


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**  
**Навчально-науковий інститут денної освіти**  
**Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

  
"16" \_\_\_\_\_ 2023 р.  
підпис ініціали, прізвище

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни **«Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди»**

освітня програма/спеціалізація **«Готельно-ресторанна справа»**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

галузь знань **24 Сфера обслуговування**

ступінь вищої освіти **бакалавр**

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від «16» \_\_\_\_\_ 2023 року № 4

Полтава 2023

Укладачі:

Положишникова Л. О., доцент, к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавр



(підпис)

О.В. Володько, к.т.н., доц.

(ініціали, прізвище)

«15» листопада 2023 р.

## ЗМІСТ

Розділ 1.	Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2.	Перелік компетентностей та програмні результати навчання .....	4
Розділ 3.	Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4.	Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5.	Оцінювання результатів навчання.....	28
Розділ 6.	Інформаційні джерела.....	30
Розділ 7.	Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	30

## Розділ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 1. Загальна характеристика дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди»**

1. Місце у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти: у результаті вивчення дисципліни студенти отримують теоретичні знання і практичні навички, необхідні з технології приготування страв для забезпечення ефективної виробничо-технологічної діяльності, знання особливостей технології, формування асортименту продукції, обладнання, інвентарю, посуду, що використовуються при приготуванні та подачі страв; вимоги до якості готових страв і правила оформлення <i>Постреквізити:</i> Основи ресторанного обслуговування, Ресторани в готельній індустрії	
Статус дисципліни – обов’язкова	
Курс/ семестр вивчення	1 курс/1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	9 кредитів/4модуля
Денна форма навчання:	
кількість годин: 270 – загальна кількість: 1 семестр – 270;	
- лекції: 1 семестр – 36;	
- лабораторні заняття: 1 семестр – 40;	
- практичні заняття – 32;	
- самостійна робота: 1 семестр – 167.	
- вид підсумкового контролю ( <i>вказати:</i> ПМК (залік), екзамен): 1 семестр – екзамен.	
Заочна форма навчання:	
кількість годин: 270– загальна кількість: 1 семестр – 270;	
- лекції: 1 семестр – 12;	
- лабораторні заняття – 4;	
- практичні заняття – 2;	
- самостійна робота: 1 семестр – 252.	
- вид підсумкового контролю ( <i>вказати:</i> ПМК (залік), екзамен) – екзамен.	

## Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

**Мета:** формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань з основ класичної кулінарії з урахуванням сучасних кулінарних трендів, оволодіння студентами практичними навичками і вміннями та реалізація їх при виробництві продукції у закладах готельно-ресторанного господарства, удосконалення існуючих та розробка нових

технологічних процесів – підготовка майбутніх фахівців до практичної і творчої роботи в системі готельно-ресторанного господарства.

**Завдання** навчальної дисципліни: формування системи знань щодо основних понять та визначень, що використовуються у технології кулінарної продукції; досліджень закономірностей формування асортименту продукції, визначення перспектив його розвитку; розробка технологічних схем виробництва продукції з різним ступенем деталізації окремих її складових; опанування навичками механічного кулінарного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та проведення їх теплового оброблення; здатність відтворювати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції; кваліфіковано користуватися технологічною документацією та виконувати технологічні розрахунки.

**Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання**

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук (РН 02).</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства(РН 04).</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу(РН 05).</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (РН 10).</p> <p>Володіти теоретичними основами і практичними навичками діяльності служби фронт-офісу, методами отримання, узагальнення і використання інформації, вміти застосовувати комп'ютерну техніку і програмне забезпечення для вирішення професійних задач (РН 23).</p> <p>Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства,</p>	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 03).</p> <p>Здатність працювати в команді (ЗК 05).</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10).</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (СК 01).</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів(СК 08).</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств (СК 09).</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу (СК 10).</p>

<p>моделювати процеси виробництва та обслуговування (РН 24).</p> <p>Розробляти та презентувати свої пропозиції щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу, аргументуючи результатами аналізу процесів фронт- і бек-офісу підприємства, та впроваджувати в практику підприємства інновації для їх реалізації у співпраці з зацікавленими сторонами (РН 30).</p>	
---	--

### Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Тема 1. Вступ. Предмет дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди».** Сучасний стан та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства. Сучасні тренди розвитку галузі (роботизація, цифровізація, доставка їжі, тенденції приготування та подачі страв).

**Тема 2. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.** Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції у підприємствах харчування, основні етапи, операції, режими, їх мета. Методи та способи приготування, що використовуються у закладах ресторанного господарства (ЗРГ). Технологічна документація, яка застосовується, принципи її складання.

**Тема 3. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності** Визначення поняття «універсальні напівфабрикати», класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки - овочева, борошняна тощо, паніровки та інш.), шляхи формування асортименту. Обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів; вимоги до якості, види браку, способи його усунення.

**Тема 4. Технологія соусів. Сучасні тренди приготування та правила підбору.** Роль соусів, значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації соусів; вимоги до якості, види браку, способи його усунення. Сучасні тренди приготування соусів.

**Тема 5. Технологія супів. Сучасні тренди приготування та подачі.** Роль супів у харчуванні, значення супів, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації супів; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі супів.

**Тема 6. Технологія страв і кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні тренди приготування та подачі.** Роль страв та кулінарних виробів з крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.

**Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Сучасні тренди приготування та подачі.** Харчова цінність, класифікація сировини, класифікація напівфабрикатів, їх

кулінарне призначення, асортимент. Значення страв з м'яса у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.

**Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини. Сучасні тренди приготування та подачі.** Харчова цінність, класифікація сировини, класифікація напівфабрикатів, їх кулінарне призначення, асортимент. Значення страв з птиці, кролика і дичини у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.

**Тема 9. Технологія страв і кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного. Сучасні тренди приготування та подачі.** Харчова цінність сировини, класифікація страв за сукупними ознаками, асортимент. Значення страв з яєць та сиру кисломолочного у харчуванні, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.

**Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Сучасні тренди приготування та подачі.** Харчова цінність сировини, класифікація страв за сукупними ознаками, асортимент. Значення страв з овочів, плодів, грибів у харчуванні, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.

**Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Сучасні тренди приготування та подачі.** Харчова цінність сировини, класифікація страв за сукупними ознаками, асортимент. Значення страв з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) у харчуванні, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.

**Тема 12. Технологія холодних страв і закусок. Сучасні тренди приготування та подачі.** Харчова цінність сировини, класифікація страв за сукупними ознаками, асортимент. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.

**Тема 13. Технологія солодких страв. Сучасні тренди приготування та подачі.** Харчова цінність сировини, класифікація страв за сукупними ознаками, асортимент. Значення солодких страв у харчуванні, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.

**Тема 14. Технологія страв і кулінарних виробів з борошна. Сучасні тренди приготування та подачі.** Харчова цінність сировини, класифікація страв за сукупними ознаками, асортимент. Значення страв і кулінарних виробів з борошна у харчуванні, шляхи формування асортименту. Особливості приготування, обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації; вимоги

до якості. Сучасні тренди приготування та подачі.



## Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди» для денної форми навчання**

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво універсальної продукції. Технологія соусів, супів, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні кулінарні тренди“</b>					
<p><b>Тема 1. Вступ. Предмет дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди».</b></p> <p>1. Вступ до дисципліни. Мета та задачі вивчення</p> <p>2. Кулінарне мистецтво: історичні аспекти розвитку.</p> <p>3. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства.</p> <p>4. Цифрові технології в ресторанному господарстві</p>	1	<i>Заняття з даної теми не передбачено</i>		<p>1. Сучасні тренди в ресторанному господарстві.</p> <p>2. Історія формування української кухні.</p> <p>3. Роботизація при виготовленні кулінарної продукції: переваги і недоліки.</p>	2
<p><b>Тема 2. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції</b></p> <p>1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>2. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів та їх значення для виробництва</p>	2	<p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 1. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Поняття технологічного процесу, стадії і етапи технологічного процесу.</p> <p>2. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>3. Способи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>4. Процеси, що відбуваються при тепловому обробленні харчових продуктів.</p>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Характеристика сучасних способів кулінарного оброблення. Девайси, що використовуються».</i></p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>кулінарної продукції. 3. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплового оброблення. 4. Основні нормативні документи, що використовуються у ЗРГ.</p>		<p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. Характеристика операцій механічного кулінарного оброблення продуктів (сутність). 2. Характеристика способів теплового оброблення (сутність, температурні режими, тривалість, зміни, що відбуваються).</p> <p><i>Лабораторне заняття 1. Способи нарізання овочів</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Особливості підготовки овочів до кулінарного використання. 2. Форми нарізання овочів. Їх кулінарне призначення</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Нарізати овочі різними формами (морква, цибуля, картопля, капуста)</p>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему:</i> «Основні форми нарізання овочів, що використовуються у ЗРГ. Їх кулінарне призначення» «Фігурні форми нарізання овочів. Їх кулінарне призначення»</p>	
		<p style="text-align: center;"><i>Практичне заняття 2. Нормативна документація, що використовується у закладах ресторанного господарства</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Види, характеристика нормативно-технічної документації. 2. Поняття рецептури, її складові. 3. Порядок відпрацювання рецептури на кулінарну продукцію. 4. Технологічна картка, її складові. Правила складання.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p>	4	<p><i>Підготувати презентацію на тему:</i> 1. Нормативна документація закладів ресторанного господарства. 2. Етапи розробки проекту рецептури страви.</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		Скласти технологічну картку у відповідності до завдання			
<p><b>Тема 3. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності</b></p> <p>1.Визначення «універсальні напівфабрикати», класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки - овочева, борошняна тощо, паніровки та інш.), шляхи формування асортименту.</p> <p>2.Умови та терміни зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів.</p> <p>3. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення.</p>	2	<p><i>Практичне заняття 3. Універсальні напівфабрикати</i>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Термін універсальні напівфабрикати.</li> <li>2. Класифікація за сукупними ознаками.</li> <li>3. Використання універсальних напівфабрикатів у технологічному процесі.</li> <li>4. Умови та терміни зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів.</li> <li>5. Вимоги до якості універсальних напівфабрикатів.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <p>Скласти технологічну картку у відповідності до завдання</p> <p>Скласти таблиці універсальних напівфабрикатів (бульйонів, відварів, пасеровок, паніровок)</p>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Технології приготування універсальних напівфабрикатів»</i></p>	4
<p><b>Тема 4. Технологія соусів. Сучасні тренди приготування та правила підбору.</b></p> <p>1. Харчова цінність і значення соусів, їх класифікація.</p> <p>2. Технологія соусів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>3. Сучасні тренди приготування та подачі соусів.</p>	2	<p><i>Практичне заняття 4. Технологія соусів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</i>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність та значення соусів у харчуванні.</li> <li>2. Класифікація соусів.</li> <li>3. Напівфабрикати, що використовуються у технологіях соусів.</li> <li>4. Особливості приготування напівфабрикатів для соусів.</li> <li>5. Вихід і правила подачі соусів.</li> <li>6. Технологія різних груп соусів.</li> </ol>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування.</li> <li>2. Технологія різних груп соусів. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> <li>4. Вимоги до якості та кулінарне використання соусів.</li> </ol> </li> </ol>	4

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
4. Правила підбору соусів до страв.		<p>7.Принципи комбінаторики соусів до страв.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Скласти таблицю підбору соусів до страв</li> <li>2. Розрахувати необхідну кількість сировини масою бруто та нетто для отримання заданої кількості соусу.</li> <li>3. Скласти технологічні картки у відповідності до завдання</li> </ol>			
<p><b>Тема 5. Технологія супів. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Значення супів у харчуванні, їх класифікація, поживна цінність.</p> <p>Заправлені супи: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>Прозорі супи: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості. правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>Супи-пюре: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>Холодні та солодкі супи: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>	3	<p><b>Практичне заняття 5.Технологія супів. Сучасні тренди приготуванні та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність та значення супів у харчуванні.</li> <li>2. Ознаки класифікації супів.</li> <li>3. Заправлені супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>4. Прозорі супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>5. Холодні супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>6. Солодкі супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення)Технологія холодних супів.</li> <li>7. Пюреподібні супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення)</li> <li>8.Сучасні тренди у технології супів.</li> </ol>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Особливості технології супів різних регіонів України», «Сучасні тренди у технології супів в Україні»</i></p>	6

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
Сучасні тренди приготування та подачі супів.		<p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. Розрахувати набір продуктів для приготування 15 порцій Солянки збірної м'ясної.</p> <p>2. Визначити причини погіршення якості супів та запропонувати шляхи його усунення.</p> <p><i>Лабораторне заняття 2. Технологія супів. Сучасні тренди у їх приготуванні та подачі</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Особливості підготовки сировини для приготування супів.</p> <p>2. Напівфабрикати, що використовуються у технологіях супів.</p> <p>3. Види загусників, що використовуються при приготуванні пюреподібних супів.</p> <p>4. Послідовність закладання сировинних компонентів (основних та додаткових) при приготуванні супів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювання технології приготування супів у відповідності до завдання.</p>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Тренди у приготуванні та подачі супів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів»</i></p>	
<p><b>Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні.</p> <p>2. Страви з крупів: загальні правила підготовки, асортимент, особливості</p>	2	<p><b>Практичне заняття 6. Технологія страв та кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Характеристика крупів, які використовуються для приготування страв.</p> <p>2. Причини, з яких деякі крупи і бобові замочують.</p> <p>3. Роль процесів, які відбуваються під час замочування;</p>	2	<p>Нетрадиційні види крупів, бобових, що використовують у ЗРГ. Асортимент страв.</p> <p>Способи видалення з кисломолочного сиру надмірної вологи.</p> <p>Наповнювачі для</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</p> <p>3. Страви з бобових: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</p> <p>4. Страви з макаронних виробів: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</p>		<p>4. Тривалість теплового оброблення і якість готової продукції.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чому різні крупи потребують різного співвідношення рідини для одержання розсипчастої каші (наприклад, для гречаної крупи -1:1,5, а для рису - 1:2,5)?</li> <li>2. Мета протирання кисломолочного сиру перед виготовленням напівфабрикатів.</li> <li>3. Відмінності технологічних процесів виробництва пудингів і запіканок із кисломолочного сиру.</li> <li>4. Асортимент холодних страв із кисломолочного сиру.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з крупів, бобових, макаронних, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</li> <li>2. Скласти таблицю використання основних видів крупів. Скласти таблицю з характеристикою основних видів бобових.</li> <li>3. Скласти таблицю з характеристикою основних форм макаронних виробів.</li> </ol> <p><b>Лабораторне заняття 3. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення:</i></p>	4	<p>приготування сирників.</p> <p><i>Підготувати презентацію «Страви з крупів, бобових. Сиру кисломолочного</i></p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні людини.</li> <li>2. Механічне кулінарне оброблення крупів, бобових і макаронних виробів.</li> <li>3. Технологія страв з крупів: каш, запіканок, бабок. Правила подавання. Вимоги до якості. (посуд, температура, оформлення).</li> <li>4. Загальні правила варіння бобових. Технологія хумусу і фалафелю, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>5. Загальні правила варіння макаронних виробів.</li> <li>6. Технологія пасти, лазаньї, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>7. Терміни зберігання страв із крупів, бобових і макаронних виробів.</li> <li>8. Асортимент страв із каш, макаронних та бобових виробів.</li> <li>9. Причини розм'якшення крупів, бобових та макаронних вироби під час теплового оброблення.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування страв з крупів, бобових та макаронних виробів у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>		представлені у ЗРГ Вашого регіону. Особливості технології. Правила подавання. Вимоги до якості»	
<b>Змістовий модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із м'яса, птиці, молока, яєць. Сучасні кулінарні тренди</b>					

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p><b>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Сучасні тренди приготування та подачі</b> <i>Лекція 1,2</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація м'ясної сировини, яка надходить у ЗРГ, її кулінарне використання</li> <li>2. Виробництво порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із туш великої рогатої худоби.</li> <li>3. Страви з вареного та припущеного м'яса: загальні правила підготовки сировини, асортимент страв, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</li> <li>4. Страви з тушкованого м'яса: загальні правила підготовки сировини, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</li> <li>5. Страви зі смаженого та</li> </ol>	4	<p><b>Практичне заняття 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Сучасні тренди приготування та подачі</b> <i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до якості вихідної сировини. Правила її підбору.</li> <li>2. Асортимент великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, вимоги до якості, умови і терміни зберігання.</li> <li>3. Механічне кулінарне оброблення субпродуктів, м'яса диких тварин.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Навести класифікацію та характеристику функціонально-технологічних властивостей м'ясної сировини, яка надходить у ЗРГ.</li> <li>2. Великошматкові напівфабрикати, що отримують при розбиранні туш яловичини, свинини та баранини..</li> <li>3. Види та особливості оброблення субпродуктів, кулінарне використання.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Вирішення ситуаційних завдань (знаходження сировини масою нетто, брутто, виходу готових страв).</li> <li>3. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з м'яса, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</li> </ol> <p><b>Лабораторна робота 5,6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та</b></p>	4	<p><i>Підготувати презентацію:</i> «Особливості підготовки м'яса для виробництва стейків (визрівання)»</p> <p><i>Підготувати презентацію:</i> «Сучасні тренди у приготуванні страв з м'яса у ЗРГ»</p>	16



Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>запеченого м'яса: загальні правила підготовки сировини, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>6. Страви з січеного м'яса: загальні правила підготовки сировини, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>7. Сучасні тренди приготування та подачі страв з м'яса</p>		<p><b>диких тварин. Сучасні тренди під час приготування та подачі</b></p> <p><i>Запитання до обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Особливості підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарного використання</li> <li>Технологія страв з м'яса, субпродуктів, м'яса диких тварин: асортимент, правила подавання, умови та терміни зберігання.</li> <li>Гарніри та соуси, що використовуються при подачі страв з м'яса.</li> <li>Сучасні тренди приготування та подачі страв з м'яса та субпродуктів</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування страв з м'яса та субпродуктів у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>			
<p><b>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Поживна цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Значення у харчуванні.</li> <li>Страви та кулінарні вироби з вареної і припущеної птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання,</li> </ol>	4	<p><b>Практичне заняття 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p><i>Питання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Харчова цінність м'яса птиці та кролів, значення страв із птиці для організму людини.</li> <li>Ознаки класифікації птиці і дичини</li> <li>Способи заправки сільськогосподарської птиці і пернатої дичини.</li> <li>Порядок обробляння субпродуктів з птиці. Чому із субпродуктів дичини для приготування страв використовують тільки шийки?</li> </ol>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Особливості технологічного процесу обробляння дичини.</li> <li>Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини та кролів.</li> </ol>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Страви та кулінарні вироби з смажених і запечених птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Страви та кулінарні вироби з тушкованої птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>5. Страви та кулінарні вироби з січеної птиці та кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>6. Сучасні тренди приготування та подачі.</p>		<p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з птиці, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</li> <li>2. У таблиці навести кулінарне використання птиці.</li> <li>3. У таблиці навести кулінарне м'яса кролів.</li> <li>4. Розв'язати задачі за темою заняття.</li> </ol> <p><b>Лабораторне заняття 7. Технологія страв з птиці, дичини та кролів. Сучасні тренди під час приготування та подачі</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способи заправлення сільськогосподарської птиці і пернатої дичини.</li> <li>2. Правила теплового оброблення птиці і кролів (варіння, смаження, тушкування, запікання).</li> <li>3. Страви з вареної та припущеної птиці: асортимент, особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості. Сучасні тренди при приготуванні та подачі.</li> <li>4. Страви із тушкованої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. Сучасні тренди при приготуванні та подачі.</li> <li>5. Страви зі смаженої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. Сучасні тренди при приготуванні та подачі.</li> <li>6. Страви із січеної птиці: асортимент, особливості</li> </ol>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка дичини до кулінарного використання.</li> <li>2. Страви з дичини, що представлені у ЗРГ.</li> <li>3. Правила смаження цілих тушок курей, гусей, качок, індиків : асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</li> </ol>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>технології, правила подавання, вимоги до якості. Сучасні тренди при приготуванні та подачі.</p> <p>7. Умови та терміни реалізації страв з птиці, дичини, кролів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування страв з птиці, кролів і дичини у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>			
<p><b>Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p>1. Харчова цінність яєць, сиру кисломолочного.</p> <p>2. Страви з яєць: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі страв з яєць.</p> <p>2. Страви з сиру кисломолочного: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі страв з сиру кисломолочного.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1.Значення страв з яєць та сиру кисломолочного у харчуванні.</p> <p>1. Класифікація страв з яєць.</p> <p>2. Страви з варених яєць: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.</p> <p>3. Страви за смажених яєць: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання.</p> <p>4. Види омлетів: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання.</p> <p>5. Сучасні тренди при приготуванні та подачі страв з яєць та сиру кисломолочного у ЗРГ.</p> <p>Приготування яєчні, асортимент.</p> <p>6. Харчова цінність сиру кисломолочного.</p> <p>7. Асортимент і технологія сирників.</p> <p>8. Технологія запіканок, пудингів.</p>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Сучасні тренди під час приготування та подачі страв з яєць та сиру кисломолочного»</i></p>	4

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. У таблиці навести асортимент страв з яєць з урахуванням сучасних кулінарних трендів приготування та подачі.</p> <p>2. У таблиці навести асортимент страв з сиру кисломолочного з урахуванням сучасних кулінарних трендів приготування та подачі.</p>			
<b>Змістовий модуль 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів і риби. Сучасні кулінарні тренди</b>					
<p><b>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Значення страв з овочів у харчуванні, їх класифікація, способи теплового оброблення овочів і грибів.</p> <p>2. Страви з варених, припущених і тушкованих овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>3. Технологія страв із смажених і запечених овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент,</p>	2	<p><b>Практичне заняття 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Значення страв з овочів у харчуванні, їх поживна цінність.</p> <p>2. Класифікація овочів.</p> <p>3. Особливості механічного кулінарного оброблення овочів: картоплі і коренеплодів, капустяних, цибулі.</p> <p>4. Способи оброблення овочів та їх зміни при оброблянні.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. Визначити кількість відходів при оброблянні овочів.</p> <p>2. Визначити кількість сировини масою бруто та нетто при приготуванні страви.</p> <p>3. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з м'яса, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p>	2	<p>1. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби)</p> <p>2. Особливості механічного кулінарного оброблення салатно-шпинатних та десертних овочів.</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Сучасні тренди приготування та подачі страв з овочів та грибів.</p>		<p><i>Лабораторне заняття. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Сучасні тренди приготування та подачі.</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія страв із варених овочів. Правила подавання. Вимоги до якості. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</li> <li>2. Технологія страв з припущених овочів. Правила подавання. Вимоги до якості.</li> <li>3. Загальні правила тушкування овочів. Асортимент страв. Вимоги до їх якості. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</li> <li>4. Технологія страв із тушкованих овочів. Правила подавання. Вимоги до якості. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</li> <li>5. Загальні правила смаження овочів. Асортимент страв. Вимоги до їх якості. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</li> <li>6. Загальні правила запікання овочів. Асортимент страв. Особливості приготування. Правила подавання. Вимоги до їх якості. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <p>За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з овочів, плодів та грибів, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p>	4	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Сучасні тренди під час приготування страв з овочів, плодів, грибів»</i></p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p><b>Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення у харчуванні і класифікація других страв з риби.</li> <li>2. Страви з вареної і припущеної риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</li> <li>3. Страви з тушкованої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</li> <li>4. Страви зі смаженої і запеченої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</li> <li>5. Сучасні тренди приготування та подачі страв з риби та нерибної водної сировини.</li> </ol>	4	<p><b>Практичне заняття.11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова і біологічна цінність страв з риби і морепродуктів їх значення для харчування людини.</li> <li>2. Способи розморожування риб з кістковим і хрящовим хребтом.</li> <li>3. Напівфабрикати з риби.</li> <li>4. Способи підготовки риби до фарширування.</li> <li>5. Виробництво риби спеціального розбирання охолодженої та мороженої.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визначити кількість відходів, сировини масою бруто та нетто при приготуванні страв з риби, нерибних продуктів моря.</li> <li>2. У таблиці охарактеризувати рибу, що надходить на підприємства харчування.</li> <li>3. У таблиці навести способи розбирання риби для кулінарного використання.</li> <li>4. У таблиці зазначити способи нарізання порційних шматків риби.</li> <li>5. У таблиці зазначити способи підготовки риби для фарширування.</li> <li>6. У таблиці навести асортимент та особливості технології страв з риби та нерибних продуктів моря.</li> </ol>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознаки доброякісності риби.</li> <li>2. Види та класифікація риби за сукупними ознаками (навести у таблиці).</li> <li>3. Особливості механічного кулінарного оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом (навести у таблиці).</li> <li>4. Особливості хімічного та морфологічного складу нерибної водної сировини, її класифікація та асортимент (навести у таблиці).</li> <li>5. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря (навести у таблиці).</li> </ol>	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p><b>Лабораторне заняття 7. Технологія страв з риби, рибопродуктів, нерибної водної сировини. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення страв з риби у харчуванні</li> <li>2. Особливості теплового оброблення нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції.</li> <li>3. Вплив термічного оброблення на якісні показники, втрати харчових і біологічно активних речовин.</li> <li>4. Асортимент напівфабрикатів, які виробляють із нерибної водної сировини.</li> <li>5. Технологія страв із вареної риби: асортимент, Вимоги до якості:, Правила подавання:, умови реалізації.</li> <li>6. Технологія страв із припущеної риби: асортимент, вимоги до якості:правила подавання, умови реалізації.</li> <li>7. Риба фарширована припущена: філе фаршироване, судак або шука фаршировані; сазан, короп, тріска фаршировані. Гарніри, соуси. Особливості подавання, Вимоги до якості.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технологію страв з риби та нерибних продуктів моря у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>	4	<p><i>Підготувати презентацію на тему:</i></p> <p>«Сучасні тренди приготування та подачі страв з риби, рибопродуктів, нерибної водної сировини»</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 4. „Технологія холодних, солодких страв, напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів із борошна. Сучасні кулінарні тренди</b>					
<p><i><b>Тема 12. Технологія холодних страв. Сучасні тренди приготування та подачі</b></i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація. Підготовка до використання.</li> <li>2. Бутерброди, салати і вінегрети, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі</li> <li>3. Холодні закуски: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</li> <li>4. Гарячі закуски: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</li> </ol>	4	<p><i><b>Практичне заняття. 12. Технологія холодних страв. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення холодних страв та закусок (холодних та гарячих) в харчуванні, їх харчова цінність.</li> <li>2. Класифікація холодних страв і закусок. Відмінність між холодною стравою та закускою.</li> <li>3. Бутерброди: класифікація, підготування сировини, технологія приготування. Вимоги до якості, термін зберігання.</li> <li>4. Особливості приготування салатів</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Навести схему класифікації холодних страв.</li> <li>2. Навести асортимент, особливості технології та правила подавання гарячих закусок</li> </ol> <p><i><b>Лабораторне заняття 7. Технологія холодних страв. Сучасні тренди приготування та подачі</b></i> <i>Запитання та завдання:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Форма нарізання продуктів при приготуванні салатів і вінегретів.</li> <li>2. Заправки для салатів і вінегретів, їх приготування.</li> <li>3. Особливості приготування і подавання салатів-коктейлів.</li> <li>4. Салати: асортимент, підготування продуктів.</li> </ol>	2             4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сировина, що використовується для приготування холодних страв, гарячих закусок. Особливості її підготовки.</li> <li>2. Вінегрети: асортимент, особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості.</li> <li>3. Навести асортимент, особливості технології та правила подавання холодних страв і закусок з різних видів сировини</li> </ol>	10



Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>Технологія салатів із сирих та варених овочів. Термін та умови зберігання; вимоги до якості; оформлення, подача.</p> <p>5. Салати з птицею, рибою, нерибними продуктами моря, м'ясом.</p> <p>Оформлення, подача, термін реалізації, Вимоги до якості:</p> <p>6. Холодні страви та закуски із овочів: особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>7. Холодні страви та закуски з м'яса та птиці: особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>8. Холодні страви та закуски з м'яса та птиці: особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технологію холодних страв та закусок у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>		<p style="text-align: center;"><i>Підготувати презентацію на тему:</i></p> <p>«Сучасні тренди приготування та подачі холодних страв та закусок»</p>	
<b>Змістовий модуль 4. „Технологія холодних, солодких страв, напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів із борошна. Сучасні кулінарні тренди</b>					
<b>Тема 13. Технологія солодких страв. Сучасні тренди приготування та подачі</b>	2	<p><i>Практичне заняття. 13. Технологія солодких страв. Сучасні тренди приготування та подачі.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p>	2	<p>1. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів.</p> <p>2. Технологія солодких</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>1. Значення солодких страв у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>2. Холодні солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Гарячі солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>4. Сучасні тренди приготування та подачі.</p>		<p>1. Значення солодких страв у харчуванні.</p> <p>2. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів.</p> <p>3. Масова частка жиру вершків, що використовують для збивання. У чому полягає механізм збивання вершків?</p> <p>4. Вплив температури на міцність збитих вершків.</p> <p>5. Чинники, що впливають на міцність желейних систем.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми солодких страв, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p> <p>2. Навести асортимент, особливості технології та правила подавання холодних солодких страв.</p> <hr/> <p><b>Лабораторне заняття 7. Технологія солодких страв.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Технологія компотів із свіжих та швидко заморожених фруктів, ягід, нетрадиційної рослинної сировини.</p> <p>2. Желейні речовини, що використовують при приготуванні желюваних страв.</p> <p>3. Желейні солодкі страви: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>4. Креми: сировина, особливості технології, вимоги до</p>	4	<p>страв.</p> <p>3. Сучасні тренди під час приготування та подачі солодких страв.</p> <p>4. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>5. Чинники, що впливають на стабілізацію білкової піни (тривалості збивання білків, рН середовища, наявність жиру).</p> <p>6. Заморожені солодкі страви: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>7. Гарячі солодкі страви: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>8. Умови, терміни зберігання та реалізації солодких страв.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування солодких страв у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>			

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p><b>Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів із борошна. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Харчова цінність страв та виробів з борошна.</p> <p>2. Страви з борошна: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>3. Борошняні кулінарні вироби: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 14. Технологія страв та кулінарних виробів із борошна. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація страв і кулінарних виробів з борошна.</li> <li>2. Вимоги до якості сировини, що використовується при виробництві страв та кулінарних виробів з борошна.</li> <li>2. Підготовка сировини для приготування тіста.</li> <li>3. Види розпушувачів, їх значення для приготування тіста.</li> <li>4. Види фаршів для вареників, технологія їх приготування.</li> <li>5. Сучасні тренди при приготуванні та подачі страв та кулінарних виробів з борошна.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв та кулінарних виробів із борошна, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</li> <li>2. Навести асортимент, особливості технології та правила подавання холодних солодких страв.</li> <li>3. Визначити причини і шляхи попередження проблем при приготуванні борошняних страв.</li> </ol> <hr/> <p><b>Лабораторне заняття 7. Технологія страв та кулінарних виробів із борошна. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p>	<p>2</p> <p>4</p>	<p><b>Підготувати презентацію: «Сучасні тренди приготування борошняних кулінарних страв та кулінарних виробів»</b></p> <p>1. Використання різних видів борошна при приготуванні страв та</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>1. Значення борошняних страв і кулінарних виробів у харчуванні.</p> <p>2. Технологія прісного тіста для вареників і пельменів: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>3. Технологія галушок: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі. Способи теплового оброблення.</p> <p>4. Технологія млинців, оладків: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>5. Технологія локшини домашньої: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування страв та кулінарних виробів з борошна у відповідності до завдання. Оцінювання якості готових страв.</p>		<p>кулінарних виробів з борошна.</p> <p>2. Мета вистоювання тіста прісного після замішування.</p>	
<b>Разом за видами, год</b>	<b>40</b>		<b>32</b>		<b>72</b>
<b>Всього, год</b>					<b>270</b>

**Таблиця 4.2 – Тематичний план навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди» для заочної форми навчання**

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Виробництво універсальної продукції. Технологія соусів, супів, напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні кулінарні тренди“</b>					
<b>Тема 1. Вступ. Предмет дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди».</b> 1. Вступ до дисципліни. Мета та задачі вивчення 2. Кулінарне мистецтво: історичні аспекти розвитку. 3. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства. 4. Цифрові технології в ресторанному господарстві	1	<i>Заняття з даної теми не передбачено</i>		4. Сучасні тренди в ресторанному господарстві. 5. Історія формування української кухні. 6. Роботизація при виготовленні кулінарної продукції: переваги і недоліки.	2
<b>Тема 2. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції</b> 1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. 2. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів та їх значення для виробництва кулінарної продукції. 3. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплового оброблення. 4. Основні нормативні документи,	1	<b>Практичне заняття 1. Методи і способи кулінарного оброблення харчових продуктів</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Поняття технологічного процесу, стадії і етапи технологічного процесу. 2. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів. 3. Способи кулінарного оброблення харчових продуктів. 4. Процеси, що відбуваються при тепловому обробленні з харчовими продуктами.  <i>Завдання</i> 1. Характеристика операцій механічного кулінарного оброблення продуктів (сутність). 2. Характеристика способів теплового оброблення		<i>Підготувати презентацію на тему: «Характеристика сучасних способів кулінарного оброблення. Девайси, що використовуються».</i>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
що використовуються у ЗРГ.		<p>(сутність, температурні режими, тривалість, зміни, що відбуваються).</p> <p><i>Лабораторне заняття 1. Способи нарізання овочів</i>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Особливості підготовки овочів до кулінарного використання.  2. Форми нарізання овочів. Їх кулінарне призначення</p> <p><i>Завдання</i></p> <p>Нарізати овочі різними форматами (морква, цибуля, картопля, капуста)</p>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему:</i>  «Основні форми нарізання овочів, що використовуються у ЗРГ. Їх кулінарне призначення»  «Фігурні форми нарізання овочів. Їх кулінарне призначення»</p>	
		<p><i>Практичне заняття 2. Нормативна документація, що використовується у закладах ресторанного господарства</i>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Види, характеристика нормативно-технічної документації.  2. Поняття рецептури, її складові.  3. Порядок відпрацювання рецептури на кулінарну продукцію.  4. Технологічна картка, її складові. Правила складання.</p> <p><i>Завдання</i></p> <p>Скласти технологічну картку у відповідності до завдання</p>	4	<p><i>Підготувати презентацію на тему:</i>  1. Нормативна документація закладів ресторанного господарства.  2. Етапи розробки проекту рецептури страви.</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p><b>Тема 3. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності</b></p> <p>1.Визначення «універсальні напівфабрикати», класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки - овочева, борошняна тощо, паніровки та інш.), шляхи формування асортименту.</p> <p>2.Умови та терміни зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів.</p> <p>3. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення.</p>		<p><i>Практичне заняття 3. Універсальні напівфабрикати</i>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Термін універсальні напівфабрикати.</li> <li>2. Класифікація за сукупними ознаками.</li> <li>3. Використання універсальних напівфабрикатів у технологічному процесі.</li> <li>4. Умови та терміни зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів.</li> <li>5. Вимоги до якості універсальних напівфабрикатів.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <p>Скласти технологічну картку у відповідності до завдання</p> <p>Скласти таблиці універсальних напівфабрикатів (бульйонів, відварів, пасеровок, паніровок)</p>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Технології приготування універсальних напівфабрикатів»</i></p>	4
<p><b>Тема 4. Технологія соусів. Сучасні тренди приготування та правила підбору.</b></p> <p>5. Харчова цінність і значення соусів, їх класифікація.</p> <p>6. Технологія соусів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>7. Сучасні тренди приготування та подачі соусів.</p> <p>8. Правила підбору соусів до страв.</p>		<p><i>Практичне заняття 4. Технологія соусів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</i>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність та значення соусів у харчуванні.</li> <li>2. Класифікація соусів.</li> <li>3. Напівфабрикати, що використовуються у технологіях соусів.</li> <li>4. Особливості приготування напівфабрикатів для соусів.</li> <li>5. Вихід і правила подачі соусів.</li> <li>6. Технологія різних груп соусів.</li> <li>7.Принципи комбінаторики соусів до страв.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Напівфабрикати для виробництва соусів та їх приготування.</li> <li>2. Технологія різних груп соусів.</li> <li>2. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</li> <li>4. Вимоги до якості та кулінарне використання соусів.</li> </ol>	4



Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Скласти таблицю підбору соусів до страв</li> <li>2. Розрахувати необхідну кількість сировини масою бруто та нетто для отримання заданої кількості соусу.</li> <li>3. Скласти технологічні картки у відповідності до завдання</li> </ol>			
<p><b>Тема 5. Технологія супів. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення супів у харчуванні, їх класифікація, поживна цінність.</li> <li>2. Заправлені супи: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</li> <li>3. Прозорі супи: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</li> <li>4. Супи-пюре: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</li> <li>5. Холодні та солодкі супи: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</li> <li>6. Сучасні тренди приготування та подачі супів.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 5. Технологія супів. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність та значення супів у харчуванні.</li> <li>2. Ознаки класифікації супів.</li> <li>3. Заправлені супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>4. Прозорі супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>5. Холодні супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>6. Солодкі супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>7. Холодні супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення).</li> <li>8. Пюреподібні супи: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання (посуд, температура, оформлення)</li> </ol>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Особливості технології супів різних регіонів України», «Сучасні тренди у технології супів в Україні»</i></p>	6

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>9.Сучасні тренди у технології супів. <i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розрахувати набір продуктів для приготування 15 порцій Солянки збірної м'ясної.</li> <li>2. Визначити причини погіршення якості супів та запропонувати шляхи його усунення.</li> </ol> <hr/> <p><i>Лабораторне заняття 2.Технологія супів. Сучасні тренди у їх приготуванні та подачі</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості підготовки сировини для приготування супів.</li> <li>2. Напівфабрикати, що використовуються у технологіях супів.</li> <li>3. Види загусників, що використовуються при приготуванні пюреподібних супів.</li> <li>4. Послідовність закладання сировинних компонентів (основних та додаткових) при приготуванні супів.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювання технології приготування супів у відповідності до завдання.</p>	2	<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Тренди у приготуванні та подачі супів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів»</i></p>	
<p><b>Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні.</li> <li>2. Страви з крупів: загальні правила</li> </ol>		<p><b>Практичне заняття 6. Технологія страв та кулінарних виробів з крупів, бобових та макаронних виробів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</b> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика крупів, які використовуються для приготування страв.</li> <li>2. Причини, з яких деякі крупи і бобові замочують.</li> </ol>	2	<p>Нетрадиційні види крупів, бобових, що використовують у ЗРГ. Асортимент страв. Способи видалення з кисломолочного сиру надмірної вологи.</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>підготовки, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</p> <p>3. Страви з бобових: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</p> <p>4. Страви з макаронних виробів: загальні правила підготовки, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</p>		<p>3. Роль процесів, які відбуваються під час замочування;</p> <p>4. Тривалість теплового оброблення і якість готової продукції.</p> <p>5. Чому різні крупи потребують різного співвідношення рідини для одержання розсипчастої каші (наприклад, для гречаної крупи - 1:1,5, а для рису - 1:2,5)?</p> <p>6. Мета протирання кисломолочного сиру перед виготовленням напівфабрикатів.</p> <p>7. Відмінності технологічних процесів виробництва пудингів і запіканок із кисломолочного сиру.</p> <p>8. Асортимент холодних страв із кисломолочного сиру.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з крупів, бобових, макаронних, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p> <p>2. Скласти таблицю використання основних видів крупів.</p> <p>3. Скласти таблицю з характеристикою основних видів бобових.</p> <p>4. Скласти таблицю з характеристикою основних форм макаронних виробів.</p> <p><b>Лабораторне заняття 3. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення:</i></p>	4	<p>Наповнювачі для приготування сирників.</p> <p>Підготувати презентацію «Страви з крупів, бобових. Сиру кисломолочного»</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>1. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні людини.</p> <p>2. Механічне кулінарне оброблення крупів, бобових і макаронних виробів.</p> <p>3. Технологія страв з крупів: каш, запіканок, бабок. Правила подавання. Вимоги до якості.</p> <p>4. Загальні правила варіння бобових. Технологія хумусу і фалафелю.</p> <p>5. Загальні правила варіння макаронних виробів. Технологія пасти, лазаньї.</p> <p>6. Вимоги до якості страв із крупів, бобових і макаронних виробів.</p> <p>7. Терміни зберігання страв із крупів, бобових і макаронних виробів.</p> <p>8. Асортимент страв із каш, макаронних та бобових виробів.</p> <p>9. Причини розм'якшення крупів, бобових та макаронних виробів під час теплового оброблення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування страв з крупів, бобових та макаронних виробів у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>		представлені у ЗРГ Вашого регіону. Особливості технології. Правила подавання. Вимоги до якості»	
<b>Змістовий модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із м'яса, птиці, молока, яєць. Сучасні кулінарні тренди</b>					
<p><i>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Сучасні тренди приготування та подачі</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Лекція 1,2</i></p> <p>1. Класифікація м'ясної сировини, яка</p>	3	<p><b>Практичне заняття 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Вимоги до якості вихідної сировини. Правила її підбору.</p> <p>2. Асортимент великошматкових, порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса, вимоги до</p>		Підготувати презентацію: «Особливості підготовки м'яса для виробництва стейків (визрівання)»	16

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>надходить у ЗРГ, її кулінарне використання</p> <p>2. Виробництво порційних і дрібношматкових напівфабрикатів із туш великої рогатої худоби.</p> <p>3. Страви з вареного та припущеного м'яса: загальні правила підготовки сировини, асортимент страв, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Страви з тушкованого м'яса: загальні правила підготовки сировини, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>5. Страви зі смаженого та запеченого м'яса: загальні правила підготовки сировини, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>6. Страви з січеного м'яса: загальні правила підготовки сировини, асортимент, особливості приготування, вимоги до якості,</p>		<p>якості, умови і терміни зберігання.</p> <p>3. Механічне кулінарне оброблення субпродуктів, м'яса диких тварин.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. Навести класифікацію та характеристику функціонально-технологічних властивостей м'ясної сировини, яка надходить у ЗРГ.</p> <p>2. Великошматкові напівфабрикати, що отримують при розбиранні туш яловичини, свинини та баранини.</p> <p>3. Види та особливості оброблення субпродуктів, кулінарне використання.</p> <p>4. Ви рішення ситуаційних завдань (знаходження сировини масою нетто, бруто, виходу готових страв).</p> <p>5. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з м'яса, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p> <p style="text-align: center;"><i>Лабораторна робота 5,6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Сучасні тренди під час приготування та подачі</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання до обговорення</i></p> <p>1. Особливості підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарного використання</p> <p>2. Технологія страв з м'яса, субпродуктів, м'яса диких тварин: асортимент, правила подавання, умови та терміни</p>		<p><i>Підготувати презентацію: «Сучасні тренди у приготуванні страв з м'яса у ЗРГ»</i></p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>7. Сучасні тренди приготування та подачі страв з м'яса</p>		<p>зберігання.</p> <p>3. Гарніри та соуси, що використовуються при подачі страв з м'яса.</p> <p>4. Сучасні тренди приготування та подачі страв з м'яса та субпродуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування страв з м'яса та субпродуктів у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>			
<p><b>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Поживна цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Значення у харчуванні.</p> <p>2. Страви та кулінарні вироби з вареної і припущеної птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Страви та кулінарні вироби з смажених і запечених птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Страви та кулінарні вироби з</p>	2	<p><b>Практичне заняття 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Питання для обговорення</i></p> <p>1. Харчова цінність м'яса птиці та кролів, значення страв із птиці для організму людини.</p> <p>2. Ознаки класифікації птиці і дичини</p> <p>3. Способи заправки сільськогосподарської птиці і пернатої дичини.</p> <p>4. Порядок оброблення субпродуктів з птиці. Чому із субпродуктів дичини для приготування страв використовують тільки шийки ?</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з птиці, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p> <p>2. У таблиці навести кулінарне використання птиці.</p> <p>3. У таблиці навести кулінарне м'яса кролів.</p>		<p>1. Особливості технологічного процесу оброблення дичини.</p> <p>2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини та кролів.</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>тушкованої птиці, дичини, кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>5. Страви та кулінарні вироби з січеної птиці та кролів: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>6. Сучасні тренди приготування та подачі.</p>		<p>4. Розв'язати задачі за темою заняття.</p> <hr/> <p><b>Лабораторне заняття 7. Технологія страв з птиці, дичини та кролів. Сучасні тренди під час приготування та подачі</b></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способи заправлення сільськогосподарської птиці і пернатої дичини.</li> <li>2. Правила теплового оброблення птиці і кролів (варіння, смаження, тушкування, запікання).</li> <li>3. Страви з вареної та припущеної птиці: асортимент, особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості. Сучасні тренди при приготуванні та подачі.</li> <li>4. Страви із тушкованої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. Сучасні тренди при приготуванні та подачі.</li> <li>5. Страви зі смаженої птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. Сучасні тренди при приготуванні та подачі.</li> <li>6. Страви із січеної птиці: асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості. Сучасні тренди при приготуванні та подачі.</li> </ol>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка дичини до кулінарного використання.</li> <li>2. Страви з дичини, що представлені у ЗРГ.</li> <li>3. Правила смаження цілих тушок курей, гусей, качок, індиків : асортимент, особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</li> </ol>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>7. Умови та терміни реалізації страв з птиці, дичини, кролів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування страв з птиці, кролів і дичини у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>			
<p><b>Тема 9. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p>1. Харчова цінність яєць, сиру кисломолочного.</p> <p>2. Страви з яєць: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі страв з яєць.</p> <p>2. Страви з сиру кисломолочного: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі страв з сиру кисломолочного.</p>		<p><b>Практичне заняття 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення страв з яєць та сиру кисломолочного у харчуванні.</li> <li>2. Класифікація страв з яєць.</li> <li>3. Страви з варених яєць: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання.</li> <li>4. Страви за смажених яєць: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання.</li> <li>5. Види омлетів: особливості технології, вимоги до якості, правила подавання.</li> <li>6. Харчова цінність сиру кисломолочного.</li> <li>7. Асортимент і технологія сирників.</li> <li>8. Технологія запіканок, пудингів.</li> <li>9. Сучасні тренди при приготуванні та подачі страв з яєць та сиру кисломолочного у ЗРГ.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p>		<p><i>Підготувати презентацію на тему: «Сучасні тренди під час приготування та подачі страв з яєць та сиру кисломолочного»</i></p>	4



Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>1.У таблиці навести асортимент страв з яєць з урахуванням сучасних кулінарних трендів приготування та подачі.</p> <p>2.У таблиці навести асортимент страв з сиру кисломолочного з урахуванням сучасних кулінарних трендів приготування та подачі.</p>			
<b>Змістовий модуль 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів і риби. Сучасні кулінарні тренди</b>					
<p><b>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Значення страв з овочів у харчуванні, їх класифікація, способи теплового оброблення овочів і грибів.</p> <p>2. Страви з варених, припущених і тушкованих овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови і строки зберігання.</p> <p>3. Технологія страв із смажених і запечених овочів і грибів: загальні правила приготування, асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p>		<p><b>Практичне заняття 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Значення страв з овочів у харчуванні, їх поживна цінність.</p> <p>2. Класифікація овочів.</p> <p>3. Особливості механічного кулінарного оброблення овочів: картоплі і коренеплодів, капустяних, цибулі.</p> <p>4. Способи оброблення овочів та їх зміни при оброблянні.</p> <p><i>Завдання</i></p> <p>1. Визначити кількість відходів при оброблянні овочів.</p> <p>2. Визначити кількість сировини масою бруто та нетто при приготуванні страви.</p> <p>3. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з м'яса, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p>		<p>1. Підготовка овочів для фарширування (капуста, перець солодкий, томати, кабачки, баклажани, гриби).</p> <p>3. Особливості механічного кулінарного оброблення салатно-шпинатних та десертних овочів.</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
4. Сучасні тренди приготування та подачі страв з овочів та грибів.		<p><i>Лабораторне заняття. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Сучасні тренди приготування та подачі.</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Технологія страв із варених овочів. Правила подавання. Вимоги до якості. Сучасні тренди під час приготування та подачі.</li> <li>2.Технологія страв з припущених овочів. Правила подавання. Вимоги до якості.</li> <li>3.Загальні правила тушкування овочів. Асортимент страв. Вимоги до їх якості.Сучасні тренди під час приготування та подачі.</li> <li>4.Технологія страв із тушкованих овочів. Правила подавання. Вимоги до якості.</li> <li>5.Загальні правила смаження овочів. Асортимент страв. Вимоги до їх якості.</li> <li>6.Загальні правила запікання овочів. Асортимент страв. Особливості приготування. Правила подавання. Вимоги до їх якості.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <p>За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв з овочів, плодів та грибів, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p>		<i>Підготувати презентацію на тему: «Сучасні тренди під час приготування страв з овочів, плодів, грибів»</i>	
Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби,	2	Практичне заняття.11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Сучасні тренди приготування та подачі		5. Ознаки доброякісності риби. 6. Види та класифікація	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p><b>рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Значення у харчуванні і класифікація других страв з риби.</p> <p>2. Страви з вареної і припущеної риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Страви з тушкованої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>4. Страви зі смаженої і запеченої риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>5. Сучасні тренди приготування та подачі страв з риби та нерибної водної сировини.</p>		<p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Харчова і біологічна цінність страв з риби і морепродуктів їх значення для харчування людини.</li> <li>Способи розморожування риб з кістковим і хрящовим хребтом.</li> <li>Напівфабрикати з риби.</li> <li>Способи підготовки риби до фарширування.</li> <li>Виробництво риби спеціального розбирання охолодженої та мороженої.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Визначити кількість відходів, сировини масою бруто та нетто при приготуванні страв з риби, нерибних продуктів моря.</li> <li>У таблиці охарактеризувати рибу, що надходить на підприємства харчування.</li> <li>У таблиці навести способи розбирання риби для кулінарного використання.</li> <li>У таблиці зазначити способи нарізання порційних шматків риби.</li> <li>У таблиці зазначити способи підготовки риби для фарширування.</li> <li>У таблиці навести асортимент та особливості технології страв з риби та нерибних продуктів моря.</li> </ol> <p><b>Лабораторне заняття 7. Технологія страв з риби, рибопродуктів, нерибної водної сировини. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p>	2	<p>риби за сукупними ознаками (навести у таблиці).</p> <p>7. Особливості механічного кулінарного оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом (навести у таблиці).</p> <p>8. Особливості хімічного та морфологічного складу нерибної водної сировини, її класифікація та асортимент (навести у таблиці).</p> <p>5. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря (навести у таблиці).</p> <p><i>Підготувати презентацію на тему:</i> «Сучасні тренди приготування та подачі»</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення страв з риби у харчуванні</li> <li>2. Особливості теплового оброблення нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції.</li> <li>3. Вплив термічного оброблення на якісні показники, втрати харчових і біологічно активних речовин.</li> <li>4. Асортимент напівфабрикатів, які виробляють із нерибної водної сировини.</li> <li>5. Технологія страв із вареної риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</li> <li>6. Технологія страв із припущеної риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</li> <li>7. Риба фарширована припущена: філе фаршироване, судак або щука фаршировані, сазан, короп, тріска фаршировані. Гарніри, соуси. Подавання, Вимоги до якості.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технологію страв з риби та нерибних продуктів моря у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>		страв з риби, рибопродуктів, нерибної водної сировини»	
<b>Змістовий модуль 4. „Технологія холодних, солодких страв, напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів із борошна. Сучасні кулінарні тренди</b>					
<p><b>Тема 12. Технологія холодних страв. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Значення холодних страв і закусок у</p>	2	<p><b>Практичне заняття. 12. Технологія холодних страв. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Значення холодних страв та закусок (холодних та гарячих) в харчуванні, їх харчова цінність.</p>		2. Сировина, що використовується для приготування холодних страв, загучих закусок.	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>харчуванні, їх класифікація. Підготовка до використання.</p> <p>2. Бутерброди, салати і вінегрети, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі</p> <p>3. Холодні закуски: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</p> <p>4. Гарячі закуски: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі</p>		<p>2. Класифікація холодних страв і закусок. Відмінність між холодною стравою та закускою.</p> <p>3. Бутерброди: класифікація, підготування сировини, технологія приготування. Вимоги до якості:, термін зберігання.</p> <p>4. Особливості приготування салатів</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1. Навести схему класифікації холодних страв.</p> <p>2. Навести асортимент, особливості технології та правила подавання гарячих закусок</p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторне заняття 7. Технологія холодних страв. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання та завдання:</i></p> <p>1. Форма нарізання продуктів при приготуванні салатів і вінегретів.</p> <p>2. Заправки для салатів і вінегретів, їх приготування.</p> <p>3. Особливості приготування і подавання салатів-коктейлів.</p> <p>4. Салати: асортимент, підготування продуктів. Технологія салатів із сирих та варених овочів. Термін та умови зберігання; вимоги до якості; оформлення, подача.</p> <p>5. Салати з птицею, рибою, нерибними продуктами моря, м'ясом. Оформлення, подача, термін реалізації, Вимоги до якості.</p> <p>6. Холодні страви та закуски із овочів: особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p>		<p>Особливості її підготовки.</p> <p>2. Вінегрети: асортимент, особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>3. Навести асортимент, особливості технології та правила подавання холодних страв і закусок з різних видів сировини</p>	

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>7. Холодні страви та закуски з м'яса та птиці: особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p>8. Холодні страви та закуски з м'яса та птиці: особливості технології, правила подавання, вимоги до якості.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технологію холодних страв та закусок у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>		<p style="text-align: center;"><i>Підготувати презентацію на тему:</i></p> <p>«Сучасні тренди приготування та подачі холодних страв та закусок»</p>	
<p><b>Тема 13. Технологія солодких страв. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Значення солодких страв у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>2. Холодні солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання.</p> <p>3. Гарячі солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни</p>	2	<p><b>Практичне заняття. 13. Технологія солодких страв. Сучасні тренди приготування та подачі.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Значення солодких страв у харчуванні.</p> <p>2.Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів.</p> <p>3.Масова частка жиру вершків, що використовують для збивання. У чому полягає механізм збивання вершків?</p> <p>4.Вплив температури на міцність збитих вершків.</p> <p>5.Чинники, що впливають на міцність желейних систем.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>1.За збірниками рецептур скласти технологічні картки та</p>		<p>2. Способи подавання свіжих фруктів, ягід, плодів овочів.</p> <p>5. Технологія солодких страв.</p> <p>6. Сучасні тренди під час приготування та подачі солодких страв.</p> <p>7. Скласти технологічні картки та схеми приготування страв.</p>	8

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі. 4. Сучасні тренди приготування та подачі.		<p>технологічні схеми солодких страв, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</p> <p>2. Навести асортимент, особливості технології та правила подавання холодних солодких страв.</p> <p><b>Лабораторне заняття 7. Технологія солодких страв. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія компотів із свіжих та швидко заморожених фруктів, ягід, нетрадиційної рослинної сировини.</li> <li>2. Желейні речовини, що використовують при приготуванні жельованих страв.</li> <li>3. Желейні солодкі страви: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</li> <li>4. Креми: сировина, особливості технології, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</li> <li>5. Чинники, що впливають на стабілізацію білкової піни (тривалості збивання білків, рН середовища, наявність жиру).</li> <li>6. Заморожені солодкі страви: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</li> <li>7. Гарячі солодкі страви: сировина, особливості технології, асортимент, вимоги до якості, правила подавання. Сучасні тренди приготування та подачі.</li> </ol>			

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>8.Умови, терміни зберігання та реалізації солодких страв.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування солодких страв у відповідності до завдання. Оцінити якість готових страв.</p>			
<p><b>Тема 14. Технологія страв та кулінарних виробів із борошна. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p>1. Харчова цінність страв та виробів з борошна.</p> <p>2. Страви з борошна: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p> <p>3. Борошняні кулінарні вироби: особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови та терміни зберігання. Сучасні тренди приготування та подачі.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 14. Технологія страв та кулінарних виробів із борошна. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація страв і кулінарних виробів з борошна.</li> <li>2. Вимоги до якості сировини, що використовується при виробництві страв та кулінарних виробів з борошна.</li> <li>3. Підготовка сировини для приготування тіста.</li> <li>4. Види розпушувачів, їх значення для приготування тіста.</li> <li>5. Види фаршів для вареників, технологія їх приготування.</li> <li>6. Сучасні тренди при приготуванні та подачі страв та кулінарних виробів з борошна.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. За збірниками рецептур скласти технологічні картки та технологічні схеми страв та кулінарних виробів із борошна, що будуть готуватися на лабораторному занятті, зазначити вимоги до їх якості.</li> <li>2. Навести асортимент, особливості технології та правила подавання холодних солодких страв.</li> </ol>		<p><i>Підготувати презентацію:</i> «Сучасні тренди приготування борошняних кулінарних страв та кулінарних виробів»</p>	8



Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		<p>3. Визначити причини і шляхи попередження проблем при приготуванні борошняних страв.</p> <p><i>Лабораторне заняття 8</i><b>Технологія страв та кулінарних виробів із борошна. Сучасні тренди приготування та подачі</b></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значення борошняних страв і кулінарних виробів у харчуванні.</li> <li>2. Технологія прісного тіста для вареників і пельменів.</li> <li>3. Технологія галушок. Способи теплового оброблення.</li> <li>4. Технологія млинців, оладків.</li> <li>5. Технологія локшини домашньої.</li> </ol> <p><i>Завдання</i></p> <p>Відпрацювати технології приготування страв та кулінарних виробів з борошна у відповідності до завдання. Оцінювання якості готових страв.</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Використання різних видів борошна при приготуванні страв та кулінарних виробів з борошна.</li> <li>2. Мета вистоювання тіста прісного після замішування.</li> </ol>	
<b>Разом за видами, год</b>	<b>12</b>		<b>6</b>		<b>18</b>
<b>Всього, год</b>					<b>270</b>

## Розділ 5. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

**Таблиця 5. 1 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди»**

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (1,2 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,6 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,2 балів); тестування (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	17
Модуль 2. (теми 7-9) відвідування занять (0,6 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,9 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4,0 бали); тестування (1,5 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	15
Модуль 1. (теми 10-11) відвідування занять (0,4 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,6 балів); тестування (1 бал); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	13
Модуль 2. (теми 12-14) відвідування занять (0,6 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,9 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4 бали); тестування (1,5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5 балів)	15
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

**Таблиця 5. 2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни**

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10
Разом		30

**Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди»**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
74-81	C	задовільно
64-73	D	
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## РОЗДІЛ 6. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

### Основні

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016.382 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування : у таблицях і схемах :навч. посібник. Київ : Кондор, 2010. 280 с.
3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
4. Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Михайлов В. М. Технологія приготування їжі:українська кухня : навч. посібник , 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня / Капліна Т.В. та ін. Київ: Центр учбової літератури, 2024. 280 с.
6. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко та ін.; Нац. ун-т харч. технол. Київ: Кондор. 2019. 292 с.
7. Сімакова О. О. Основи кулінарії: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020.83 с.
8. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
9. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2003. 506 с. URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/25819>.

### Додаткові

1. Аверчев О.В., Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Коб'яков С.М.Збірник рецептур

- страв з рису та овочів різних країн світу: навч. посіб. Гельветика, 2021. 60 с.
2. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Державний стандарт України. Київ, 2000. 17с.
  3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
  4. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT) URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=86029](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029).
  5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності/ О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848с.
  6. Коршунова Г.Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні : підруч. для студ. вищ. навч. закл. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 286 с.
  7. Микола Шкрібляк Все про "Смаки Буковини. Гастрономічний путівник традиційної кухні. Видавництво 21, 2022. 416 с.
  8. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
  9. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2011. 182 с.
  10. Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів: Закон України URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
  11. Франко Ольга. 1-ша українська загально-практична кухня. Харків : Фоліо. 2019. 544с.
  12. Jennifer Higgie. The Gourmand's Egg. A Collection of Stories and Recipes. Taschen, 2022. 288 p.

## **Розділ 7. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.