

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

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні кафедри технологій в  
ресторанному господарстві, готельно-  
ресторанної справи та підприємництва  
Протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.  
Завідувач кафедри

 О. А. Ніколайчук

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ОСНОВИ КУЛІНАРІЇ»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 5**

Розробник: Сімакова О.О.,  
доцент, к.т.н.

2022 – 2023 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>вибіркова</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>24/8</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>4/2</b>
Лабораторні, годин	<b>28/6</b>
Самостійна робота, годин	<b>94/134</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>3,5</b>
самостійної роботи студента	<b>5,9</b>
Вид контролю	<b>залік</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у галузі основ кулінарії.

**Завдання** дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО основам кулінарного мистецтва; формуванні вмій та навичок: використання знань щодо технологічних властивостей сировини; дотримання 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. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса.

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

Тема 6. Виробництво напівфабрикатів із птиці, дичини та кролика.

Тема 7. Механічна кулінарна обробка рибо- та морепродуктів.

Тема 8. Виробництво напівфабрикатів із риби.

## **Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:**

### **1) формування:**

#### **– загальних програмних компетентностей:**

- знати і розуміти предметну область та професійну діяльність;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати автономно;
- здатність працювати у команді;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність здійснення навичок безпечної діяльності;
- прагнути до збереження навколишнього середовища;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

#### **– фахових програмних компетентностей:**

здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів та кулінарної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання;

здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;

здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності;

здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

### **2) досягнення програмних результатів навчання:**

здатність продемонструвати знання наукових основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

здатність організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

здатність продемонструвати навички у користуванні та ефективній експлуатації різних видів технологічного устаткування у ресторанному господарстві;

здатність продемонструвати знання, розуміння та вміння розробляти або удосконалювати технології кулінарної продукції. Знати правила організації ресторанного господарства та надання ресторанних послуг, моделювання сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства і забезпечення їх апаратурного оформлення;

здатність дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;

здатність підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;

здатність підбирати технологічне устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

здатність здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

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

– **знання:**

цілей та основних пріоритетів у галузі кулінарії;

асортименту напівфабрикатів із різних видів сировини;

технологічних властивостей сировини;

технологічного процесу виробництва напівфабрикатів;

сучасних тенденцій в оформленні та приготуванні страв і виробів.

– **уміння/навички:**

механічної кулінарної обробки сировини та виробництва напівфабрикатів із різних видів сировини;

відпрацьовувати асортимент напівфабрикатів із різних видів сировини;

підбирати технологічне устаткування та обладнання для технологічного процесу;

забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до ведення технологічного процесу у підприємствах ресторанного господарства.

– **комунікація:**

доносити знання з питань основ кулінарії;

аргументувати напрями розвитку державної політики у сфері кулінарії;

– **відповідальність і автономія:**

демонструвати соціальну відповідальність за результати технологічних процесів переробки продовольчої сировини у харчові продукти;

організувати експериментальні наукові дослідження, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

### 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, м'яса та виробництво напівфабрикатів із них</b>					
Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування	17	3	4		10
Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових	17	3		4	10
Тема 3. Механічна кулінарна обробка м'яса	17	3		4	10
Тема 4. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса	24	3		4	17
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>75</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>47</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологічний процес обробки птиці, риби і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах</b>					
Тема 5. Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика	17	3		4	10
Тема 6. Виробництво напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, дичини, кролика	17	3		4	10
Тема 7. Механічна кулінарна обробка рибо- та морепродуктів	17	3		4	10
Тема 8. Виробництво напівфабрикатів із риби	24	3		4	17
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>75</b>	<b>12</b>		<b>16</b>	<b>47</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>28</b>	<b>94</b>

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

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування	4
2	Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових	4
3	Механічна кулінарна обробка м'яса	4
4	Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із м'яса	4
5	Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кролика	4
6	Виробництво напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, дичини, кролика	4
7	Механічна кулінарна обробка риби- та морепродуктів	4
8	Виробництво напівфабрикатів із риби	4
<b>Всього</b>		<b>32</b>

#### 5. Розподіл балів, які отримують студенти

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

#### Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Захист лабораторних робіт	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1	2	2	2			6
Тема 2	2	2	2			6
Тема 3	2	2	2	10		16
Тема 4	2	2	2			6
<b>Разом змістовий модуль 1</b>	8	8	8	10	13	<b>47</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 5	2	2	2	15		21
Тема 6	2	2	2			6
Тема 7	2	2	2			6
Тема 8	2	2	2			6
<b>Разом змістовий модуль 2</b>	8	8	8	15	14	<b>53</b>
<b>Усього годин</b>	16	16	16	25	27	<b>100</b>

**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**

<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	