

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС  
протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 4**

Розробник: Сімакова О.О.,  
к.т.н., доцент кафедри ТРГ та  
ГРС

2019 – 2020 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

| Найменування показників  | Характеристика дисципліни  |
|--|--|
| Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна | <b>Вибіркова для студентів спеціальностей 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа»</b> |
| Семестр (осінній / весняний)   | <b>весняний</b>  |
| Кількість кредитів   | <b>4</b>   |
| Загальна кількість годин   | <b>120</b>   |
| Кількість модулів  | <b>4</b>   |
| Лекції, годин  | <b>17</b>  |
| Практичні / семінарські, годин   | <b>23</b>  |
| Лабораторні, годин   | <b>-</b>   |
| Самостійна робота, годин   | <b>80</b>  |
| Тижневих годин для денної форми навчання:  |  |
| аудиторних   | <b>2,7</b>   |
| самостійної роботи студента  | <b>5,3</b>   |
| Вид контролю   | <b>залік</b>   |

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – отримання комплексу знань про технологічні властивості сировини, засоби її обробки, асортимент напівфабрикатів та їх призначення, класифікацію робочих місць в підприємствах харчування, розміщення і оснащення необхідним обладнанням, інвентарем, дотримання санітарно-гігієнічних умов виробництва та реалізації напівфабрикатів і страв, особисту гігієну працівників.

**Завдання:** вивчення технологічних властивостей сировини; вивчення характеристик технологічного процесу виробництва напівфабрикатів; відпрацювання асортименту та ознайомлення з призначенням напівфабрикатів з основної сировини; ознайомлення з санітарно-гігієнічними умовами виробництва і реалізації напівфабрикатів, страв.

**Предмет:** вивчення основ кулінарної майстерності.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування.

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових.

Тема 3. Механічна кулінарна обробка м'яса.

Тема 4. Виробництво н/ф із м'яса.

Тема 5. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика.

Тема 6. Виробництво н/ф із птиці, дичини та кролика.

Тема 7. Механічна кулінарна обробка риби- та морепродуктів.

Тема 8. Виробництво н/ф із риби.

Тема 9. Організація робочих місць в виробничих цехах.

### 3. Структура дисципліни

| Назви змістових модулів і тем   | Кількість годин (денна форма навчання) |              |           |      |           |
|---|--|--------------|-----------|------|-----------|
|   | усього                                 | у тому числі |           |      |           |
|   |  | лекц.        | пр./сем.  | лаб. | СРС       |
| 1   | 2                                      | 3            | 4         | 5    | 6         |
| <b>Змістовий модуль 1. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічний процес обробки овочів та виробництво н/ф із них</b> |  |              |           |      |           |
| Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування  | 14                                     | 2            | 2         |      | 10        |
| Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових   | 14                                     | 2            | 2         |      | 10        |
| <b>Разом за змістовим модулем 1</b>   | <b>28</b>                              | <b>4</b>     | <b>4</b>  |      | <b>20</b> |
| <b>Змістовий модуль 2. Технологічний процес обробки м'яса і виготовлення напівфабрикатів</b>  |  |              |           |      |           |
| Тема 1. МКО м'яса   | 14                                     | 2            | 2         |      | 10        |
| Тема 2. Виробництво напівфабрикатів із м'яса  | 14                                     | 2            | 2         |      | 10        |
| <b>Разом за змістовим модулем 2</b>   | <b>28</b>                              | <b>4</b>     | <b>4</b>  |      | <b>20</b> |
| <b>Змістовий модуль 3. Технологічний процес обробки птиці і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах</b>   |  |              |           |      |           |
| Тема 1. МКО с/г птиці, дичини, кролика  | 14                                     | 2            | 2         |      | 10        |
| Тема 2. Виробництво напівфабрикатів із с/г птиці, дичини, кролика   | 14                                     | 2            | 2         |      | 10        |
| <b>Разом за змістовим модулем 3</b>   | <b>28</b>                              | <b>4</b>     | <b>4</b>  |      | <b>20</b> |
| <b>Змістовий модуль 4. Технологічний процес обробки риби і виготовлення напівфабрикатів. Склад та характеристика приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу. НД в підприємствах харчування</b>       |  |              |           |      |           |
| Тема 1. МКО риби- та морепродуктів  | 11                                     | 2            | 4         |      | 5         |
| Тема 2. Виробництво напівфабрикатів із риби   | 11                                     | 2            | 4         |      | 5         |
| Тема 3. Організація робочих місць в виробничих цехах  | 14                                     | 1            | 3         |      | 10        |
| <b>Разом за змістовим модулем 4</b>   | <b>36</b>                              | <b>5</b>     | <b>11</b> |      | <b>20</b> |
| <b>Усього годин</b>   | <b>120</b>                             | <b>17</b>    | <b>23</b> |      | <b>80</b> |

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

| № з/п         | Вид та тема семінарського заняття  | Кількість годин |
|---------------|--|-----------------|
| 1             | Класифікація та характеристика типів підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування. | 2               |
| 2             | Механічна кулінарна обробка овочів та виробництво н/ф із них.  | 2               |
| 3             | Механічна кулінарна обробка м`яса і виготовлення напівфабрикатів.  | 2               |
| 4             | Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці і виробництво н/ф із неї.                                    | 2               |
| 5             | Механічна кулінарна обробка рибопродуктів і виробництво н/ф із неї.  | 2               |
| 6             | Механічна кулінарна обробка овочів та виробництво н/ф із них.  | 2               |
| 7             | Механічна кулінарна обробка м`яса і виготовлення напівфабрикатів.  | 4               |
| 8             | Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці і виробництво н/ф із неї.                                    | 4               |
| 9             | Механічна кулінарна обробка рибопродуктів і виробництво н/ф із неї.  | 3               |
| <b>Всього</b> |  | <b>23</b>       |

#### 5. Індивідуальні завдання

1. Роль вітамінів у харчуванні людини.
2. Роль мікроелементів у харчуванні людини.
3. Роль макроелементів у харчуванні людини.
4. Роль білків у харчуванні людини.
5. Роль жирів у харчуванні людини.
6. Роль вуглеводів у харчуванні людини.
7. Харчові добавки. Їх роль у харчуванні людини.
8. Використання нетрадиційної рослинної сировини у харчуванні людини.
9. Використання нетрадиційної тваринної сировини у харчуванні людини.
10. Використання соєпродуктів у виробництві ковбас.
11. Використання поліпшувачів у виробництві хлібобулочних виробів.
12. Використання добавок рослинного походження у výroбах із м`яса.
13. Використання добавок рослинного походження у výroбах із риби.
14. Використання добавок рослинного походження у výroбах із пшеничного борошна.
15. Використання добавок тваринного походження у продуктах харчування.
16. Використання ферментних препаратів у виробництві продуктів харчування.
17. Антихарчові та деякі інші компоненти їжі, що чинять несприятливий вплив на організм.

18. Харчова цінність продуктів рослинного походження і її зміни після технологічної обробки.
19. Харчова цінність продуктів тваринного походження і її зміни після технологічної обробки.
20. Шляхи забезпечення харчових раціонів дефіцитними вітамінами.
21. Антиоксиданти. Їх роль у виробництві продуктів харчування.
22. Роль БАР (біологічно активних речовин) у харчуванні людини.

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

| Вид та тема семінарських занять   | Кількість годин самостійної роботи | Зміст самостійної роботи   | Засоби діагностики  |
|---|------------------------------------|--|---|
| <b>Змістовий модуль 1. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічний процес обробки овочів та виробництво н/ф із них</b> |                                    |  |   |
| Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування.   | 10                                 | 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування. Джерело [1].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка. | Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання завдань |
| Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових.  | 10                                 | 1. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових. Джерело [1].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка.  | Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання завдань |
| <b>Разом змістовий модуль 1</b>   | <b>20</b>                          |  |   |
| <b>Змістовий модуль 2. Технологічний процес обробки м'яса і виготовлення напівфабрикатів</b>  |                                    |  |   |
| Тема 1. Механічна кулінарна обробка м'яса.  | 10                                 | 1. Механічна кулінарна обробка м'яса. Джерело [1].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка.  | Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання завдань |
| Тема 2. Виробництво н/ф із м'яса.   | 10                                 | 1. Виробництво н/ф із м'яса. Джерело [4].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка.   | Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання завдань |
| <b>Разом змістовий</b>  | <b>20</b>                          |  |   |

|   |           |   |  |
|---|-----------|---|--|
| <b>модуль 2</b>   |           |   |  |
| <b>Змістовий модуль 3. Технологічний процес обробки птиці і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах</b>   |           |   |  |
| Тема 1. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика.   | 10        | 1. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика. Джерело [2 ].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка. |  |
| Тема 2. Виробництво н/ф із птиці, дичини та кролика.  | 10        | 1. Виробництво н/ф із птиці, дичини та кролика. Джерело [2 ].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка.                              |  |
| <b>Разом змістовий модуль 3</b>   | <b>20</b> |   |  |
| <b>Змістовий модуль 4. Технологічний процес обробки риби і виготовлення напівфабрикатів. Склад та характеристика приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу. НД в підприємствах харчування</b> |           |   |  |
| Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби- та морепродуктів  | 5         | 1. Механічна кулінарна обробка риби- та морепродуктів. Джерело [3 ].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка.                       |  |
| Тема 2. Виробництво н/ф із риби   | 5         | 1. Виробництво н/ф із риби. Джерело [3 ].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка.  |  |
| Тема 3. Організація робочих місць в виробничих цехах  | 10        | 1. Організація робочих місць в виробничих цехах. Джерело [4].<br>2. Самотестування.<br>3. Самоперевірка.                              |  |
| <b>Разом змістовий модуль 4</b>   | <b>20</b> |   |  |
| <b>Разом</b>  | <b>80</b> |   |  |

## 7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

| Результати навчання   | Компетентності |   |   |   |   |                      |   |   |   |   |   |
|---|----------------|---|---|---|---|----------------------|---|---|---|---|---|
|   | Загальні       |   |   |   |   | Предметно-спеціальні |   |   |   |   |   |
|   | 1              | 2 | 3 | 4 | 5 | 1                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Знання та розуміння технологічні властивостей сировини                               |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 2. Знання та розуміння характеристик технологічного процесу виробництва напівфабрикатів |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 3. Знання асортименту та призначення напівфабрикатів з основної сировини                |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 4. Знання санітарно-гігієнічних умов виробництва і реалізації напівфабрикатів, страв    |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 5. Уміння проводити механічну кулінарну обробку основної сировини                       |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 6. Уміння виготовляти напівфабрикати з різних видів сировини                            |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 7. Уміння організувати робочі місця в виробничих цехах                                  |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 8. Уміння організувати робочі місця в торгівельних приміщеннях                          |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 9. Уміння працювати з нормативними документами по визначенню норм відходів              |                |   | + |   |   |                      | + |   |   |   |   |
| 10. Здатність розпізнавати сигнали, що подаються середніми ковзними                     |                |   |   |   |   |                      |   | + |   |   |   |

## 9. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), розв'язання практичних завдань і вирішення ситуаційних завдань.

## 9. Методи оцінювання

Залік

## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюється протягом семестру в 100 балів.

### Оцінювання студентів протягом семестру

| № теми<br>практичного<br>заняття | Вид роботи/бали     |                        |   |                                |     | Сума<br>балів |
|----------------------------------|---------------------|------------------------|---|--------------------------------|-----|---------------|
|                                  | Тестові<br>завдання | Ситуаційні<br>завдання | Обговорення<br>теоретичних<br>питань теми | Індиві-<br>дуальне<br>завдання | ПМК |               |
| <b>Змістовий модуль 1</b>        |                     |                        |   |                                |     |               |
| Тема 1                           |                     | 2                      | 1   | 5                              |     | 8             |
| Тема 2                           |                     | 1                      | 1   | 5                              |     | 7             |
| Разом змістовий<br>модуль 1      |                     | 3                      | 2   | 10                             | 5   | <b>20</b>     |
| <b>Змістовий модуль 2</b>        |                     |                        |   |                                |     |               |
| Тема 1                           |                     | 2                      | 1   | 5                              |     | 8             |
| Тема 2                           |                     | 1                      | 1   | 5                              |     | 7             |
| Разом змістовий<br>модуль 2      |                     | 3                      | 2   | 10                             | 5   | <b>20</b>     |
| <b>Змістовий модуль 3</b>        |                     |                        |   |                                |     |               |
| Тема 1                           |                     | 1                      | 1   | 10                             |     | 12            |
| Тема 2                           |                     | 1                      | 1   | 5                              |     | 7             |
| Тема 3                           |                     | 1                      | 1   |                                |     | 2             |
| Разом змістовий<br>модуль 3      |                     | 3                      | 3   | 15                             | 4   | <b>25</b>     |
| <b>Змістовий модуль 4</b>        |                     |                        |   |                                |     |               |
| Тема 1                           |                     | 1                      | 1   | 10                             |     | 12            |
| Тема 2                           |                     | 1                      | 1   | 5                              |     | 7             |
| Разом змістовий<br>модуль 4      |                     | 2                      | 2   | 15                             | 6   | <b>25</b>     |
| Разом                            |                     |                        |   |                                |     | <b>100</b>    |

### Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).



| <b>Оцінка</b>           |                   |                          |
|-------------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>100-бальна шкала</b> | <b>Шкала ECTS</b> | <b>Національна шкала</b> |
| 90-100                  | A                 | 5, «відмінно»            |
| 80-89                   | B                 | 4, «добре»               |
| 75-79                   | C                 |                          |
| 70-74                   | D                 | 3, «задовільно»          |
| 60-69                   | E                 |                          |
| 35-59                   | FX                | 2, «незадовільно»        |
| 0-34                    | F                 |                          |

## **11. Методичне забезпечення**

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Індивідуальні завдання.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

## **12. Рекомендована література**

### **Основна**

1. Електронний конспект лекцій з дисципліни «Основи кулінарної майстерності» для студентів спеціальності «Харчові технології», 2018 р. – 68 с.
2. Основи кулінарної майстерності [Текст] : метод. рекомендації до проведення семінарських занять для студ. напряму підготов. «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навчання / О.О.Сімакова; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 15 с.
3. Основи наукових досліджень [Текст] : метод. рекомендації до самостійної роботи для студ. напряму підготов. «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навчання / О.О.Сімакова; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 24 с.
4. Сімакова О.О. Основи кулінарної майстерності / О.О. Сімакова, Н.С. Чехова. - Д. : ДонНУЕТ, 2012.-163 с.
5. Коршунова А.Ф. Опорные конспекты / А.Ф.Коршунова.- Д. : ДонГУЭТ, 2000. - 69 с.

### **Допоміжна**

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи / Г.Г.Дубцов.
2. Жолик Г.А. Технология хранения и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод / Г.А.Жолик.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

- общественного питания / под. ред. М.И.Пересичного.
4. Сони́на Л.М. Пособие для повара / Л.М.Сони́на.
  5. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина [и др.] ; под. ред.. А.И.Мглинец.
  6. Тимофеев В.М. Торговый инвентарь и посуда. Справочник (общественное питание) / В.М. Тимофеев, В.В. Ворнян.
  7. Сони́на Л.М. Пособие для повара / Л.М.Сони́на.
  8. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина [и др.] ; под. ред.. А.И.Мглинец.
  9. Тимофеев В.М. Торговый инвентарь и посуда. Справочник (общественное питание) / В.М. Тимофеев, В.В. Ворнян.
  10. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н.Фурс. - М. : Новое знание, 2002. – 799 с.
  11. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных ) / В.И.Хлебников. - М. : Издательский Дом “Дашков и К”, 2002.
  12. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі / Г.І.Шуміло. –Ужгород. : Кондор, 2003.

### **Інформаційні ресурси**

1. Механическая кулинарная обработка сырья [Электронный ресурс] / Режим доступа: // <http://www/100menu.ru/.../21.htm>
2. Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов [Электронный ресурс] / Режим доступа: // <http://ufa.fcior.edu.ru/.../page.html>