Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

Циклова комісія викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
Спеціальність: 181 Харчові технології
Галузь знань: 18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти: фаховий молодший бакалавр

Мова навчання : українська

Розробник : Федьків Надія Володимирівна, викладач вищої категорії, старший викладач
Контактний телефон : +380979510735

Розглянуто й схвалено на засіданні циклової комісії викладачів професійної-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 30 серпня 2021 р.
Голова циклової комісії _____ Надія ФЕДЬКІВ

Львів 2021

1. **Анотація дисципліни:** Предметом дисципліни « Технології виробництва кулінарної продукції» є технологія виробництва напівфабрикатів і готової продукції в закладах ресторанного господарства; немеханічні, фізико-хімічні та біологічні процеси, які відбуваються в продуктах під час їх кулінарної обробки; вимоги до якості кулінарної продукції; способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості при найменших витратах сировини і продуктів.

2. **Мета дисципліни:** формування в учнів професійного мислення, набуття практичних навиків роботи із «Збірником рецептур», нормативного-технічною документацією та довідковою літературою.

3. **Завдання дисципліни:** визначення методів та прийомів обробки сировини, технологічного процесу приготування страв на основі новітніх технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:** загальні, наукові основи технології харчової продукції, інновації у сфері виробництва харчових продуктів загального призначення та продукції ресторанного господарства.

Внаслідок вивчення дисципліни студент повинен продемонструвати такі **результати навчання:**

- здатність проводити технологічні процеси обробки сировини,
- здатність готувати широкий асортимент напівфабрикатів, готових страв, кулінарних і кондитерських виробів із застосуванням індустріальної технології,
- здатність естетично оформляти та відпускати готову продукцію,
- здатність дотримуватися вимог стандартів, інших нормативних документів до якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів,
- здатність розуміти зміни основних харчових речовин, які відбуваються в процесі кулінарної обробки та вплив їх на засвоюваність, якість готових страв та кулінарних виробів,
- здатність використовувати методи раціонального використання сировини,
- знати умови зберігання та реалізації напівфабрикатів та готових виробів,
- знати особливості приготування і асортимент страв і кулінарних виробів для харчування школярів та учнів професійно – технічних училищ та лікувально – профілактичного харчування.

Має володіти нижченаведеними фаховими компетенціями:

- вмінням визначати норми відходів та втрат під час кулінарної обробки різних напівфабрикатів,
- вмінням працювати із «Збірником рецептур страв», іншими нормативними документами,

- вмінням робити розрахунки сировини для приготування страв і кулінарних виробів,
- вмінням вирішувати виробничі завдання і ситуації.
- вмінням готувати різні страви і кулінарні вироби,
- вмінням проводити роботу дослідницького характеру із визначення явищ, які відбуваються в продуктах під час кулінарної обробки,
- вмінням визначати якість готових страв.
- вмінням складати технологічні карти,
- естетично оформляти та відпускати готову продукцію,
- вмінням організувати робоче місце кухара та кондитера
- вмінням попереджувати недоліки у приготуванні страв,
- вміти ощадливо та раціонально використовувати сировину, електроенергію, воду,
- вміти дотримуватись вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних норм безпеки праці;

4. **Пререквізити:** Теоретичні основи товарознавства; Товарознавство харчових виробництв. Формат проведення дисципліни: очна серія лекцій, лабораторних занять. Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації. Навчальний курс включає самостійну роботу студентів.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання не передбачено Технічне й програмне забезпечення (обладнання) Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання (матеріально-технічна база підприємств) для: - комунікації та опитувань; - виконання домашніх завдань; - виконання завдань самостійної роботи; - проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль). Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності.

Політика курсу

· Курс передбачає роботу в колективі.

· Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

· Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.

· Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу.

· Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

· Ліквідація заборгованості відбувається протягом 1 тижня після встановленого терміну. При цьому оцінка знижується на 10 %.

· Здобувачам освіти після аудиторних занять надається право підвищувати свій рейтинг лише під час складання іспитів (підсумкового оцінювання) за графіком екзаменаційної сесії.

• Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні Інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

• Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових розділів і тем	**Кількість годин**				
	Денна форма				
	Усього	**У тому числі**			
		Л	**Практ**	**Лаб**	**С.Р.**
Змістовий модуль 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів					
Тема І. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції у підприємствах харчування	**4**	**2**			**2**
Тема 2. Функціонально-технологічні властивості сировини, рецептурних сумішей та напівфабрикатів	**6**	**2**			**4**
Разом за змістовим модулем 1:	**10**	**4**			**6**
Змістовий модуль 2. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі					
Тема 1. Зміни білків	**2**	**2**			
Тема 2. Зміни вуглеводів, жирів	**2**	**2**			
Тема 3. Зміни вітамінів, кольору продуктів, смакових ароматичних речовин.	**4**	**2**			**2**
Разом за змістовим модулем 2:	**8**	**6**			**2**
Змістовий модуль 3. Технологічні процеси приготування та відпуску страв підвищеної складності					
Тема 1.Технологічні процеси обробки сировини	**4**	**2**			**2**
Тема 2. Технологічні процеси обробки м’яса .сільськогосподарської птиці. дичини та субпродуктів. виробництво напівфабрикатів.	**4**	**2**			**2**
Разом за змістовим модулем 3	**8**	**4**			**4**
Змістовий модуль 4 Технологічні процеси приготування та відпуску страв підвищеної складності.					

Тема 1. Технологічні процеси виготовлення супів та соусів, страв та кулінарних виробів з овочів, круп, бобових, макаронних виробів з борошна, складної технології та страв закордонної кухні**.**	6	2		4	
Тема 2.Технологічний процес виготовлення страв з риби, з морепродуктів складної технології та страв закордонної кухні.	10	2	2	4	2
Тема 3. Технологічний процес виготовлення страв з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини, м'ясо кролика, субпродуктів складної технології та страв закордонної кухні.	8	2		4	2
Тема 4. Технологічні процеси виробництва холодних страв та закусок, солодких страв складної технології та страв закордонної кухні.	10	2	2	6	
Разом за змістовим модулем 4	**34**	**8**	**4**	**18**	**4**
Змістовий модуль 5. Особливості харчування окремих груп споживачів.					
Тема 1. Організація лікувального та лікувально-профілактичного харчування.	6	2			4
Тема 2. Характеристика базисних дієт**.**	5	2			3
Тема 3.Особливості технології виробництва продукції дієтичного харчування.	5	2			3
Тема 4. Основи технології виробництва різних видів дієтичної продукції на підприємствах харчування та в оздоровчих санаторно-курортних установах.	14	2	2	6	4
Разом за змістовим модулем 5	**30**	**8**	**2**	**6**	**14**
Всього	**90**	**30**	**6**	**24**	**30**

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	**Назва теми**	**Кількість годин**
		Денна форма
1.	Приготування супів і соусів складної технології. Приготування, оформлення та подавання страв с овочів, круп, бобових, макаронних виробів.	4 год
2.	Технологія приготування, оформлення та подавання страв з риби, морепродуктів підвищеної складності.	4 год

3.	Технологія приготування, оформлення та подавання страв складної технології з м’яса свійських та диких тварин, субпродуктів, сільськогосподарської та дикої птиці.	4 год
4.	Технологія приготування та відпуск холодних страв, закусок, солодких страв і напоїв складної технології.	6 год
5.	Технологія приготування та відпуск страв лікувально-дієтичного харчування.	6 год
Разом		**24год**

6. Теми практичних занять

№ з/п	**Назва теми**	**Кількість годин**
		Денна форма
1	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів, риби та нерибних продуктів моря.	2год
2	Механічна кулінарна обробка м’яса і субпродуктів, приготування супів і соусів.	2год
3	Страви для дієтичного ,лікувально-профілактичного та шкільного харчування.	2год
Разом		**6год**

7. Самостійна робота

№ з/п	**Назва теми**	**Кількість годин**
		Денна форма
1.	**Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів** 1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції харчування ресторанного господарства. 2. Загально-технологічна схема виробничого процесу закладу ресторанного господарства. 3. Перспективні напрямки вдосконалення технології виробництва продукції харчування у закладах ресторанного господарства.	6 год
2.	1.Зміни кольору продуктів при тепловій обробці.	2 год.

3.	**Технологічні процеси механічної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів** 1. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції. 2. Безвідходні і ресурсозбережувальні технології. 3. Якість продукції харчування, її технологічне забезпечення.	4 год
4.	**Технологія приготування страв підвищеної складності, їх відпуск** 1. Сучасні тенденції у технології приготування та оформлення страв 2. Технологія приготування страв підвищеної складності, їх відпуск:бульйонів, прозорих супів, солянок, супів пюре, соусів. 3. Технологія приготування страв і гарнірів з овочів підвищеної складності, їх відпуск. 4. Технологія приготування страв з риби та нерибних морепродуктів підвищеної складності, їх відпуск. 5. Технологія приготування страв з м'яса, м'ясних продуктів, птиці і дичини підвищеної складності, їх відпуск. 6. Технологія приготування холодних страв, закусок, солодких страв і напоїв підвищеної складності, їх відпуск. 7. Технологія приготування холодних страв, закусок підвищеної складності, їх відпуск. 8. Технологія приготування солодких страв підвищеної складності, їх відпуск. 9. Технологія приготування напоїв. 10.Охолоджені страви і швидкозаморожені. 11.Молекулярна кухня.	4 год
5.	**Особливості харчування окремих груп споживачів** 1. Обмеження на сировину і продукти в дієтичному харчуванні. 2. Способи кулінарної, механічної обробки, які використовують при приготуванні дієтичних страв. 3. Прийоми теплової обробки, які застосовують у процесі приготування дієтичних страв. 4. Щадні режими, які забезпечувати технологічну обробку продуктів. 5. Лікувально-профілактичне харчування, його мета і функції. 6. Особливості харчування школярів. 7.Фактори, які впливають для складання раціонів харчування дітей, і які вони мають значення для школярів. 8. Шляхи вітамінізації продуктів і страв. 9. Асортимент страв в щоденному раціоні школярів. 10. Особливості харчуванні учнів ПТУ.	14год
Разом		**30год**

8. Методи навчання

Лекції, лабораторні, практичні заняття та самостійна робота

9. Методи контролю

Дисципліна має п’ять змістовних модулів, які охоплюють матеріал усіх тем

Рівень знань студентів оцінюють за 12-бальною системою, контролюючи якість виконання:

Лабораторних занять – 12 балів

Самостійної роботи – 12 балів

Модульного контролю (тестування) –12 балів

Підсумковий контроль (залік) – 12 балів

Шкала оцінювання: національна

Оцінка за національною шкалою
для екзамену
Відмінно(10-12 балів)
Добре (7-9 балів)
Задовільно(4-6 балів)
не зараховано з можливістю повторного складання(1-3 бали)

10.Методичне забезпечення

1. Опорні конспекти лекцій
2. Презентації лекцій
3. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт
4. Завдання для поточного контролю знань
5. Завдання для контрольних робіт
6. Завдання до білетів (запитання, ситуаційні задачі)

7.Методичні рекомендації для самостійного вивчення

8.Методичні рекомендації для практичних робіт.

Рекомендована література

Базова

1. Антонець Л.І., О.Н.Куба, Л.Я.Старовойт. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організації виробництва» Навчальний посібник для проф..-техн. нав. закл.-К.:Факт,2003.-304с.
2. Беляева А.М. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хазяйства.- К.:Издательство А.С.К., 2007. -1248с.
3. Будагян Ф.Е.Таблицы химического состава и питательноъ ценности пищевых продуктов. Гос.издательсто медицынской литературы.М.-1961. – 601.
4. Диетическое питание в столовых. Зборник рецептур и технология приготовления блюд. Изд. М., «Економика», 1971.-303с.

5. Доцяк В.С. Українська кухня: технологія приготування страв: Підручник. - К.: Вища шк., 1995. - 550 с.
6. Здобнов А.И., Ковалев Н.И., Циганенко В.А. Эстетические требования к оформлению блюд. - К.: Вища шк., І990. -$_t$ 126 с.
7. ЗдобновА.И., В.А. Цыганенко. Зборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. Питания. –К.:,ООО «Издательство Арий», М.:ИКТЦ «Лада», 2010.- 680с.
8. Косовенко М.С., Ж.М.Смірнова, Л.В.Старовойт. Кулінарія: Підручник для проф.-тех. навч. закл. -К.Факт,-1994.-270с.
9. Косовенко М.С., Ж.М.Смірнова, Л.В.Старовойт. Технологія приготування їжі:Підручник для проф.-тех. навч. закл.(спеціальність 5.091711 – технологія харчування) -К.Факт,2003.360с.
10. Ткач В.В., А.М. Пластун . Технологія приготування їжі:Практикум.-Київ: «Центр навчальної літератури», 2004.-212с.
11. Шалимінов О.В., Т.П.Д’яченко, Л.О.Кравченкоі ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів:Для підприємств громад. харчування всіх форм власності. –К.:Видавництво А.С.К.,2003. – 848с.
12. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навчальний посіб. – К.: «Кондор». – 2011.-506.

Додаткова література

1. Марадулина М.В., Бруннек Н.И. Быстрозамороженные кулинарные изделия и технология их использования.-М.: «Економика», -1992.
2. Михайлов В., Трушина Л. Еда - дело серьезное. - М.: Молодая гвардия, 1998.
3. Мицик В.Е., Невольниченко А.Ф. Рациональное питание и пищевые продукты. - К.: Урожай, 1994
4. Общая технология пищевых производств / Л.П.Ковальская, И.М. Мелькина и др. - М.: Колос, 1993.
5. Орлов Н.И. Съедобные и ядовитые грибы. - М.: Медицина, 1995.
6. Орлова Ж.И. Блюда из круп. - К.: Техника, 2001.
7. Производство мясных полуфабрикатов / И.А. Рогов и др. -М.: Колос-Пресс, 2001. - 336 с.
8. Похлебкин В.В. Кухня века - М.: Полифакт, 2000.
9. Смоляр В.И. Рациональное питание. - М.: Экономика, 1991.
10. Соусы / Д.И. Денисов - М.: Издат. дом "Ресторанные ведомости", 2002. - 200 с.
11. Справочник технолога общественного питания. - М.: Экономика, 2000.
12. Справочник по разделке мяса, производству полуфабрикатов и быстрозамороженых мясных блюд. - М.: Легкая и пищевая пром-сть, 2002.
13. Технология мяса и мясопродуктов / Под ред. И.А. Рогова. -М.: Агропромиздат, 1998.
14. Полуфабрикати из мяса птицы / В.В. Гущин. -М: Колос, 2002. -200 с.
15. Технологія продукції громадського харчування. Практикум: Учбовий посіб. / М.Ф. Корягіна, А.І. Юліна, Т.Ф. Петренко. - К.: КНТЕУ, 2001.
16. Технический уровень и качество продукции. - М: Экономика, 1994.

17. Циганенко В.О., Солових З.Х. Страви із фруктів та овочів. -К.: Техніка, 1990.-223 с.
18. Юлін О.В., Пересічний М.І., Тарасенко І.І. Теплові процеси та апарати на підприємствах громадського харчування. -К.:, 1995.
19. Быков В.И. Изменения мяса, рыбы при холодильной обработке. - М.: Агропромиздат, 1997. '
20. Дейниченко Г.В., Простаков О.О., Дуб В.В. Удосконалення процесів переробки м'ясної сировини в підприємствах харчування: [Моногр.] / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Х.: Студцентр, 2003. - 349 с.
21. Журавская Н.К. Исследование и контроль качества мяса и ' мясопродуктов. - М.: Агропромиздат, 1995.
22. Ковалев В.С., Воронов В.И. Промышленное производство продуктов питания из картофеля . - К.: Урожай, 1997.
23. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. -2002.
24. Алехин И.В. Грибная кухня народов мира. - Нальчик: РИО, 2001.- 145 с.

25. Алмаши Э., Эрдели Л., Шарой Т. Быстрое замораживание пищевых продуктов. - М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1994.

Болотникова В.А., Вапельник Л.М. 500 блюд из картофеля. - Минск, 2001.

26. Майструк П.Н., Габович Р.Д. Криль и крилепродукты в питании человека. - К.: Здоров'я, 1994.
27. О.В.Борисочкина Л.И., Гудович А.В. Производство рыбных кулинарных изделий. - М.: Агропромиздат, 1999.