

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«КУЛІНАРНА МАЙСТЕРНІСТЬ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 4

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

2019 – 2020 навчальний рік

1. Опис дисципліни

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

2. Програма дисципліни

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

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

Предмет: вивчення основ кулінарної майстерності.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

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

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

Тема 3. Механічна кулінарна обробка м'яса.

Тема 4. Виробництво н/ф із м'яса.

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

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

Тема 7. Механічна кулінарна обробка рибо- та морепродуктів.

Тема 8. Виробництво н/ф із риби.

Тема 9. Організація робочих місць в виробничих цехах.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Класифікація та характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічний процес обробки овочів, м'яса та виробництво н/ф із них					
Тема 1. Фізіологічні основи харчування. Якість кулінарної продукції. Типи підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування	14	2	2		10
Тема 2. Механічна кулінарна обробка овочів, круп, бобових	14	2	2		10
Тема 3. МКО м'яса	14	2	2		10
Тема 4. Виробництво напівфабрикатів із м'яса	14	2	2		10
Разом за змістовим модулем 1	56	8	8		40
Змістовий модуль 2. Технологічний процес обробки птиці, риби і виготовлення напівфабрикатів. Виробництво напівфабрикатів у цехах					
Тема 5. МКО с/г птиці, дичини, кролика	14	2	2		10
Тема 6. Виробництво напівфабрикатів із с/г птиці, дичини, кролика	14	2	2		10
Тема 7. МКО рибо- та морепродуктів	11	2	4		5
Тема 8. Виробництво напівфабрикатів із риби	11	2	4		5
Тема 9. Організація робочих місць в виробничих цехах	14	1	3		10
Разом за змістовим модулем 1	64	9	15		40
Усього годин	120	17	23		80

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Класифікація та характеристика типів підприємств харчування. Технологічні принципи виробництва продукції харчування.	2
2	Механічна кулінарна обробка овочів та виробництво н/ф із них.	2
3	Механічна кулінарна обробка м'яса і виготовлення напівфабрикатів.	2
4	Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці і виробництво н/ф із неї.	2

5	Механічна кулінарна обробка рибопродуктів і виробництво н/ф із неї.	2
6	Механічна кулінарна обробка овочів та виробництво н/ф із них.	2
7	Механічна кулінарна обробка м'яса і виготовлення напівфабрикатів.	2
8	Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці і виробництво н/ф із неї.	2
9	Механічна кулінарна обробка рибопродуктів і виробництво н/ф із неї.	1
Всього		17

5. Розподіл балів, які отримують студенти

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

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2		2			4
Тема 2	2	2	2			6
Тема 3	2		2	10		14
Тема 4	2	2	2			6
Разом змістовий модуль 1	8	4	8	10	20	50
Змістовий модуль 2						
Тема 5			1	15		16
Тема 6			1			1
Тема 7	1	2	1			4
Тема 8	1	1	1			3
Тема 9	2	2	2			6
Разом змістовий модуль 2	4	5	6	15	20	50
Усього годин	12	9	14	25	40	100

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

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

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

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