

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЕКОНОМІКИ І ТЕХНОЛОГІЙ НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Циклова комісія технологічних дисциплін

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора

з навчальної роботи



Людмила Ілляшенко

“27” серпня 2024

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія виробництва кулінарної продукції

підготовка фахового молодшого бакалавра
освітньо-професійна програма Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
спеціальність 181 Харчові технології
мова навчання: українська
статус дисципліни: обов'язкова

2024 рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» складена на основі освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології . – 26 серпня 2024.- 28 с.

Розробник: **Ольга ГОНЧАРОВА**
викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін.

Протокол № 1 від 26 серпня 2024.

Голова циклової комісії

Аліна СМАГЛЮК

26 серпня 2024.

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол № 1 від 26 серпня 2024.

Голова методичної ради

Людмила ІЛЛЯШЕНКО

27 серпня 2024.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання		
Кількість кредитів – 10	Галузь знань 18 Виробництво та технології	Обов’язкова		
Змістових модулів – 13	Спеціальність: 181 Харчові технології	Рік підготовки		
Загальна кількість годин - 300		1–й (ПЗСО)	1–й(ПЗСО)	2–й (ПЗСО)
		2–й (БСО)	2–й (БСО)	3–й (БСО)
		Семестр		
		1–й (ПЗСО)	2–й (ПЗСО)	3–й(ПЗСО)
		3–й (БСО)	4–й (БСО)	5–й (БСО)
Лекції				
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи здобувачів освіти - 2	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	30	12	10
		Практичні заняття		
		12	2	6
		Семінарські заняття		
		10	2	4
		Лабораторні заняття		
		12	48	36
		Самостійна робота		
		54	26	36
		Вид контролю		
залік	залік	екзамен		

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни: формування у здобувачів фахової передвищої освіти знань з технології виробництва харчової продукції, розвинути пізнавальну діяльність здобувачів фахової передвищої освіти і відповідальність за здоров'я людей, вміння порівнювати, узагальнювати, робити висновки.

Передумови вивчення дисципліни: до початку вивчення дисципліни здобувачі освіти повинні мати знання з харчової хімії.

Завдання дисципліни: вивчення технології приготування страв та кулінарних виробів на науковій основі, зв'язуючи з фізико – хімічними процесами, які відбуваються при їх приготуванні. Навчити проводити інструктажі з приготування

страв та виробів, розраховувати сировину на певну їх кількість, складати рецептури на страви згідно збірника рецептур.

На основі знань здобутих при вивченні дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» у здобувачів фахової передвищої освіти формуються наступні *компетентності*:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 9. Здатність працювати в команді.

СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію при виробництві харчової продукції.

3.Очікувані результати навчання.

Під час вивчення дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (*РН із освітньо-професійної програми*), передбачені освітньо-професійною програмою:

РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН 11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково – звітну документацію.

У підсумку здобувачі фахової передвищої освіти повинні

знати:

- способи первинної та прийоми теплової обробки продуктів;
- технологічний процес обробки овочів та грибів та виготовлення напівфабрикатів з них;
- технологічний процес обробки риби та морепродуктів та виготовлення напівфабрикатів з них;

- технологічний процес обробки м'яса та м'ясопродуктів та виготовлення напівфабрикатів з них;
- технологічний процес обробки сільськогосподарської птиці та дичини та виготовлення напівфабрикатів з них;
- процеси, що відбуваються під час кулінарної обробки продуктів;
- технологія приготування, асортимент, правила подавання перших, других страв, соусів, гарнірів та страв з овочів, грибів, круп, бобових, макаронних виробів, яєць, свіжого сиру, холодних закусок, солодких страв, напоїв, страв та виробів з борошна;
- основи лікувально-профілактичного харчування;
- особливості харчування школярів та учнів ПТУ.

вміти:

- застосовувати набуті теоретичні знання при приготуванні страв та кулінарних виробів;
- користуватися нормативно-технічною документацією при приготуванні страв та кулінарних виробів;
- складати технологічні схеми обробки сировини та виготовлення страв;
- проводити інструктажі з приготування страв та кулінарних виробів;
- проводити органолептичне оцінювання страв та кулінарних виробів.

4. Програма навчальної дисципліни. Змістовий модуль 1. Обробка сировини.

Тема 1. Вступ. (РН-4)

Задачі і зміст предмету. Історія створення навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Зв'язок з іншими дисциплінами. Упровадження ресурсозберігаючої та безвідходної технології. Література, необхідна для вивчення дисципліни. Характеристика технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи. Поняття про раціональне використання сировини.

Тема 2. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів (РН-2)

Уявлення про механічну та теплову кулінарну обробку продуктів. Характеристика способів механічної обробки продуктів. Значення та класифікація способів теплової обробки продуктів. Ознайомлення із Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств харчування. Вивчення методики визначення маси бруто, нетто продуктів.

Тема 3. Обробка овочів, плодів та грибів (РН-11)

Технологічний процес обробки картоплі, приготування напівфабрикатів з картоплі. Обробка коренеплодів. Обробка овочів для фарширування. Обробка капустяних, цибулевих, гарбузових, томатних, десертних овочів і зелені. Технологічний процес обробки і використання солоних і маринованих овочів і грибів.

Види нарізання овочів. Обробка грибів.

Тема 4. Обробка риби і нерибних продуктів моря. (РН-11)

Характеристика сировини. Холодна кулінарна обробка риби, обробка лускатої риби. Обробка безлускатої та інших видів риби. Обробка риби для фарширування. Обробка риби з хрящовим скелетом. Приготування рибних н/ф в залежності від теплової обробки. Приготування рибної січеної натуральної, котлетної та кнельної маси та н/ф з них. Обробка нерибних морепродуктів.

Тема 5. Обробка м'яса (РН-11)

Технологічна схема обробки м'яса, кулінарний розруб туші яловичини, баранини, свинини, телятини. Кулінарне використання частин туші. Технологічний процес приготування напівфабрикатів з м'яса яловичини. Приготування січеної натуральної та котлетної мас з м'яса. Н/ф із січеної та котлетної мас. Вимоги до якості н/ф і термін їх зберігання. Обробка м'ясних субпродуктів та приготування н/ф з них. Обробка туш диких тварин, використання м'яса диких тварин в кулінарії. Обробка поросят, кролів.

Тема 6. Обробка сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроликів. (РН-11)

Технологічний процес механічної обробки с/г птиці, пернатої дичини, кролів. Схема обробки птиці, приготування н/ф з птиці цілої птиці. Приготування порційних та дрібно шматкових н/ф з птиці. Вимоги до якості н/ф. Приготування котлетної та кнельної мас із птиці, дичини, кролів. Обробка та використання субпродуктів з птиці.

Змістовий модуль 2. Процеси, які відбуваються в продуктах.

Тема 7. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки. (РН-2)

Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки продуктів. Поняття про денатурацію білків, змінювання м'язових білків м'яса при кулінарній обробці. Правила варіння м'яса. Вплив зовнішніх чинників на перехід колагена в глютин. Класифікація вуглеводів, що входять до складу харчових продуктів. Зміни цукрів при тепловій обробці продуктів: гідроліз, карамелізація, меланоїдиноутворення. Кулінарне використання цих процесів, їх вплив на якість готових страв. Змінювання білків яєць, молока, рослинних продуктів при кулінарній обробці. Змінювання жирів під час теплової обробки продуктів. Змінювання фритюрних жирів. Правила смаження у фритюрі. Змінювання вітамінів під час теплової обробки продуктів. Вітамінізація продукції громадського харчування. Змінювання барвників харчових продуктів та формування нових смакових і ароматичних речовин під час теплової обробки продуктів.

Змістовий модуль 3. Технологічний процес приготування, асортимент, правила подавання та вимоги до якості перших страв.

Тема 8. Перші страви. (РН-3)

Значення перших страв у харчуванні. Класифікація перших страв. Різновиди бульйонів та їх приготування. Формування смаку та аромату в процесі варіння бульйонів. Технологічний процес приготування та подавання заправних супів, доведення їх до смаку. Особливість приготування борщів. Вимоги до якості заправних супів.

Приготування та подавання перших страв: щів, капустаків, розсольників, солянок, супів з овочами, крупами, бобовими, макаронними виробами. Характеристика супів-пюре та прозорих супів. Технологічний процес приготування супів-пюре та прозорих супів, асортимент, правила подавання Гарніри до прозорих супів. Вимоги до якості супів-пюре та прозорих супів.

Технологічний процес приготування молочних, солодких та холодних супів. Асортимент та правила подавання молочних, солодких та холодних супів. Вимоги до якості. Особливості приготування українських перших страв.

Змістовий модуль 4. Технологічний процес приготування соусів.

Тема 9. Соуси. (РН-3)

Значення соусів у харчуванні. Загальна характеристика соусів. Принципи добору соусів до страв. Приготування напівфабрикатів та використання промислових напівфабрикатів для приготування соусів. Технологічний процес приготування червоного основного соусу та його похідних. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування та використання білого соусу на м'ясному та рибному бульйонах та їх похідних. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування грибних, сметанних, молочних соусів та їх похідних. Рекомендації до подавання цих соусів. Приготування та використання яєчно - масляних соусів та масляних сумішів. Вимоги до якості.

Приготування та використання холодних соусів та їх похідних, заправ на олії та оцті. Вимоги до якості холодних соусів. Розв'язування задач по імітації виробничих ситуацій, щодо приготування та використання соусів до страв.

Змістовий модуль 5. Технологічний процес приготування страв та гарнірів з овочів та грибів.

Тема 10. Страви та гарніри з овочів та грибів. (РН-3)

Загальна характеристика овочевих гарнірів та страв. Кулінарне використання овочів у залежності від технологічних властивостей. Принцип підбору овочевих гарнірів до страв із м'яса і риби. Приготування страв та гарнірів із варених, припущених та смажених овочів. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування та подавання страв з тушкованих та запечених овочів, страв з протертих овочевих мас та фаршированих овочів. Вимоги до якості страв. Використання овочевих напівфабрикатів високого ступеню готовності, напівфабрикатів промислового виробництва та швидкозамороженої овочевої продукції.

Змістовий модуль 6. Технологічний процес приготування страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.

Тема 11. Страви та гарніри з круп, бобових та макаронних виробів (РН-3)

Загальна характеристика страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. Принципи підбору гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів до страв з м'яса і риби. Загальні правила варіння каш різної консистенції з урахуванням процесів виникаючих при цьому. Використання каш різної консистенції у кулінарній практиці. Вимоги до якості страв.

Технологічний процес приготування страв і гарнірів з макаронних виробів. Способи варіння макаронних виробів. Вимоги до якості страв.

Страви та гарніри з бобових. Вимоги до якості.

Змістовий модуль 7. Технологічний процес приготування страв із риби. (РН-3)

Тема 12. Страви з риби

Технологічний процес приготування страв із смаженої риби, запеченої риби з урахуванням фізико – хімічних процесів, виникаючих при цьому. Гарніри та соуси до страв з риби. Страви з січеної натуральної та котлетної маси з риби. Вимоги до якості страв.

Технологічний процес приготування варених, припущених та тушкованих страв з риби з урахуванням процесів виникаючих при цьому. Гарніри і соуси до страв з вареної, припущеної та тушованої риби. Правила подавання страв. Вимоги до якості страв.

Страви з нерибних морепродуктів.

Технологія приготування, вимоги до якості.

Змістовий модуль 8. Технологічний процес приготування страв з птиці. (РН3)

Тема 13. Страви з птиці

Технологічний процес приготування, асортимент та правила подавання страв з вареної та припущеної птиці і кролика. Гарніри і соуси до страв. Страви з смаженої птиці та кролика. Технологія приготування, асортимент та правила подавання страв, рекомендовані гарніри та соуси. Фізико – хімічні процеси, які виникають при тепловій обробці птиці. Вимоги до якості страв.

Приготування страв з тушованої с/г птиці та кролика. Приготування страв з котлетної та кнельної мас. Вимоги до якості.

Приготування страв з дичини.

Розв'язування задач по Збірнику рецептур з теми «Страви з птиці».

Змістовий модуль 9. Технологічний процес приготування страв із м'яса.

Тема 14. Страви з м'яса і субпродуктів. (РН-6)

Технологічний процес приготування, асортимент та правила подавання страв з вареного м'яса, субпродуктів, м'ясної гастрономії. Фізико – хімічні процеси, які відбуваються при приготуванні варених страв з м'яса. Рекомендовані гарніри і соуси до страв з вареного м'яса. Вимоги до якості страв.

Технологічний процес приготування запечених м'ясних страв. Вимоги до якості запечених страв.

Технологічний процес приготування, асортимент та правила подавання страв із смаженого та тушкованого м'яса. Фізико – хімічні процеси, які відбуваються при приготуванні страв із смаженого та тушкованого м'яса. Рекомендовані гарніри і соуси до них. Вимоги до якості страв.

Приготування, оформлення і подавання страв з м'ясної січеної маси та котлетної. Рекомендовані гарніри і соуси. Вимоги до якості.

Приготування, асортимент та правила подавання страв з м'яса диких тварин. Гарніри і соуси до цих страв. Вимоги до якості.

Змістовий модуль 10. Технологічний процес приготування страв з яєць та сиру.

Тема 15: «Страви з яєць і свіжого сиру» (РН-3)

Попередня обробка яєць, яєчних продуктів, підготовка їх до використання.

Взаємозаміна яєць і яєчних продуктів. Асортимент та технологічний процес приготування варених, смажених та запечених страв із яєць. Вимоги до якості страв із яєць. Використання свіжого сиру в кулінарії. Приготування страв із свіжого сиру, асортимент, вимоги до якості.

Змістовий модуль 11. Технологічний процес приготування напоїв.

Тема 16. Напої. (РН-3)

Значення напоїв в харчуванні людини. Класифікація напоїв. Асортимент гарячих напоїв, їх приготування. Способи подавання, вимоги до якості гарячих напоїв. Приготування прохолодних напоїв, напоїв з молока, приготування коктейлів безалкогольних. Вимоги до якості прохолодних напоїв.

Змістовий модуль 12. Технологічний процес приготування холодних страв та закусок та солодких страв.

Тема 17. Холодні страви та закуски. (РН-4)

Значення холодних страв і закусок в харчуванні людини. Класифікація холодних страв і закусок. Сучасні вимоги до оформлення холодних страв і закусок. Попередня підготовка продуктів для приготування холодних страв. Вимоги до посуду для холодних страв. Технологічний процес приготування та подавання холодних страв і закусок з яєць та грибів. Технологічний процес приготування бутербродів, асортимент, правила подавання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування салатів та вінегретів, асортимент, правила подавання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування овочевих холодних страв і закусок. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування холодних страв і закусок з риби, морепродуктів та рибної гастрономії. Асортимент, правила подавання та вимоги до якості.

Технологічний процес приготування холодних закусок з м'яса, м'ясопродуктів, асортимент та правила подавання. Вимоги до якості.

Гарячі закуски: особливості приготування і подавання. Вимоги до якості.

Тема 18. Солодкі страви. (РН-3)

Значення солодких страв у харчуванні. Класифікація солодких страв.

Технологічний процес приготування холодних солодких страв: киселів, желе, мусів, самбуків, кремів. Асортимент та правила подавання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування гарячих солодких страв, асортимент, правила подавання. Вимоги до якості.

Технологічний процес приготування страв із свіжих ягід та плодів, компотів та фруктів у сиропі. Асортимент та правила подавання. Вимоги до якості.

Характеристика морозива, використання його у ЗРГ, правила подавання та гарніри до нього.

Змістовий модуль 13. Дієтичне, шкільне харчування та борошняні кондитерські вироби.

Тема 19. Основи лікувально-профілактичного харчування (РН-1)

Основні принципи лікувально-профілактичного харчування, вимоги до продуктів, рекомендованих для дієтичного харчування. Щадні режими, які застосовують у лікувально-профілактичному харчуванні. Характеристика основних дієт. Технологічний процес приготування страв відповідно до дієт. Страви з гематогену, дріжджів, висівок. Особливості приготування холодних страв у дієтичному харчуванні, асортимент. Вимоги до якості.

Особливості приготування супів у дієтичному харчуванні. Асортимент супів, вимоги до якості.

Особливості приготування рибних та м'ясних страв у дієтичному харчуванні, асортимент, вимоги до якості.

Особливості приготування дієтичних страв з овочів, круп, сиру, яєць. Асортимент страв.

Особливості приготування гарячих та холодних напоїв, асортимент. Вимоги до якості.

Тема 20. Основи харчування школярів та учнів ПТУ (РН-6)

Особливість харчування дітей шкільного віку. Вимоги до сировини.

Правила складання циклічного меню. Вітамінізації страв у шкільному харчуванні.

Особливості приготування страв для школярів. Особливість організації харчування учнів професійно – технічних училищ. Характеристика раціонів харчування в залежності від характеру праці учнів ПТУ.

Тема 21. Борошняні кондитерські вироби. (РН-3)

Значення борошняних кондитерських виробів в харчуванні людини. Сучасні напрямки розвитку виробництва борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини для виробництва борошняних кондитерських виробів.

Способи розпушування тіста. Сучасні напрямки оздоблювання борошняних кондитерських виробів. Виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів та їх використання.

Виробництво дріжджового тіста та виробів з нього. Виробництво тіста опарним та безопарним способом. Режим випічки виробів. Вимоги до якості готових виробів з дріжджового тіста.

Виробництво тіста за допомогою хімічних розпушувачів. Виробництво виробів з пісочного тіста. Вимоги до якості готових виробів.

Виробництво виробів з тіста за допомогою механічного розпушування. Асортимент виробів з бісквітного та заварного тіста. Режим випічки виробів. Вимоги до якості готових виробів.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем.	Кількість годин для денної форми навчання.					
	Всього	Лекції	Практ	Семінар	Лаб.роб	Сам.роб
Змістовий модуль 1. <i>Поняття про технологічний процес виробництва продукції харчування та прийоми кулінарної обробки продуктів. (РН-4, РН-2, РН-11)</i>						
1. Вступ.	4	2				2
2. Прийом кулінарної обробки харчових продуктів.	4	2				2
3. Обробка овочів, плодів та грибів.	8	2	2			4
4. Обробка риби і не рибних продуктів моря.	10	2	2	2		4
5. Обробка м'яса.	12	4	2	2		4
6. Обробка сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроликів.	10	2	2	2		4
Разом за змістовим модулем 1.	48	14	8	6		20
Змістовий модуль 2. <i>Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки. (РН-2)</i>						
7. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки.	14	4		2		8
Змістовий модуль 3 <i>Технологічний процес приготування, асортимент, правила подавання та вимоги до якості перших страв. (РН-3)</i>						
8. Перші страви.	22	4	2	2	6	8
Змістовий модуль 4 <i>Технологічний процес приготування соусів. (РН-3)</i>						
9. Соуси	12	4				8
Змістовий модуль 5 <i>Технологічний процес приготування страв та гарнірів з овочів та грибів. (РН-3)</i>						
10. Страви і гарніри з овочів та грибів.	12	2			6	4

Змістовий модуль 6. Технологічний процес приготування страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. (РН-3)						
11.Страви з круп, бобових та макаронних виробів.	10	2	2			6
Змістовий модуль 7 Технологічний процес приготування страв з риби. (РН-3)						
12.Страви з риби.	12	2			6	4
Змістовий модуль 8. Технологічний процес приготування страв з птиці. (РН-3)						
13.Страви з птиці.	14	2	2		6	4
Змістовий модуль 9. Технологічний процес приготування страв з м'яса. (РН-6)						
14.Страви з м'яса, субпродуктів.	38	4		2	24	8
Змістовий модуль 10. Технологічний процес приготування страв з яєць та сиру. (РН-3)						
15.Страви з яєць і свіжого сиру.	20	2			12	6
Змістовий модуль 11 . Технологічний процес приготування напоїв. (РН-3)						
16.Гарячі та холодні напої.	6	2				4
Змістовий модуль 12 . Технологічний процес приготування холодних страв та закусок та солодких страв. (РН-4, РН-3)						
17.Холодні страви та закуски.	38	4	2	2	24	6
18.Солодкі страви.	16	2	2		6	6
Змістовий модуль 13. Дієтичне, шкільне харчування та борошняні кондитерські вироби. (РН-1, РН-6, РН-3).						
19.Основи лікувально-профілактичного харчування.	20	2	2	2	6	8
20.Основи харчування школярів та учнів ПТУ.	6	2				4
21.Борошняні вироби.	12					12
Усього годин.	300	52	20	16	96	116

6. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Обробка риби і нерибних продуктів моря	2
2.	Обробка м'яса	2
3.	Обробка сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролів	2
4.	Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки	2
5.	Перші страви	2
6.	Страви з м'яса, субпродуктів	2
7.	Холодні страви та закуски	2
8.	Основи лікувально-профілактичного харчування	2
	Разом:	16

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Обробка овочів, плодів та грибів	2
2	Обробка риби і нерибних продуктів моря	2
3	Обробка м'яса	2
4	Обробка сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролів	2
5	Перші страви	2
6	Страви з круп, бобових та макаронних виробів.	2
7	Страви з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролів	2
8	Холодні страви та закуски	2
9	Солодкі страви	2
10	Основи лікувально-профілактичного харчування	2
	Разом:	20

8. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Перші страви	6
2.	Страви та гарніри з овочів та грибів	6
3.	Страви з риби	6
4.	Страви з птиці	6
5.	Страви з м'яса	6
6.	Страви з м'яса	6
7.	Страви з м'яса	6
8.	Страви з м'яса	6
9.	Страви зі свіжого сиру	6
10.	Страви з яєць	6
11.	Холодні страви і закуски	6
12.	Холодні страви і закуски	6
13.	Холодні страви і закуски	6
14.	Холодні страви і закуски	6
15.	Солодкі страви	6
16.	Основи лікувально-профілактичного харчування	6

	Разом:	96
--	--------	----

9. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ	2
2	Прийоми кулінарної обробки	2
3	Обробка овочів, плодів та грибів	4
4	Обробка риби і нерибних продуктів моря	4
5	Обробка м'яса	4
6	Обробка с/г птиці, дичини, кролів	4
7	Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової обробки	8
8	Перші страви	8
9	Соуси	8
10	Страви та гарніри з овочів та грибів	4
11	Страви з круп, бобових та макаронних виробів	6
12	Страви з риби	4
13	Страви з птиці	4
14	Страви з м'яса, субпродуктів	8
15	Страви з яєць та свіжого сиру	6
16	Гарячі та холодні напої	4
17	Холодні страви і закуски	6
18	Солодкі страви	6
19	Основи лікувально-профілактичного харчування	8
20	Основи харчування школярів та учнів ПТУ	4
21	Борошняні та кондитерські вироби	12
22	Разом	116

10. Перелік питань до заліку.

1. Характеристика технологічного процесу виробництва продукції харчування. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову продукцію, відходи. Поняття про раціональне використання сировини.
2. Уявлення про механічну та теплову кулінарну обробку продуктів. Характеристика способів механічної обробки продуктів.
3. Значення та класифікація способів теплової обробки продуктів.
4. Технологічний процес обробки картоплі, приготування напівфабрикатів з картоплі. Обробка коренеплодів. Обробка овочів для фарширування.

5. Обробка капустяних, цибулевих, гарбузових, томатних, десертних овочів і зелені. Технологічний процес обробки і використання солоних і маринованих овочів і грибів.
6. Види нарізання овочів.
Обробка грибів.
7. Холодна кулінарна обробка риби, обробка лускатої риби.
8. Обробка безлускатої та інших видів риби. Обробка риби для фарширування.
9. Обробка риби з хрящовим скелетом. Приготування рибних н/ф в залежності від теплової обробки.
10. Приготування рибної січеної натуральної котлетної та кнельної маси та н/ф з них. Обробка нерибних морепродуктів.
11. Технологічна схема обробки м'яса, кулінарний розруб туші яловичини, баранини, свинини, телятини. Кулінарне використання частин туші.
12. Технологічний процес приготування напівфабрикатів з м'яса яловичини.
13. Приготування січеної натуральної та котлетної мас з м'яса. Н/ф із січеної та котлетної мас. Вимоги до якості н/ф і термін їх зберігання.
14. Обробка м'ясних субпродуктів.
15. Технологічний процес механічної обробки с/г птиці, пернатої дичини, кролів.
Схема обробки птиці, приготування н/ф з цілої птиці.
16. Приготування порційних та дрібно шматкових н/ф з птиці. Вимоги до якості н/ф.
17. Приготування котлетної та кнельної мас із птиці, дичини, кролів. Обробка та використання субпродуктів з птиці.
18. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки продуктів. Поняття про денатурацію білків, змінювання м'язових білків м'яса при кулінарній обробці. Правила варіння м'яса.
19. Змінювання білків сполучної тканини під час теплової обробки. Вплив зовнішніх чинників на перехід колагену в глютин.
20. Класифікація вуглеводів, що входять до складу харчових продуктів. Зміни цукрів при тепловій обробці продуктів: гідроліз, карамелізація, меланоїдиноутворення. Кулінарне використання цих процесів, їх вплив на якість готових страв.
21. Змінювання білків яєць, молока, рослинних продуктів при кулінарній обробці.
22. Змінювання жирів під час теплової обробки продуктів. Змінювання фритюрних жирів. Правила смаження у фритюрі.
23. Змінювання вітамінів під час теплової обробки продуктів.
24. Змінювання барвників харчових продуктів та формування нових смакових і ароматичних речовин під час теплової обробки продуктів.
25. Значення I страв у харчуванні. Класифікація перших страв. Різновиди бульйонів та їх приготування.
26. Технологічний процес приготування та подавання заправних супів, доведення їх до смаку. Особливість приготування борщів.
27. Приготування та подавання перших страв: капустняків, розсольників, солянок, супів з овочами, крупами, бобовими, макаронними виробами.

28. Характеристика супів-пюре та прозорих супів. Технологічний процес приготування супів-пюре та прозорих супів, асортимент, правила подавання Гарніри до прозорих супів.
29. Технологічний процес приготування молочних, солодких та холодних супів. Асортимент та правила подавання молочних, солодких та холодних супів. Вимоги до якості.)
30. Значення соусів у харчуванні. Загальна характеристика соусів. Принципи добору соусів до страв.
31. Технологічний процес приготування червоного основного соусу та його похідних. Вимоги до якості.
32. Технологічний процес приготування та використання білого соусу на м'ясному та рибному бульйонах та їх похідних. Вимоги до якості.
33. Технологічний процес приготування грибних, сметанних та молочних соусів та їх похідних, рекомендації до подавання.
34. Приготування та використання яєчно - масляних соусів та масляних сумішів. Вимоги до якості.
35. Приготування та використання холодних соусів та їх похідних, заправок на олії та оцті. Вимоги до якості холодних соусів.
36. Загальна характеристика овочевих гарнірів та страв. Приготування страв та гарнірів із варених, припущених та смажених овочів. Вимоги до якості.
37. Технологічний процес приготування та подавання страв з тушкованих та запечених овочів, страв з протертих овочевих мас та фаршированих овочів. Вимоги до якості страв.
38. Загальна характеристика страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. Принципи підбору гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів до страв з м'яса і риби. Загальні правила варіння каш різної консистенції з урахуванням процесів виникаючих при цьому.
39. Технологічний процес приготування страв і гарнірів з макаронних виробів. Способи варіння макаронних виробів.
40. Страви та гарніри з бобових. Технологічний процес приготування, асортимент, вимоги до якості.

11. Перелік питань до екзамену.

1. Значення соусів у харчуванні. Класифікація соусів. Принципи добору до страв. Технологія приготування червоного соусу основного та його похідних. Вимоги до якості.
2. Приготування напівфабрикатів для соусів. Технологія приготування білого соусу на м'ясному та рибному бульйоні та його похідних. Вимоги до якості.
3. Охарактеризувати способи варіння яєць, страви з варених яєць, правила їх подавання та вимоги до якості.
4. Смажені та запечені страви з яєць, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент правила їх подавання та вимоги до якості.

5. Технологічний процес приготування грибних, сметанних, молочних соусів різної консистенції. Вимоги до якості цих соусів.
6. Приготування та використання холодних соусів. Приготування соусу майонез та його похідних. Приготування заправок на олії та оцеті, маринадів, желе. Приготування солодких соусів. Вимоги до якості цих соусів.
7. Загальна характеристика овочевих гарнірів та страв. Кулінарне використання овочів в залежності від технологічних властивостей. Приготування гарнірів та страв з варених, припущених та смажених овочів. Вимоги до якості.
8. Охарактеризуйте смажені страви з сиру, технологію приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
9. Вкажіть вимоги до оформлення холодних страв і закусок та підготовку продуктів для їх приготування.
10. Бутерброди, особливості приготування, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
11. Салати та вінегрети, особливості приготування, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
12. Холодні страви та закуски з риби. Технологія приготування, асортимент, правила їх подавання, вимоги до якості.
13. Холодні страви і закуски з м'яса. Технологія приготування, асортимент, правила їх подавання, вимоги до якості.
14. Компоти і фрукти в сиропі, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
15. Киселі, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
16. Желе, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
17. Самбуки, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
18. Чай та чайні напої, технологія приготування, правила подавання та вимоги до якості.
19. Кава та кавові напої, технологія приготування, асортимент, правила подавання та вимоги до якості.
20. Молочні напої та молочні коктейлі, технологія приготування, асортимент та правила подавання.
21. Страви з борошна. Технологія приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила подавання та вимоги до якості.
22. Особливості дієтичного харчування, характеристика дієт.
23. Особливості приготування страв у дієтичному харчуванні, холодних закусок, перших, других, солодких страв, страв з яєць та сиру, овочів та круп, напоїв.
24. Страви для хворих діабетом, маскуючі страви, страви з гематогену та дріжджів. Охарактеризуйте страви та порекомендуйте, при яких хворобах їх призначають.
25. Охарактеризуйте особливості харчування школярів, приготування страв для шкільного харчування, складання меню.

26. Охарактеризуйте запечені страви з сиру, технологію приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
27. Муси, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
28. Креми, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
29. Охарактеризувати способи варіння яєць, страви з варених яєць, правила їх подавання та вимоги до якості.
30. Смажені та запечені страви з яєць, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
31. Бутерброди особливості приготування, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
32. Вкажіть вимоги до оформлення холодних страв і закусок та підготовку продуктів для їх приготування.
33. Компоти і фрукти в сиропі, технологічний процес приготування з урахуванням фізико-хімічних процесів, асортимент, правила їх подавання та вимоги до якості.
34. Чай та чайні напої, технологія приготування, правила подавання та вимоги до якості.
35. Кава та кавові напої, технологія приготування, асортимент, правила подавання та вимоги до якості.
36. Технологія приготування, асортимент та правила подавання запечених страв з м'яса. Вимоги до якості страв.
37. Технологія приготування, асортимент та правила подавання страв з січеного натурального м'яса та котлетної маси. Вимоги до якості страв.
38. Технологія приготування, асортимент та правила подавання тушкованих страв з м'яса, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страв.
39. Технологія приготування, асортимент та правила подавання страв з м'яса, смаженого дрібними шматками, з урахуванням фізико-хімічних процесів.
40. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв з м'яса порційними запанірованими шматками, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страв.
41. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв з м'яса порційними натуральними шматками, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страви.
42. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв з м'яса великими шматками, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страв.
43. Значення м'ясних страв у харчуванні. Страви з вареного м'яса, технологія приготування, асортимент та правила подавання, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Рекомендовані гарніри та соуси. Вимоги до якості страв.
44. Технологія приготування, асортимент та правила подавання тушкованих страв з птиці, а також січених страв з птиці. Гарніри і соуси до страв. Вимоги до якості.

45. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв з птиці з урахуванням фізико-хімічних процесів. Гарніри і соуси до страв. Вимоги до якості.
46. Технологія приготування, асортимент та правила подавання страв з січеної натуральної риби та котлетної маси. Характеристика страв з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості.
47. Технологія приготування, асортимент та правила подавання тушкованих та запечених страв з риби, з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості.
48. Технологія приготування, асортимент та правила подавання смажених страв риби з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості страв.
49. Значення страв з птиці у харчуванні. Варені і припущені страви з птиці, технологія приготування, асортимент та правила подавання з урахуванням фізико-хімічних процесів. Рекомендовані гарніри та соуси.
50. Загальні правила варіння та припускання риби, процеси, що відбуваються під час варіння риби. Страви з вареної та припущеної риби, гарніри і соуси до них.
51. Технологічний процес приготування страв і гарнірів з бобових і макаронних виробів з урахуванням фізико-хімічних процесів. Способи варіння макаронних виробів. Правила подавання цих страв, вимоги до якості.
52. Загальна характеристика страв та гарнірів з круп, макаронних виробів, бобових. Принципи добору гарнірів до страв із м'яса і риби. Правила варіння каш різної консистенції з урахуванням процесів, виникаючих при цьому.
53. Асортимент, технологія приготування та правила подавання страв з каш. Вимоги до якості страв.
54. Технологічний процес приготування та правила подавання страв з тушкованих та запечених овочів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при приготуванні страв із овочів. Вимоги до якості.
55. Технологічний процес приготування та правила подавання молочних, солодких та холодних супів. Вимоги до якості.
56. Технологічний процес приготування та правила подавання прозорих супів. Способи прояснення бульйонів. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при проясненні бульйонів. Приготування та подавання прозорих супів.
57. Технологічний процес приготування, асортимент та правило подавання щів, супів з овочами, крупами, бобовими та макаронними виробами. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час приготування супів.
58. Технологічний процес приготування заправних I страв, доведення їх до смаку. Особливості приготування борщів, асортимент, правила подавання, вимоги до якості.
59. Технологічний процес приготування заправних супів, доведення їх до смаку. Особливості приготування борщів, асортимент, правила подавання, вимоги до якості.
60. Значення I страв у харчуванні. Класифікація I страв. Види бульйонів та технологічний процес їх приготування. Формування смаку та аромату в процесі варіння бульйонів.

61. Характеристика протертих супів, асортимент, технологічний процес приготування, правила подавання з урахуванням фізико-хімічних процесів. Вимоги до якості протертих супів.

62. Загальна характеристика овочевих гарнірів та страв. Кулінарне використання овочів в залежності від технологічних властивостей. Приготування гарнірів та страв з варених, припущених та смажених овочів. Вимоги до якості.

12. Методи навчання.

1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: лекції, бесіди; ілюстрація, демонстрація; індукція, дедукція; репродуктивні, проблемно-пошукові; аудиторні заняття, самостійна робота, дискусія, розгляд творчо-аналітичних завдань, розгляд ситуативних задач.

2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності.

3. Методи контролю, самоконтролю, корекції за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності.

4. Універсальні методи: словесно-інформаційні, словесно-дослідницькі та ін.

13. Засоби діагностики результатів навчання.

Поточний:

- усний контроль (фронтальне, групове, індивідуальне, комбіноване);
- тестовий контроль (тести відкритої, закритої форми);
- практична перевірка (практичні, лабораторні заняття, різні види практики);
- самоконтроль.

Підсумковий контроль: залік, екзамен.

14. Критерії оцінювання результатів навчання.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі ПЗСО

На семінарському занятті здобувач фахової передвищої освіти отримує:

Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
«Незадовільно»	Здобувач фахової передвищої освіти дає стислу, неповну відповідь, допускає суттєві помилки, на додаткові питання не відповідає.
«Задовільно»	Здобувач фахової передвищої освіти розкриває питання не в повному обсязі, або допускає суттєві помилки при відповіді.

«Добре»	Здобувач фахової передвищої освіти дав повну, змістовну відповідь, але допустив деякі неточності, на додаткові питання відповів правильно.
«Відмінно»	Здобувач фахової передвищої освіти дає повну і вичерпну відповідь з даного питання, на додаткові питання відповідає правильно і впевнено.

На практичних заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:

Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
«Незадовільно»	якщо завдання виконано неправильно, результат не відповідає дійсному або здобувач фахової передвищої освіти не встиг виконати роботу у заданий термін.
«Задовільно»	якщо завдання виконано у заданий термін, але з помилками, які впливають на результат роботи.
«Добре»	якщо завдання виконано вірно, у заданий термін, але допущена помилка, яка не впливає на результат.
«Відмінно»	якщо завдання виконано вірно, без помилок, у заданий термін.

На лабораторних заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:

Бали	Критерій оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти
«Незадовільно»	Здобувач фахової передвищої освіти при виконанні роботи не вміє підбирати та обробляти сировину і давати їй якісну оцінку; не може виконати операції технологічного процесу результат роботи не відповідає якісним та кількісним показникам.
«Задовільно»	Здобувач фахової передвищої освіти без достатнього розуміння відтворює елементи завдань; недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми технологічної операції, необхідні для виконання даної роботи; з частковою допомогою викладача виконує операції технологічного процесу; слабо орієнтується при визначенні якості напівфабрикату або готового виробу; результат роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам середнього кваліфікаційного рівня.
«Добре»	Здобувач фахової передвищої освіти правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для

	даної роботи; дотримується послідовності та правильності операцій, технологічного процесу приготування напівфабрикатів або готових виробів; при виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити після вказівки викладача; здобувач фахової передвищої освіти може проаналізувати результат роботи і зробити висновки щодо припущених помилок, може провести бракераж напівфабрикату або готового виробу. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам достатнього рівня.
«Відмінно»	Здобувач фахової передвищої освіти самостійно правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи; правильно робить перерахунок сировини на задану кількість порцій; дотримується послідовності та правильності операцій, технологічного процесу приготування напівфабрикатів або готових виробів; достатньо усвідомлено користується технологічною документацією; при виконанні роботи не припускається помилок; здобувач фахової передвищої освіти може самостійно проаналізувати результат роботи, може провести бракераж напівфабрикату або готової страви. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам високого рівня.

Самостійна робота оцінюється шляхом тестування.

«відмінно» кількість правильних відповідей становить 90 - 100 %.

«добре» кількість правильних відповідей становить 70 - 89 %.

«задовільно» кількість правильних відповідей становить 50 - 69%.

«незадовільно» кількість правильних відповідей становить 1- 49 %.

Залік здобувач фахової передвищої освіти отримує в тому випадку, якщо вільно і впевнено володіє теоретичним матеріалом, відповідає правильно на всі питання, а також відпрацював усі завдання на протязі семестру: практичні, семінарське заняття, лабораторні заняття.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти на базі БЗСО

На семінарських заняттях здобувач фахової передвищої освіти отримує оцінку:

Рівень навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти.
І початковий	1	Здобувач фахової передвищої освіти не знає програмний матеріал або допускає грубі помилки при відповіді.
	2	Здобувач фахової передвищої освіти допускає при відповіді грубі помилки, не вміє аналізувати програмний матеріал.
	3	Здобувач фахової передвищої освіти в окремих випадках дає нечіткі характеристики технологічних процесів, не може їх зв'язати між собою.
II середній	4	Здобувач фахової передвищої освіти частково відтворює текст лекції або підручника, дає нечіткі визначення основних понять, але не може самостійно наводити приклади, обґрунтувати свою думку.
	5	Здобувач фахової передвищої освіти відтворює частину навчального матеріалу без причинно-наслідкових зв'язків. Намагається робити висновки без підтвердження їх прикладами. Неповністю володіє технологічними термінами.
	6	Здобувач фахової передвищої освіти самостійно дає більшість визначень, відтворює значну частину вивченого матеріалу. За допомогою викладача визначає причинно-наслідкові зв'язки, наводить приклади, але при відповіді допускає помилки на додаткові питання відповідає невірно.
III достатній	7	Здобувач фахової передвищої освіти має достатні знання з технології приготування їжі і застосовує їх для вирішення виробничих ситуацій. Непогано володіє основними поняттями, технологічною термінологією, але при відповіді допускає неточності.
	8	Здобувач фахової передвищої освіти засвоїв основні поняття, застосовує здобуті знання при проведенні аналізу матеріалу. Дає повну характеристику технологічному процесу, але не може встановити зв'язку з раніше вивченим матеріалом.
	9	Здобувач фахової передвищої освіти вільно володіє навчальним матеріалом, засвоює його в практичній діяльності, дає повну і змістовну відповідь, але допускає деякі неточності.

IV високий	10	Здобувач фахової передвищої освіти дає повну і вичерпну відповідь з даного питання, на додаткові питання відповідає правильно, обґрунтовує думку. Доповнює відповіді інших студентів.
	11	Здобувач фахової передвищої освіти має системні знання, вміє сформулювати цілісне уявлення про об'єкт вивчення і проводити аналіз вивченого матеріалу. Користується науково-технологічною термінологією, робить висновки, систематично працює з додатковою технологічною документацією.
	12	Здобувач фахової передвищої освіти вільно володіє знаннями з технології приготування їжі у межах програми, а також доповнює їх додатковою інформацією, вміє зв'язати їх між собою. Самостійно аналізує вивчений матеріал, робить відповідні висновки і узагальнення. Розв'язує проблемні завдання, творчо використовує набуті знання з дисципліни.

На практичних, лабораторних заняттях здобувач освіти отримує оцінку:

Рівень навчальних досягнень	Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти.
I початковий	1	Здобувач фахової передвищої освіти не може використати програмний матеріал для виконання завдання, допускає грубі помилки, не встигає виконати роботу у заданий термін.
	2	Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання неправильно або допустив помилки, які впливають на результати роботи. Частина завдань не виконано.
	3	Здобувач фахової передвищої освіти допустив суттєві помилки, завдання виконав частково.
II середній	4	Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання у заданий термін, але з помилками, які впливають на результат роботи.
	5	Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання у заданий термін, допустив суттєві помилки.
	6	Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання у заданий термін, допустив помилки, які впливають на результат роботи, але при цьому робить правильні висновки, наводить приклади, аналізує.

III достатній	7	Здобувач фахової передвищої освіти має достатні знання у технології приготуванні їжі і застосовує їх при виконанні роботи. Уміє користуватися підручником при виконанні завдання, але допускає неточності.
	8	Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання вірно, застосувавши при цьому здобуті знання, допустив несуттєві помилки, які не впливають на результат.
	9	Здобувач фахової передвищої освіти дає повну і змістовну відповідь усіх питань, але допускає деякі неточності.
IV високий	10	Здобувач фахової передвищої освіти дає повну і вичерпну відповідь з усіх питань, обґрунтовує свої відповіді.
	11	Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання вірно, без помилок, у заданий термін. Має системні знання, вміло користується технологічною термінологією, робить висновки, аналізує вивчений матеріал.
	12	Здобувач фахової передвищої освіти виконав завдання вірно, без помилок, у заданий термін, при цьому розв'язує проблемні завдання, творчо використовує набуті знання для вирішення виробничих ситуацій.

Під час проведення екзамену навчальні досягнення здобувачів фахової передвищої освіти оцінюються:

«відмінно» - якщо здобувач фахової передвищої освіти має глибокі і системні знання, вміє аналізувати та узагальнювати теоретичний матеріал, співвідносити загальні знання з конкретними ситуаціями; оволодів навичками критично оцінювати ситуацію; обізнаний з основною та додатковою літературою в даній області; матеріал викладає логічно, послідовно, переконливо.

«добре» - якщо здобувач фахової передвищої освіти виявив достатньо повні знання з дисципліни; дає правильні, хоча і не завжди повні визначення та відповіді на питання; оволодів навичками співвідносити теоретичні знання з конкретними ситуаціями; допускає незначні неточності в розкритті окремих теоретичних положень.

«задовільно» – якщо здобувач фахової передвищої освіти засвоїв програмний матеріал дисципліни в передбаченому обсязі з деякими неточностями; значну частину навчального матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; відтворення матеріалу непослідовне, неточне.

«незадовільно» – здобувач фахової передвищої освіти виявив слабкі знання теоретичного програмного матеріалу; не зміг дати визначення основних понять; відтворення матеріалу непослідовне, нелогічне, фрагментарне.

15. Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія виробництва харчових продуктів» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо професійної програми Харчові технології/Укл.:Ольга ГОНЧАРОВА Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2024. – 80 с.
2. Методичні вказівки до семінарських занять з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо професійної програми Харчові технології денної форми навчання/ Укл.: Ольга ГОНЧАРОВА–Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2020. -8 с.
3. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо професійної програми Харчові технології денної форми навчання /Укл.: Ольга ГОНЧАРОВА –Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2024.-36с.
4. Методичні вказівки до самостійних робіт з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо професійної програми Харчові технології денної форми навчання /Укл.:Ольга ГОНЧАРОВА – Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2021.
5. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо професійної програми Харчові технології /Укл.: Ольга ГОНЧАРОВА Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2024.

6. Екземенаційні білети для підсумкового контролю результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти освітньо професійної програми Харчові технології / Укл.: Ольга ГОНЧАРОВА - Чернігів: ВСП «ФКЕТ НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», 2024.-30 с.

15. Рекомендована література. Базова.

Підручники та навчальні посібники:

Назва підручника/посібника	Режим доступу
Доцяк В. С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник. – Київ: Наш час, 2014. – 400 с.	https://shron1.chtyvo.org.ua/Dotsiak_Vira/Tekhnolohiia_pryhotuvannia_iz_hi_z_osnovamy_tovaroznastva_pro_dovolchikh_tovariv.pdf
Круль Г. Я. Основи ресторанної справи: навч. посіб. / уклад. Г. Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький національний університет, 2020. – 496 с.	https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946
Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. – Київ: Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.	http://book4cook.in.ua/archives/75
Сімакова О. О. Основи кулінарії: навч. посібник. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. – 83 с.	http://elibrary.donnue.edu.ua/2189/1/Simakova%20O._Osnovy_kulinariyi_Navch._posib..pdf
Стахмич Т. М., Пахолук О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти. – Київ: Грамота, 2020. – 280 с.	https://lib.imzo.gov.ua/wa-data/public/site/books2/pidrucnyky-posibnyky-profosvita/Kulinarna-sprava.pdf
Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2003. – 506 с.	http://194.44.152.155/elib/local/sk693575.pdf

Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: навчальний посібник. – Київ: Центр учбової літератури, 2009. – 304 с.	http://base.dnsgb.com.ua/files/book/Yancheva-Peshuk-Dromenko-Fizyko-khimichni-ta-biokhimichni-osnovy-tekhnolohiyi-myasa-ta-myasoproduktiv.pdf
---	--

Інформаційне забезпечення:

<http://dreamfood.ua/>

<http://relax.ua/menu/dishes/meat/lang/ua>

<http://www.smachno.in.ua/>

<http://www.say7.info/>