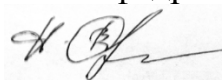


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 2 від 02 вересня 2021 р.
Зав. кафедри



Н. В. Лохман

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Слащева А. В.,
доцент, к. т. н.

2021 – 2022 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	28 / 8
Практичні / семінарські, годин	28 / 8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	ПМК

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань про основи кулінарної майстерності.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області основ кулінарної професійної майстерності; формуванні вмінь та навичок: формування асортименту та підготовки напівфабрикатів для організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки для виробництва кулінарної продукції, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі стосовно вибору сировини та виробництва напівфабрикатів для кулінарної продукції.

Предмет: основи підготовки напівфабрикатів для організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Технологічні принципи виробництва та якість кулінарної продукції

Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів

Тема 3. Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів

Тема 4. Механічна кулінарна обробка круп та бобових

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'ясної сировини

Тема 6. Технологічний процес виробництва крупношматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів

Тема 7. Технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси

Тема 8. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці

Тема 9. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці

Тема 10. Механічна кулінарна обробка диких птахів та дичини

Тема 11. Механічна кулінарна обробка кролика та нутрії

Тема 12. Механічна кулінарна обробка нерибних гідробіонтів

Тема 13. Механічна кулінарна обробка риби

Тема 14. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність працювати в команді в сфері організації технологічних процесів виробництва напівфабрикатів для кулінарної продукції та взаємодії між структурними виробничими підрозділами;

здатність застосовувати знання з основ кулінарної майстерності у практичних ситуаціях щодо організації виробничих процесів на підприємствах ресторанного господарства;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність організовувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нову продукцію з використанням інноваційних технологій виробництва;

здатність працювати з технічною та технологічною документацією під час розробки і впровадження асортименту страв для закладів ресторанного господарства;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства;

розуміння принципів, технологічних процесів і технології організації виробничих процесів закладів ресторанного бізнесу;

здатність розробляти нову харчову продукцію, використовуючи сучасні кулінарні техніки та інгредієнти;

здатність організовувати та здійснювати ефективний контроль якості продуктів кулінарної продукції;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

- **знання:**
 - технологічних властивостей продовольчої сировини, що використовується для кулінарних цілей,
 - технології та асортименту кулінарних страв і виробів;
 - традиційних та інноваційних способів кулінарної обробки харчових продуктів;
- **уміння/навички:**
 - застосовувати кулінарну майстерність на рівні, необхідному для розв’язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;
 - розробляти, реалізовувати та організовувати споживання кулінарної продукції,
 - впроваджувати прогресивні технології виробництва кулінарної продукції;
 - організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- **комунікація:**
 - донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо кулінарних інновацій та сучасних технологій в ресторанному бізнесі;
 - збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій;
 - спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу України (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами, бренд-шефами);
- **відповідальність і автономія:**
 - відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи;
 - спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
Змістовий модуль 1. Основи кулінарної обробки овочів, круп, бобових, м’яса					
Тема 1. Технологічні принципи виробництва та якість кулінарної продукції	11	2	2		7
Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів	11	2	2		7
Тема 3. Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів	11	2	2		7

Тема 4. Механічна кулінарна обробка круп та бобових	11	2	2		7
Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'ясної сировини	11	2	2		7
Тема 6. Технологічний процес виробництва крупношматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів	11	2	2		7
Тема 7. Технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси	11	2	2		7
Разом за 1 модуль	77	14	14		49
Змістовий модуль 2. Основи кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, птахів та дичини, кролика, нутрії, гідробіонтів					
Тема 8. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці	11	2	2		7
Тема 9. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці	11	2	2		7
Тема 10. Механічна кулінарна обробка диких птахів та дичини	11	2	2		7
Тема 11. Механічна кулінарна обробка кролика та нутрії	10	2	2		6
Тема 12. Механічна кулінарна обробка нерибних гідробіонтів	10	2	2		6
Тема 13. Механічна кулінарна обробка риби	10	2	2		6
Тема 14. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби	10	2	2		6
Разом за 2 модуль	73	14	14		45
Усього годин	150	28	28		94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
Змістовий модуль 1. Етнічні кухні народів країн Європи		
1	Семінар запитань і відповідей Технологічні принципи виробництва та якість кулінарної продукції Вибір тематики групових проєктів	2
2	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка овочів	2
3	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва овочевих напівфабрикатів	2
4	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка круп та бобових	2
5	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка м'ясної сировини	2
6	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва крупношматкових та порційних м'ясних напівфабрикатів	2
7	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів та напівфабрикатів із посіченої маси	2
Змістовий модуль 2. Етнічні кухні народів країн Австралії, Америки та Африки		
8	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці	2
10	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка диких птахів та дичини	2
11	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка кролика та нутрії	2
12	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка нерибних гідробіонтів	2
13	Семінар запитань і відповідей Механічна кулінарна обробка риби	2
14	Семінар з виконанням практичних задач Технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби	2
	Всього	28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист практичних завдань	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	2		2	6
Тема 2		2	2		2	6
Тема 3	2	2	2		2	8
Тема 4		2	2		2	6
Тема 5		2	2		2	6
Тема 6	2	2	2		2	8
Тема 7	2		2	10		14
Разом за змістовим модулем 1	6	12	14	10	12	54
Змістовий модуль 2						
Тема 8		2	2		2	6
Тема 9	2	2			2	6
Тема 10		2	2		2	6
Тема 11		2			2	6
Тема 12		2	2		2	6
Тема 13		2	2	10	2	16
Тема 14	2					10
Разом за змістовим модулем 2	4	12	8	10	12	46
Усього балів	10	24	26	20	24	100

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

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

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
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	