-й</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 158
самостійної роботи здобувача освіти – 142</td><td rowspan="10">Освітньо-кваліфікаційний рівень: <u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</u></td><td colspan="4">Лекції</td></tr>
<tr><td>56</td><td>34</td><td>32</td><td>18</td></tr>
<tr><td colspan="4">Практичні</td></tr>
<tr><td>8</td><td>8</td><td>-</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>48</td><td>36</td><td>34</td><td>24</td></tr>
<tr><td colspan="4">Індивідуальні завдання: реферати, презентації</td></tr>
<tr><td colspan="4">Вид контролю: іспит</td></tr>
</table>

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для фахових молодших бакалаврів (ФМБ) за спеціальністю *181 Харчові технології* є формування професійних компетентностей щодо технології приготування, оформлення, реалізації та контролю якості продукції закладів ресторанного господарства з дотриманням вимог НАССР, санітарного законодавства та сучасних тенденцій HoReCa, формування освіти комплексних знань та практичних навичок, технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, визначати шляхи позиціювання кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

Метою дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» є:

- ознайомлення здобувачів освіти із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції,
- здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативі положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності,
- опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості,
- визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Очікувані результати навчання.

У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти повинен отримувати знання відповідно до Стандарту з підготовки фахових молодших бакалаврів, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021р. за спеціальністю 181 Харчові технології та затвердженого Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової перед вищої освіти № 266 від 29.04.2015р.(зі змінами) оволодіти компетентностями:

Інтегральна компетентність: Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.
СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.
СК7. Здатність складати технологічні схеми страв та обирати технологічне обладнання виробництва харчової та суміжної продукції.
СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.
СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни, здобувач освіти повинен **повинен** уміти:

- застосовувати технологічні схеми приготування страв і кулінарних виробів;
- підбирати сировину та напівфабрикати з урахуванням асортименту ЗРГ;
- здійснювати технологічний контроль якості готової продукції;
- дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог і принципів НАССР;
- оформляти технологічні карти страв;
- працювати з меню різних типів закладів (fast casual, casual dining, dark kitchen).

та показати відповідні результати навчання:
та показати відповідні результати навчання по закінченні курсу:
РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової (кулінарної) продукції.
РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.
РН9. Складати технологічні схеми виробництва харчової та кулінарної продукції.
РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

1. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основні поняття з дисципліни

Змістовний модуль 1. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції та основна документація в ЗРГ.

Тема 1.1. Історичний та зарубіжний досвід розвитку кулінарії.

Тема 1.2. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції. Поняття ваги брутто, нетто, ваги відходів, втрат при веденні потреб в сировині.

Тема 1.3. Основна нормативна та технологічна документація ЗРГ.

Змістовний модуль 2. Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів.

Тема 2.1.Технологічний процес механічної обробки плодів, овочів та напівфабрикати з них.

Тема 2.2.Технологічний процес механічної обробки риби і морепродуктів та напівфабрикати з них

Тема 2.3.Технологічний процес механічної обробки м'яса, м’ясопродуктів та напівфабрикати з нього, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та

напівфабрикати з них

Змістовний модуль 3. Технологічні процеси при тепловій обробці продуктів

Тема 3.1. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Зміни, які відбуваються в білках.

Тема 3.2. Зміни, які відбуваються в жирах.

Тема 3.3. Зміни, які відбуваються в вуглеводах.

Тема 3.4. Зміни, які відбуваються у вітамінах, мінеральних речовинах, ароматичних речовинах продуктів, смакові добавки

Тема 3.5. Вплив різних температур і терміну теплової обробки на якість готової продукції. Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки.

Тема 3.6. Практична робота № 1 «Розрахунок Енергетична цінність страв та кулінарних виробів»

Модуль 2. Технологія приготування страв

Змістовний модуль 4. Технологія приготування страв з овочів

Тема4.1. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв з варених та припущених овочів

Тема 4.2.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв зі смажених овочів

Тема 4.3.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв із запечених та тушкованих овочів

Тема 4.4. Практична робота № 2 «Приготування страв з овочів. Розрахунок потреби в сировині».

Змістовний модуль 5. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів

Тема 5.1. Технологія приготування страв з відвареної та припущеної риби родини осетрових та ін., зі смаженої риби складного приготування. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

Тема 5.2. Технологія приготування, відпуск страв з запеченої та тушкованої риби, з рибної січеної маси. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки

Тема 5.3. Технологія приготування, відпуск страв з продуктів моря. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Тема 5.4.Практична робота 3 «Приготування страв з риби та морепродуктів. Розрахунок потреби в сировині».

Змістовний модуль 6. Технологія страв складного приготування з м'яса, птиці, субпродуктів

Тема 6.1. Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування. Вимоги до якості, підбір гарнірів, визначення відсотку втрат

Тема 6.2. Технологія приготування, відпуск страв зі смаженого м'яса великим, порційними, дрібними шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки

Тема 6.3.Технологія приготування, відпуск страв з тушкованого та січеного м'яса. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.

Тема 6.4.Технологія приготування, відпуск страв з птиці. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки

Тема 6.5. Технологія приготування страв з дичини та кролика. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання

Тема 6.6. Практична робота № 4 «Приготування страв з м’яса. Розрахунок потреби в сировині».

Модуль 3. Технологія приготування страв складного приготування

Змістовний модуль 7. Технологія приготування супів та соусів складного приготування.

Тема 7.1.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості заправних супів, супів-пюре

та крем-супів. Відпуск. Вимоги до якості.
Тема 7.2. Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості
Тема 7.3. Технологія приготування холодних, солодких та фірмових супів (національної кухні). Відпуск, вимоги до якості.
Тема 7.4. Технологія приготування соусів похідних червоного та білого. Вимоги до якості, використання.
Тема 7.5. Технологія приготування яєчно-масляних соусів та масляних сумішей, соусів без борошна та похідних з них. Вимоги до якості, використання, вихід соусів.
Тема 7.6. Практична робота № 5 «Приготування супів. Розрахунок потреби в сировині».
Змістовний модуль 8. Технологія приготування холодних страв і закусок
Тема 8.1. Технологія приготування та відпуск різни видів бутербродів та салатів-коктейлів. Вимоги до якості бутербродів.
Тема 8.2. Технологія приготування та відпуск закусок з риби та м'яса, з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.
Тема 8.3. Технологія приготування та відпуск гарячих закусок. Вимоги до якості страв
Тема 8.4. Практична робота № 6 «Приготування холодних страв і закусок. Розрахунок потреби в сировині».
Тема 8.5. *Підсумкове заняття по темі*
Змістовний модуль 9. Технологія приготування солодких страв і напоїв.
Тема 9.1. Технологія приготування та відпуск десертів холодних. Вимоги до якості страв
Тема 9.2. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв. Вимоги до якості страв.
Тема 9.3. Практична робота № 7 «Приготування десертів. Розрахунок потреби в сировині».
Змістовний модуль 10. Технологія приготування тіста та виробів з нього.
Тема 10.1. Особливості приготування виробів з деяких видів тіста: дріжджового, бісквітного, пісочного, заварного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Вимоги до якості виробів
Тема 10.2.Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування. Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості
Тема 10.3. Практична робота № 8 «Приготування борошняних виробів. Розрахунок потреби в сировині».
Модуль 4. Технологія приготування страв дієтичного харчування
Змістовний модуль 11. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення
Тема 11.1. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.
Тема 11.2. Раціон №1. Раціон № 2. Раціон № 2а: Раціон № 3. Раціон № 4.
Змістовний модуль 12. Технологія дієтичного харчування
Тема 12.1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування.
Тема 12.2. Характеристика дієт № 1-5. № 6, 7, 9. № 8, 10, 14.Спеціальні дієти
Тема 12.3.Технологія дієтичних холодних страв та закусок. Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.
Тема 12.4. Особливості технології других страв на дієти № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14
Тема 12. 5. Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.
Змістовний модуль 13. Науково-практичні та методологічні підходи конструювання

продуктів харчування

Тема 13.1. Сутність методології проєктування рецептур харчових продуктів. Конструювання рецептур продуктів харчування з функціональними добавками.

Тема 13.2. Методологія оцінки якості харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.

Тема 13.3. Комплексна оцінка якості продуктів харчування

Тема 13.4. Основні поняття про функціональні страви та генетично-модифіковані продукти.

Тема 13.5. *Підсумкове заняття*

Змістовний модуль 14. Технологія приготування страв для дитячого харчування

Тема14.1. Організація раціонального харчування для дітей різного віку.

Тема 14.2. Особливості технології приготування страв та кулінарних виробів для дитячого харчування.

Тема 14.3. Практична робота № 9 на тему: «Приготування страв дитячого харчування. Розрахунок потреби в сировині».

Тема 14.4. *Підсумкове заняття по темі.*

Змістовний модуль 15. Страви національних кухонь

Тема 15.1. Особливості приготування страв різних кухонь країн Європи

Тема 15.2. Особливості приготування страв різних кухонь країн Америки

Тема 15.3. Особливості приготування страв різних кухонь Азійських країн

2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	п	с. р.
1	2	3	4	5
Модуль 1. Основні поняття з дисципліни				
Змістовний модуль 1. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції та основна документація в ЗРГ.				
Тема 1.1. Історичний та зарубіжний досвід розвитку кулінарії.	4	2		2
Тема 1.2. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції. Поняття ваги брутто, нетто, ваги відходів, втрат при веденні потреб в сировині.	4	2		2
Тема 1.3. Основна нормативна та технологічна документація ЗРГ.	5	3		2
Змістовний модуль 2. Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів.				
Тема 2.1.Технологічний процес механічної обробки плодів, овочів та напівфабрикати з них.	2	1		1
Тема 2.2.Технологічний процес механічної обробки риби і морепродуктів та напівфабрикати з них	3	2		1
Тема 2.3.Технологічний процес механічної обробки м'яса, м'ясопродуктів та напівфабрикати з нього, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та напівфабрикати з них	3	2		1
Змістовний модуль 3. Технологічні процеси при тепловій обробці продуктів				
Тема 3.1. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Зміни, які відбуваються в білках.	5	3		2
Тема 3.2. Зміни, які відбуваються в жирах.	5	3		2
Тема 3.3. Зміни, які відбуваються в вуглеводах.	5	3		2

Тема 3.4. Зміни, які відбуваються у вітамінах, мінеральних речовинах, ароматичних речовинах продуктів, смакові добавки	6	4		2
Тема 3.5. Вплив різних температур і терміну теплової обробки на якість готової продукції. Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки.	4	2		2
Тема 3.6. Практична робота № 1 «Розрахунок Енергетична цінність страв та кулінарних виробів»	3		2	1
Модуль 2. Технологія приготування страв				
Змістовний модуль 4. Технологія приготування страв з овочів				
Тема4.1. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв з варених та припущених овочів	3	2		1
Тема 4.2.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв зі смажених овочів	3	2		1
Тема 4.3.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв із запечених та тушкованих овочів	3	2		1
Тема 4.4. Практична робота № 2 «Приготування страв з овочів. Розрахунок потреби в сировині».	3		2	1
Змістовний модуль 5. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів				
Тема 5.1. Технологія приготування страв з відвареної та припущеної риби родини осетрових та ін., зі смаженої риби складного приготування. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.	8	**4**		**4**
Тема 5.2. Технологія приготування, відпуск страв з запеченої та тушкованої риби, з рибної січеної маси. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	8	**4**		**4**
Тема 5.3. Технологія приготування, відпуск страв з продуктів моря. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.	5	**3**		**2**
Тема 5.4.Практична робота 3 «Приготування страв з риби та морепродуктів. Розрахунок потреби в сировині».	4		**2**	**2**
Змістовний модуль 6. Технологія страв складного приготування з м'яса, птиці, субпродуктів				
Тема 6.1. Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування. Вимоги до якості, підбір гарнірів, визначення відсотку втрат	2	**1**		**1**
Тема 6.2. Технологія приготування, відпуск страв зі смаженого м'яса великим, порційними, дрібними шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	6	3		3
Тема 6.3.Технологія приготування, відпуск страв з тушкованого та січеного м'яса. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.	4	2		2
Тема 6.4.Технологія приготування, відпуск страв з птиці. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	4	2		2
Тема 6.5. Технологія приготування страв з дичини та кролика. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання	5	3		2
Тема 6.6. Практична робота № 4 «Приготування страв з м'яса. Розрахунок потреби в сировині».	4		2	2
Тема **6.7.** Залікове заняття	1	1		
Всього за 1 семестр	**112**	**56**	**8**	**48**
Другий семестр				
Модуль 3. Технологія приготування страв складного приготування				

Змістовний модуль 7. Технологія приготування супів та соусів складного приготування.				
Тема 7.1.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості заправних супів, супів-пюре та крем-супів. Відпуск. Вимоги до якості.	4	2		2
Тема 7.2. Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості	4	2		2
Тема 7.3. Технологія приготування холодних, солодких супів. Відпуск, вимоги до якості.	5	3		2
Тема 7.4. Технологія приготування соусів похідних червоного та білого. Вимоги до якості, використання.	4	2		2
Тема 7.5. Технологія приготування яєчно-масляних соусів та масляних сумішей, соусів без борошна та похідних з них. Вимоги до якості, використання, вихід соусів.	4	2		2
Тема 7.6. Практична робота № 5 « Приготування супів. Розрахунок потреби в сировині».	4		2	2
Тема 7.7. *Підсумкове заняття по темі*	1	1		
Змістовний модуль 8. Технологія приготування холодних страв і закусок				
Тема 8.1. Технологія приготування та відпуск різни видів бутербродів та салатів-коктейлів. Вимоги до якості бутербродів.	4	2		2
Тема 8.2. Технологія приготування та відпуск закусок з риби та м'яса, з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.	5	3		2
Тема 8.3. Технологія приготування та відпуск гарячих закусок. Вимоги до якості страв	4	2		2
Тема 8.4. Практична робота № 6 «Приготування холодних страв і закусок. Розрахунок потреби в сировині».	4		2	2
Тема 8.5. *Підсумкове заняття по темі*	1	1		
Змістовний модуль 9. Технологія приготування солодких страв і напоїв.				
Тема 9.1. Технологія приготування та відпуск десертів холодних. Вимоги до якості страв	6	3		3
Тема 9.2. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв. Вимоги до якості страв.	4	2		2
Тема 9.3. Практична робота № 7 «Приготування десертів. Розрахунок потреби в сировині».	4		2	2
Тема 9.4. *Підсумкове заняття по темі*				
Змістовний модуль 10. Технологія приготування тіста та виробів з нього.				
Тема 10.1. Особливості приготування виробів з деяких видів тіста: Дріжджового, бісквітного, пісочного, заварного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Вимоги до якості виробів	8	4		4
Тема 10.2.Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування. Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості	7	4		3
Тема 10.3. Практична робота № 8 «Приготування борошняних виробів. Розрахунок потреби в сировині».	4		2	2
Тема 10.4. *Підсумкове заняття по темі*	1	1		

Всього за 2 семестр	**78**	**34**	**8**	**36**
Третій семестр				
Модуль 4. Технологія приготування страв дієтичного харчування				
Змістовний модуль 11. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення				
Тема 11.1. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.	**6**	**2**		4
Тема 11.2. Раціон №1. Раціон № 2. Раціон № 2а: Раціон № 3. Раціон № 4.	6	**3**		3
Тема 11.3. *Підсумкове заняття по темі*	**1**	**1**		
Змістовний модуль 12. Технологія дієтичного харчування				
Тема 12.1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування.	5	2		3
Тема 12.2. Характеристика дієт № 1-5. № 6, 7, 9. № 8, 10, 14.Спеціальні дієти	8	4		4
Тема 12.3.Технологія дієтичних холодних страв та закусок. Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.	8	4		4
Тема 12.4. Особливості технології других страв на дієти № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14	7	3		**4**
Тема 12. 5. Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.	6	3		**3**
Тема 12.6. *Підсумкове заняття по темі*	1	1		
Змістовний модуль 13. Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування				
Тема 13.1. Сутність методології проєктування рецептур харчових продуктів. Конструювання рецептур продуктів харчування з функціональними добавками.	3	**1**		**2**
Тема 13.2. Методологія оцінки якості харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.	6	**3**		**3**
Тема 13.3. Комплексна оцінка якості продуктів харчування	**4**	**2**		**2**
Тема 13.4. Основні поняття про функціональні страви та генетично-модифіковані продукти.	4	**2**		**2**
Тема 13.5. *Підсумкове заняття*	1	1		
Всього за 3 семестр	66	**32**	**-**	**34**
Четвертий семестр				
Змістовний модуль 14. Технологія приготування страв для дитячого харчування				
Тема14.1. Організація раціонального харчування для дітей різного віку.	4	**2**		**2**
Тема 14.2. Особливості технології приготування страв та кулінарних виробів для дитячого харчування.	8	4		4
Тема 14.3. Практична робота № 9 «Приготування страв дитячого харчування. Розрахунок потреби в сировині».	4		***2***	2
Тема 14.4. *Підсумкове заняття по темі.*	1	*1*		
Змістовний модуль 15. Страви національних кухонь				
Тема 15.1. Особливості приготування страв різних кухонь країн Європи	10	4		6
Тема 15.2. Особливості приготування страв різних кухонь країн Америки	6	*2*		*4*
Тема 15.3. Особливості приготування страв різних кухонь Азійських країн	10	4		6
Залікове заняття	1	1		

Всього за 4 семестр	**44**	18	2	24
Разом за весь курс	**300**	**140**	**18**	**142**

5. Теми лекцій

Назви змістових модулів і тем	Кіл-ть годин
Модуль 1. Основні поняття з дисципліни	
Змістовний модуль 1. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції та основна документація в ЗРГ.	
Тема 1.1. Історичний та зарубіжний досвід розвитку кулінарії.	2
Тема 1.2. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції. Поняття ваги брутто, нетто, ваги відходів, втрат при веденні потреб в сировині.	2
Тема 1.3. Основна нормативна та технологічна документація ЗРГ.	3
Змістовний модуль 2. Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів.	
Тема 2.1.Технологічний процес механічної обробки плодів, овочів та напівфабрикати з них.	1
Тема 2.2.Технологічний процес механічної обробки риби і морепродуктів та напівфабрикати з них	2
Тема 2.3.Технологічний процес механічної обробки м'яса, м'ясопродуктів та напівфабрикати з нього, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та напівфабрикати з них	2
Змістовний модуль 3. Технологічні процеси при тепловій обробці продуктів	
Тема 3.1. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Зміни, які відбуваються в білках.	3
Тема 3.2. Зміни, які відбуваються в жирах.	3
Тема 3.3. Зміни, які відбуваються в вуглеводах.	3
Тема 3.4. Зміни, які відбуваються у вітамінах, мінеральних речовинах, ароматичних речовинах продуктів, смакові добавки	4
Тема 3.5. Вплив різних температур і терміну теплової обробки на якість готової продукції. Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки.	2
Модуль 2. Технологія приготування страв	
Змістовний модуль 4. Технологія приготування страв з овочів	
Тема4.1. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв з варених та припущених овочів	2
Тема 4.2.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв зі смажених овочів	2
Тема 4.3.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв із запечених та тушкованих овочів	2
Змістовний модуль 5. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів	
Тема 5.1. Технологія приготування страв з відвареної та припущеної риби родини осетрових та ін., зі смаженої риби складного приготування. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.	4
Тема 5.2. Технологія приготування, відпуск страв з запеченої та тушкованої риби, з рибної січеної маси. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	4
Тема 5.3. Технологія приготування, відпуск страв з продуктів моря. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.	3
Змістовний модуль 6. Технологія страв складного приготування з м'яса, птиці,	

субпродуктів	
Тема 6.1. Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування. Вимоги до якості, підбір гарнірів, визначення відсотку втрат	**1**
Тема 6.2. Технологія приготування, відпуск страв зі смаженого м'яса великим, порційними, дрібними шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	**3**
Тема 6.3.Технологія приготування, відпуск страв з тушкованого та січеного м'яса. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.	2
Тема 6.4.Технологія приготування, відпуск страв з птиці. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	**2**
Тема 6.5. Технологія приготування страв з дичини та кролика. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання	3
Тема **6.7.** Залікове заняття	
Всього за 1 семестр	1
Другий семестр	**56**
Модуль 3. Технологія приготування страв складного приготування	
Змістовний модуль 7. Технологія приготування супів та соусів складного приготування.	
Тема 7.1.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості заправних супів, супів-пюре та крем-супів. Відпуск. Вимоги до якості.	2
Тема 7.2. Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості	2
Тема 7.3. Технологія приготування холодних, солодких та фірмових супів (національної кухні). Відпуск, вимоги до якості.	3
Тема 7.4. Технологія приготування соусів похідних червоного та білого. Вимоги до якості, використання.	2
Тема 7.5. Технологія приготування яєчно-масляних соусів та масляних сумішей, соусів без борошна та похідних з них. Вимоги до якості, використання, вихід соусів.	2
Тема 7.7. *Підсумкове заняття по темі*	1
Змістовний модуль 8. Технологія приготування холодних страв і закусок	
Тема 8.1. Технологія приготування та відпуск різни видів бутербродів та салатів-коктейлів. Вимоги до якості бутербродів.	2
Тема 8.2. Технологія приготування та відпуск закусок з риби та м'яса, з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.	3
Тема 8.3. Технологія приготування та відпуск гарячих закусок. Вимоги до якості страв	2
Тема 8.5. *Підсумкове заняття по темі*	1
Змістовний модуль 9. Технологія приготування солодких страв і напоїв.	
Тема 9.1. Технологія приготування та відпуск десертів холодних. Вимоги до якості страв	3
Тема 9.2. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв. Вимоги до якості страв.	2
Тема 9.4. *Підсумкове заняття по темі*	1
Змістовний модуль 10. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	
Тема 10.1. Особливості приготування виробів з деяких видів тіста: Дріжджового, бісквітного, пісочного, заварного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Вимоги до якості виробів	4
Тема 10.2.Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування. Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості	4

Тема 10.4. *Підсумкове заняття по темі*	1
Всього за 2 семестр	**34**
Третій семестр	
Модуль 4. Технологія приготування страв дієтичного харчування	
Змістовний модуль 11. Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення	
Тема 11.1. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.	2
Тема 11.2. Раціон №1. Раціон № 2. Раціон № 2а: Раціон № 3. Раціон № 4.	3
Тема 11.3. *Підсумкове заняття по темі*	1
Змістовний модуль 12. Технологія дієтичного харчування	
Тема 12.1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування.	2
Тема 12.2. Характеристика дієт № 1-5. № 6, 7, 9. № 8, 10, 14.Спеціальні дієти	4
Тема 12.3.Технологія дієтичних холодних страв та закусок. Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.	4
Тема 12.4. Особливості технології других страв на дієти № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14	3
Тема 12. 5. Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.	3
Тема 12.6. *Підсумкове заняття по темі*	1
Змістовний модуль 13. Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування	
Тема 13.1. Сутність методології проєктування рецептур харчових продуктів. Конструювання рецептур продуктів харчування з функціональними добавками.	**1**
Тема 13.2. Методологія оцінки якості харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.	**3**
Тема 13.3. Комплексна оцінка якості продуктів харчування	**2**
Тема 13.4. Основні поняття про функціональні страви та генетично-модифіковані продукти.	**2**
Тема 13.5. *Підсумкове заняття*	1
Всього за 3 семестр	**32**
Четвертий семестр	
Змістовний модуль 14. Технологія приготування страв для дитячого харчування	
Тема14.1. Організація раціонального харчування для дітей різного віку.	2
Тема 14.2. Особливості технології приготування страв та кулінарних виробів для дитячого харчування.	4
Тема 14.4. *Підсумкове заняття по темі.*	1
Змістовний модуль 15. Страви національних кухонь	
Тема 15.1. Особливості приготування страв різних кухонь країн Європи	4
Тема 15.2. Особливості приготування страв різних кухонь країн Америки	2
Тема 15.3. Особливості приготування страв різних кухонь Азійських країн	4
Залікове заняття	1
Всього за 4 семестр	18
Разом за весь курс	**140**

6. Теми практичних занять

Назви змістових модулів і тем	Кіл-ть годин
Змістовний модуль 3. Технологічні процеси при тепловій обробці продуктів	
Тема 3.6. Практична робота № 1 «Розрахунок енергетичної цінності страв та	2

кулінарних виробів»	
Модуль 2. Технологія приготування страв	
Змістовний модуль 4. Технологія приготування страв з овочів	
Тема 4.4. Практична робота № 2 «Приготування страв з овочів. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 5. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів	
Тема 5.4.Практична робота 3 «Приготування страв з риби та морепродуктів. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 6. Технологія страв складного приготування з м'яса, птиці, субпродуктів	
Тема 6.6. Практична робота № 4 «Приготування страв з м'яса. Розрахунок потреби в сировині».	2
Всього за 1 семестр	**8**
Другий семестр	
Модуль 3. Технологія приготування страв складного приготування	
Змістовний модуль 7. Технологія приготування супів та соусів складного приготування.	
Тема 7.6. Практична робота № 5 «Приготування супів. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 8. Технологія приготування холодних страв і закусок	
Тема 8.4. Практична робота № 6 «Приготування холодних страв і закусок. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 9. Технологія приготування солодких страв і напоїв.	
Тема 9.3. Практична робота № 7 «Приготування десертів. Розрахунок потреби в сировині» .	2
Змістовний модуль 10. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	
Тема 10.3. Практична робота № 8 «Приготування борошняних виробів. Розрахунок потреби в сировині».	2
Всього за 2 семестр	**8**
Четвертий семестр	
Змістовний модуль 14. Технологія приготування страв для дитячого харчування	
Тема 14.3. Практична робота № 9 «Приготування страв дитячого харчування. Розрахунок потреби в сировині».	2
Всього за 4 семестр	**2**
Разом за весь курс	**18**

7. Самостійна робота здобувачів освіти

Назви змістових модулів і тем	Кіль-ть годин
Модуль 1. Основні поняття з дисципліни	
Змістовний модуль 1. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції та основна документація в ЗРГ.	
Тема 1.1. Історичний та зарубіжний досвід розвитку кулінарії.	2
Тема 1.2. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції. Поняття ваги брутто, нетто, ваги відходів, втрат при веденні потреб в сировині.	2
Тема 1.3. Основна нормативна та технологічна документація ЗРГ.	2
Змістовний модуль 2. Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів.	

Тема 2.1.Технологічний процес механічної обробки плодів, овочів та напівфабрикати з них.	1
Тема 2.2.Технологічний процес механічної обробки риби і морепродуктів та напівфабрикати з них	1
Тема 2.3.Технологічний процес механічної обробки м'яса, м'ясопродуктів та напівфабрикати з нього, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів та напівфабрикати з них	1
Змістовний модуль 3. Технологічні процеси при тепловій обробці продуктів	
Тема 3.1. Процеси, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Зміни, які відбуваються в білках.	2
Тема 3.2. Зміни, які відбуваються в жирах.	2
Тема 3.3. Зміни, які відбуваються в вуглеводах.	2
Тема 3.4. Зміни, які відбуваються у вітамінах, мінеральних речовинах, ароматичних речовинах продуктів, смакові добавки	2
Тема 3.5. Вплив різних температур і терміну теплової обробки на якість готової продукції. Способи скорочення втрат та зберігання поживної цінності харчових продуктів під час теплової обробки.	2
Тема 3.6. Практична робота «Розрахунок енергетичної цінності страв та кулінарних виробів»	1
Модуль 2. Технологія приготування страв	
Змістовний модуль 4. Технологія приготування страв з овочів	
Тема4.1. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв з варених та припущених овочів	1
Тема 4.2.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв зі смажених овочів	1
Тема 4.3.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості страв із запечених та тушкованих овочів	1
Тема 4.4. Практична робота «Приготування страв з овочів. Розрахунок потреби в сировині».	1
Змістовний модуль 5. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів	
Тема 5.1. Технологія приготування страв з відвареної та припущеної риби родини осетрових та ін., зі смаженої риби складного приготування. Відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.	4
Тема 5.2. Технологія приготування, відпуск страв з запеченої та тушкованої риби, з рибної січеної маси. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	4
Тема 5.3. Технологія приготування, відпуск страв з продуктів моря. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.	2
Тема 5.4.Практична робота «Приготування страв з риби та морепродуктів. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 6. Технологія страв складного приготування з м'яса, птиці, субпродуктів	
Тема 6.1. Технологія приготування, відпуск страв з вареного м'яса складного приготування. Вимоги до якості, підбір гарнірів, визначення відсотку втрат	1
Тема 6.2. Технологія приготування, відпуск страв зі смаженого м'яса великим, порційними, дрібними шматками складного приготування. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	3
Тема 6.3.Технологія приготування, відпуск страв з тушкованого та січеного м'яса. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки.	2
Тема 6.4.Технологія приготування, відпуск страв з птиці. Вимоги до якості страв, відсоток втрат під час теплової обробки	2

Тема 6.5. Технологія приготування страв з дичини та кролика. Вимоги до якості, втрати під час теплової обробки, умови і терміни зберігання	2
Тема 6.6. Практична робота «Приготування страв з м'яса. Розрахунок потреби в сировині».	2
Всього за 1 семестр	**48**
Другий семестр	
Модуль 3. Технологія приготування страв складного приготування	
Змістовний модуль 7. Технологія приготування супів та соусів складного приготування.	
Тема 7.1.Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості заправних супів, супів-пюре та крем-супів. Відпуск. Вимоги до якості.	2
Тема 7.2. Прозорі супи, їх характеристика. Технологія приготування прозорих бульйонів, способи освітлення, види витяжок. Технологія приготування гарнірів до прозорих бульйонів. Відпуск прозорих супів з гарнірами. Вимоги до якості	2
Тема 7.3. Технологія приготування холодних, солодких та супів (національної кухні). Відпуск, вимоги до якості.	2
Тема 7.4. Технологія приготування соусів похідних червоного та білого. Вимоги до якості, використання.	2
Тема 7.5. Технологія приготування яєчно-масляних соусів та масляних сумішей, соусів без борошна та похідних з них. Вимоги до якості, використання, вихід соусів.	2
Тема 7.6. Практична робота «Приготування супів. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 8. Технологія приготування холодних страв і закусок	
Тема 8.1. Технологія приготування та відпуск різни видів бутербродів та салатів-коктейлів. Вимоги до якості бутербродів.	2
Тема 8.2. Технологія приготування та відпуск закусок з риби та м'яса, з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості страв.	2
Тема 8.3. Технологія приготування та відпуск гарячих закусок. Вимоги до якості страв	2
Тема 8.4. Практична робота «Приготування холодних страв і закусок. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 9. Технологія приготування солодких страв і напоїв.	
Тема 9.1. Технологія приготування та відпуск десертів холодних. Вимоги до якості страв	3
Тема 9.2. Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв. Вимоги до якості страв.	2
Тема 9.3. Практична робота «Приготування десертів. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 10. Технологія приготування тіста та виробів з нього.	
Тема 10.1. Особливості приготування виробів з деяких видів тіста: Дріжджового, бісквітного, пісочного, заварного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста. Вимоги до якості виробів	4
Тема 10.2.Технологія приготування дріжджового листкового тіста. Підготовка вершкового масла, заміс тіста, прошарування. Технологія приготування виробів з дріжджового листкового тіста. Вихід, вимоги до якості	3
Тема 10.3. Практична робота «Приготування борошняних виробів. Розрахунок потреби в сировині».	2
Всього за 2 семестр	**36**
Третій семестр	
Модуль 4. Технологія приготування страв дієтичного харчування	
Змістовний модуль 11. Технологія продуктів лікувально-профілактичного	

призначення	
Тема 11.1. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.	4
Тема 11.2. Раціон №1. Раціон № 2. Раціон № 2а: Раціон № 3. Раціон № 4.	3
Змістовний модуль 12. Технологія дієтичного харчування	
Тема 12.1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування.	3
Тема 12.2. Характеристика дієт № 1-5. № 6, 7, 9. № 8, 10, 14.Спеціальні дієти	4
Тема 12.3.Технологія дієтичних холодних страв та закусок. Приготування перших страв на дієти № 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14.	4
Тема 12.4. Особливості технології других страв на дієти № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14	**4**
Тема 12. 5. Технологія солодких страв, напоїв і кондитерських виробів лікувального спрямування.	**3**
Змістовний модуль 13. Науково-практичні та методологічні підходи конструювання продуктів харчування	
Тема 13.1. Сутність методології проєктування рецептур харчових продуктів. Конструювання рецептур продуктів харчування з функціональними добавками.	**2**
Тема 13.2. Методологія оцінки якості харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.	**3**
Тема 13.3. Комплексна оцінка якості продуктів харчування	**2**
Тема 13.4. Основні поняття про функціональні страви та генетично-модифіковані продукти.	**2**
Всього за 3 семестр	**34**
Четвертий семестр	
Змістовний модуль 14. Технологія приготування страв для дитячого харчування	
Тема14.1. Організація раціонального харчування для дітей різного віку.	**2**
Тема 14.2. Особливості технології приготування страв та кулінарних виробів для дитячого харчування.	4
Тема 14.3. Практична робота «Приготування страв дитячого харчування. Розрахунок потреби в сировині».	2
Змістовний модуль 15. Страви національних кухонь	
Тема 15.1. Особливості приготування страв різних кухонь країн Європи	6
Тема 15.2. Особливості приготування страв різних кухонь країн Америки	*4*
Тема 15.3. Особливості приготування страв різних кухонь Азійських країн	6
Всього за 4 семестр	24
Разом за весь курс	**142**

9. Методи навчання

Інформаційно-рецептивні, репродуктивні, проблемні, частково-пошукові

10. Методи контролю

Усне опитування, тестове опитування, google-test, кейс-завдання.

11. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти за шкалою оцінювання: Європейською, національною та внутрішньою

Оцінка за національною шкалою/	Шкала ЄКТС/ECTS	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of
		Мінімальний бал/Minimum	Максимальний бал/ Maximum	

National grade	grade	marks	marks	estimation
Диференційована шкала/Differentiated grade				
Відмінно/Excellent	A	97	100	12
		93	96	11
		90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
Добре/Good	C	71	77	8
		65	70	7
Задовільно/Satisfactory	D	58	64	6
Задовільно/Satisfactory	E	54	57	5
		50	53	4
Незадовільно/Fail	Fx	35	49	3
		18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/Undifferentiated grade				
Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не зараховано

12. Методичне забезпечення

1. Державний стандарт з підготовки фахових молодших бакалаврів, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології***
2. Робоча програма навчальної дисципліни.
3. Конспект лекцій з дисципліни.
4. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять.
5. Контрольні завдання.
6. Завдання для заліків.
7. Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти.
8. Інші матеріали.

13. Рекомендована література

Базова		
1. Дробот В. І.	Технологія хлібопекарського виробництва	Київ: «Логос» -2002р.
2. Дорохіна М.О.	Технологія продукції харчування у таблицях і схемах	Київ: «Кондор» -2010р
3. Архіпов В. В.та ін.	Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані	Київ: ЦУЛ – 2007р.
4. Висоцька Л.Є. , Страцинська І.А.	Тлумачний словник кулінара	Львів: Новий світ- 2013 р.

5. Горпинко Т.М.	Лабораторно-практичні роботи з кулінарії	Львів: Світ – 1996р.
6. Доцяк В.С.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	Київ: Наш час -2014 р
7. Доцяк В.С.	Українська кухня	Львів: Оріяна-Нова – 1998р
8. Доцяк В.С. та ін.	Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів	Київ: Вища школа – 1998р.
9. Косовенко М.С та ін.	Технологія приготування їжі	Київ: Факт -2003р
10. Стахмич Т.М, Пахолюк О.М.	Кулінарна справа. Технологія приготування їжі.	Київ: Грамота – 2020р.
11. Шумило Г.Г.	Технологія приготування їжі.	Київ: Кондор -2003р
Допоміжна		
1. Баландина Л.А.	Сборник технологических карт на блюда и кулинарние изделия для ЗРХ	Киев: АСК – 2007 г.
2. Здобнов А., Циганенко В.А.	Сборник рецептур блюд и кулинарних изделий . для ПОП	Київ: АРИЙ – 2008г.
3. Шалімінов О.О. та ін.	Збврник національних страв та кулінарних виробів для ПГХ всіх форм власності	Київ: АСК – 2005р.
4.	ДСТУ, ТУ на продукти харчування	

14. Інформаційні ресурс

1. Технологія виробництва кулінарної продукції І частина https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/agronomija/texn_pererob_plodiv_i_ovochiv/Golovna/Golovna.htm
2. Технологія виробництва кулінарної продукції ІІ частина https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/hargowi_tehnologii/texnologiia_kylinarnoi_prodykcii_%D0%86I_g/Golovna/golovna.htm
3. Технологія виробництва кулінарної продукції ІІІ частина https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/hargowi_tehnologii/texnologiia_kylinarnoi_prody

kcii_II%D0%86_g/Golovna/golovna.htm
4. Барна справа https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Golovna/golovna.htm.
5. Оздоблення тістечок Приготування білкового крему заварним способом https://www.youtube.com/watch?v=BypZpyRfOqw
6. Напівфабрикати з філе птиці https://www.youtube.com/watch?v=6zcuUjnYCb8
7. Технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів з пшеничного тіста https://www.youtube.com/watch?v=R4A8FcfFAHc
8. Технологічний процес приготування страв з яєць https://www.youtube.com/watch?v=k-C2t_LSnHk