


Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

Циклова комісія виробничих технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Заступник директора  
з навчальної роботи  
 Мороз О.В.  
«02» вересня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## **ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ**

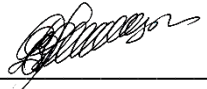
для студентів освітньо-професійного ступеня  
«фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою  
«Виробництво харчової продукції»  
за спеціальністю 015.37  
«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської  
продукції та харчові технології»  
за галуззю знань 01 «Освіта/ Педагогіка»

**Коломия 2024**

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка 2024 р. – 16 с.

Розробники: Левицька Н.Г. - викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні  
циклової комісії виробничих технологій  
Протокол № 1 від «30» серпня 2024 року  
Голова циклової комісії

  
\_\_\_\_\_ Біль Д.С.  
(підпис) (прізвище та ініціали)  
«30» серпня 2024 року.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників		Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання 3-4 семестр
Загальний обсяг навчальної дисципліни	кредитів ЄКТС	4
	годин	120
Загальна кількість аудиторних годин		78
З т.ч.: - лекції;		40
- практичні;		28
- семінарські;		-
- лабораторні.		-
Самостійна робота, год.		42
Курсова робота/проект		10
Форма підсумкового контролю		Екзамен

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

### Мета вивчення навчальної дисципліни

Ознайомлення та вивчення усіх етапів, способів й прийомів обробки продуктів їх енергетичної цінності, фізико-хімічних змін, що протікають у них, при основних та допоміжних видах теплової обробки. Вивчення організації роботи цехів їх обладнання, організації робочих місць при виконанні технологічних процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних і борошняних виробів, страв дієтичного харчування, правил оформлення і відпуску страв, вимог до якості; відпрацювання практичних навичок роботи із збірником рецептур, нормативно-технічною документацією і довідниковою літературою.

### Завдання навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі»:

- формувати теоретичні знання і застосовувати їх у практичній діяльності при приготуванні різновидів страв
- формування практичних умінь і навичок по виконанню технологічних процесів обробки сировини, виготовлення напівфабрикатів готової кулінарної продукції, страв. Способи подавання страв, визначення якості готової продукції.
- розширення уявлень про професійну діяльність кухарів, розвиток творчого мислення з врахуванням національних особливостей, раціонального використання сировини і ресурсів у виробничій діяльності.

## **Процес вивчення дисципліни спрямований на формування компетентностей:**

ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 08. Здатність працювати в команді.

ФК 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.

ФК 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ФК 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.

ФК 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ФК 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

## **Очікувані результати навчання.**

ПР 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР 09. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків у предметній галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- призначення, принципи дії машин, правила їх експлуатації, правила безпечної роботи на них;
- назву посуду, механізмів, інтерв'ю, інструментів, що використовуються під час механічної кулінарної обробки продуктів, їх призначення, правила користування і догляду за ними;
- строки і умови зберігання напівфабрикатів і готових виробів;
- способи раціональної організації праці на робочому місці;
- кулінарне призначення та харчова цінність продуктів;
- типи теплового обладнання; правила механічної і теплової кулінарної обробки продуктів;
- прийоми варіння овочів і правила приготування перших страв, соусів, рибних та м'ясних страв, холодних страв і закусок, страв і гарнірів із овочів, страв з яєць і сиру, солодких страв і напоїв;
- ознаки доброякісної продукції та органолептичні методи їх визначення.

**Вміти:**

- обробляти овочі, готувати н/ф, використовувати м'ясо та рибу, сільськогосподарську птицю;
- готувати холодні страви і закуски; страви, гарніри із овочів;
- страви із яєць і сиру; варити бобові, макаронні вироби й каші;
- смажити вироби з котлетної маси (м'ясної, рибної, овочевої), млинці, оладки;

- готують перші страви; формувати вироби з дріжджового тіста;
- готувати прісне тісто та формувати вироби з нього.
- розраховувати кількість сировини на порції,
- розробляти технологічні картки, інструкційні картки і схеми приготування страв, розраховувати калькуляції на страви.

### 3. Програма навчальної дисципліни.

Тема 1. Вступ. Технологічний процес.

Тема 2. Первинна обробка сировини.

Тема 3. Прийоми теплової обробки.

Тема 4. Приготування страв.

### 4. Структура навчальної дисципліни

№ з/п	Назва розділів, тем	Всього	лекції	практичні	самостійні
1.	Тема 1. Вступ. Технологічний процес.	2	2	-	-
2.	Тема 2. Первинна обробка сировини.	30	10	6	14
3.	Тема 3. Прийоми теплової обробки.	2	2	-	-
4.	Тема 4. Приготування страв.	76	26	22	28
5.	Курсовий проєкт.	10	-	-	-
	<b>Всього</b>	120	40	28	42

### 5. Теми лекційних занять.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>1.</b>	<b>Тема 1. Вступ. Технологічний процес.</b> <i>Лекція.</i> Технологічний процес. Значення поживних речовин у харчуванні. Енергетична цінність сировини.	<b>2</b> 2
<b>2.</b>	<b>Тема 2. Первинна обробка сировини.</b> <i>Лекція</i> Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація овочів. Характеристика та обробка вегетативних овочів.	<b>10</b> 2

	<i>Лекція</i> Види та обробка грибів.	2
	<i>Лекція</i> Хімічний склад та харчова цінність риби. Види риб. Кулінарна обробка риби.	2
	<i>Лекція.</i> Харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Класифікація м'яса. Технологічний процес обробки м'яса.	2
	<i>Лекція.</i> Значення птиці, класифікація та первинна обробка птиці та дичини. Приготування напівфабриків.	2
<b>3.</b>	<b>Тема 3. Прийоми теплової обробки.</b>	<b>2</b>
	<i>Лекція.</i> Значення та види теплової кулінарної обробки. Процеси що відбуваються в продуктах при тепловій обробці.	2
<b>4.</b>	<b>Тема 4. Приготування страв.</b>	<b>26</b>
	<i>Лекція.</i> Значення перших страв. Класифікація. Приготування бульйонів.	2
	<i>Лекція</i> Заправні перші страви. Борщі. Росольники.	2
	<i>Лекція.</i> Значення соусів у харчуванні. Класифікація соусів. Соуси промислового виробництва.	2
	<i>Лекція.</i> Значення страв і гарнірів з овочів. Страви з варених, припущених і смажених овочів.	2
	<i>Лекція</i> Страви і гарніри з тушкованих і запечених овочів.	2
	<i>Лекція.</i> Страви та гарніри з бобових і макаронних виробів.	2
	<i>Лекція.</i> Класифікація яєць. Продуктів їх переробки. Страви з яєць.	2
	<i>Лекція.</i> Значення страв з сиру. Страви з сиру.	2
	<i>Лекція.</i> Значення рибних страв у харчуванні. Варені, припущені та смажені рибні страви.	2
	<i>Лекція.</i> Значення м'ясних страв у харчуванні. Загальні правила приготування страв. Технологія приготування страв з м'яса.	2
	<i>Лекція.</i> Значення страв з птиці. Варені, припущені страви. Вимоги до якості страв.	2
	<i>Лекція</i> Значення закусок і холодних страв. Бутерброди.	2
	<i>Лекція.</i> Лікувально – профілактичне харчування. Характеристика дієт.	2
		2
	<b>Всього</b>	<b>40</b>

### 6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
-------	------------	-----------------

<b>1.</b>	<b>Тема 2.</b> Первинна обробка сировини. 2.1. Обробка риби з хрящовим скелетом. Обробка окремих видів риби. Складання технологічних схем обробки риби. 2.2. Приготування рибних напівфабрикатів. Складання технологічних карток. 2.3. Приготування напівфабрикатів з м'яса. Технологічні схеми приготування напівфабрикатів.	<b>6</b> 2 2 2 2
<b>2.</b>	<b>Тема 3.</b> 3.1. Соуси із загусником. Білі та червоні соуси. Технологічні схеми приготування. 3.2. Приготування розсипчастих, в'язких і рідких каш. Приготування страв з каш. Розв'язування задач. 3.3. Страви з тушкованої і запеченої риби. Страва з січеної, натуральної і котлетної маси з риби. Технологічні картки. 3.4. Технологія приготування страв з м'яса. Інструкційно – технологічні картки страв. 3.5. Страви з січеної, натуральної котлетної маси. Технологічні схеми страв. 3.6. Смажені і тушковані страви з птиці. Визначення колорійності 3.7. Салати. Страви і закуски з овочів та грибів. 3.8. Приготування гарячих та прохолодних напоїв. 3.9. Солодкі страви з утворенням желе. Солодкі гарячі страви. Технологічні картки страв. 3.10. Страви з борошна. Визначення втрати маси. 3.11. Страви лікувально – профілактичного харчування. Технологія приготування.	<b>22</b> 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	<b>Всього</b>	<b>28</b>

## 7. Теми семінарських занять.

*Навчальною програмою не передбачено.*

## 8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>1.</b>	<b>Тема 2. Первинна обробка сировини.</b>	<b>14</b>
	2.1. Характеристика та обробка плодів овочів.	2
	2.2. Обробка овочів до фарширування	2
	2.3. Характеристика і обробка консервованих овочів	2
	2.4. Обробка окремих видів риби	2
		2



	2.5. Значення морепродуктів. Класифікація. Обробка нерибних морепродуктів.	2
	2.6. Приготування напівфабриків з січеної натуральної та котлетної маси з м'яса	2
	2.7. Характеристика субпродуктів. Напівфабрикати з субпродуктів.	
<b>2.</b>	<b>Тема 4. Приготування страв.</b>	<b>28</b>
	4.1. Юшки, кулеші, кулешики. Технологія приготування.	2
	4.2. Молочні, холодні, солодкі супи.	2
	4.3. Соуси молочні, сметанні, грибні. Солодкі соуси.	2
	4.4. Соуси без борошна. Вимоги до якості соусів.	2
	4.5. Асортимент круп, макаронних і бобових виробів. Підготовка сировини.	2
	4.6. Приготування страв із січеної натуральної і котлетної маси з риби	2
	4.6. Технологія приготування запечених м'ясних страв, страв з субпродуктів.	2
	4.8. Рибні, м'ясні страви і закуски. Страви з сиру, яєць, молока.	2
	4.9. Характеристика сировини для приготування солодких страв і напоїв	2
	4.10. Гарячі, солодкі страви	2
	4.11. Характеристика борошна. Приготування начинок.	2
	4.12. Технологія приготування виробів з борошна. Дріжджові вироби	2
	4.13. Характеристика харчових речовин, які виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму	2
	4.14. Страви і закуски з харчовими речовинами, що виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму.	2
	<b>Всього</b>	<b>42</b>

### 9. Курсовий проєкт.

№ з/п	Зміст	Кількість годин
1.	Ознайомлення зі змістом курсового проєкту. Характеристикою теми.	2
2.	Виконання основної частини. Характеристика та обробка сировини. Технологічний процес приготування страв.	2

3.	Виконання розрахункової частини. Написання технологічних карт, калькуляційних карт.	2
4.	Складання інструкційно – технологічних карт	2
5.	Організація технологічного процесу. Приготування та реалізація страв.	2
	<b>Всього</b>	<b>10</b>

## 10. Методи контролю.

При організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі» використовуються наступні види контролю знань:

1. Усне опитування.
2. Письмова перевірка.
3. Практична перевірка.
4. Тестові завдання.

Форма підсумкового контролю з дисципліни «Технологія приготування їжі» - екзамен.

### Контрольні питання:

- 1.Значення білків, жирів та вуглеводів в харчуванні людини.
- 2.Заправні перші страви, їх класифікація, загальні правила приготування заправних перших страв.
- 3.Значення вітамінів в харчуванні людини. Вплив теплової обробки на збереження вітамінів.
- 4.Молочні, солодкі та холодні супи, правила їх варіння, вимоги та якості.
- 5.Значення мінеральних речовин в харчуванні людини.
- 6.Види бульйонів і технологія їх приготування.
- 7.Процеси які відбуваються при тепловій обробці м'яса: теплова денатурація колагенових пучків та волокон.
- 8.Значення соусів у харчуванні людини. Характеристика соусів їх класифікація.
- 9.Цукри їх характеристика та зміни при тепловій обробці продуктів.
- 10.Основні соуси: червоний і білий; їх характеристика та технологія приготування.
- 11.Зміна жирів при смаженні продуктів основним способом.
- 12.Значення овочів в харчуванні людини, їх класифікація, первинна обробка овочів.
- 13.Обладнання, інвентар, інструменти та посуд для обробки харчових продуктів. Організація робочого місця.
- 14.Значення страв і гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів в харчуванні людини. Підготовка круп до варіння каш.
- 15.Послідовність первинної обробки овочів, особливості очищення бульбоплодів.
- 16.Класифікація страв із риби та інших морських продуктів. Види рибних страв.
- 17.Способи обробки риби та правила їх зберігання.
- 18.Рецептура і технологія приготування страв із бобових і крупів.
- 19.Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші.

- 20.Правила припускання і варіння риби. Технологія приготування страв із припущеної і вареної риби.
- 21.Класифікація страв з м'яса і м'ясних продуктів.
- 22.Правила припускання і варіння риби. Технологія приготування страв із припущеної і вареної риби.
- 23.Варіння м'яса і субпродуктів. Страви із вареного м'яса і субпродуктів, технологія їх приготування.
- 24.Значення страв із сиру в харчуванні людини. Страви з сиру, технологія їх приготування.
- 25.Технологічний процес первинної обробки риби з кістковим скелетом: для використання цілою, на порціонні шматки – кругляки, на чисте філе.
- 26.Види грибів, способи обробки грибів.
- 27.Технологічний процес первинної обробки риби з хрящовим скелетом.
- 28.Бутерброди, їх асортимент. Підготовка харчових продуктів і хліба для бутербродів.
- 29.Значення страв із риби і нерибних продуктів моря в харчуванні людини.
- 30.Первинна обробка птиці й дичини. Види страв із птиці й дичини. Технологія приготування страв із птиці й дичини. Оформлення.
- 31.Запікання риби. Способи запікання. Страва із запеченої риби, технологія їх приготування.
- 32.Значення холодних страв і закусок в харчуванні людини. Салати з сирих і варених овочів, технологія їх приготування.
- 33.Смаження риби. Способи смаження. Страви із смаженої риби, технологія їх приготування.
- 34.Класифікація солодких страв. Види компотів та киселів. Підготовка сировини.
- 35.Страви із січеної натуральної риби і котлетної маси.
- 36.Класифікація гарячих і холодних напоїв. Технологія приготування напоїв.
- 37.Значення супів у харчуванні. Класифікація супів.
- 39.Характеристика сировини, необхідної для приготування різних видів тіста.
- 40.Способи приготування напівфабрикатів з м'яса, прийоми їх приготування.
- 41.Класифікація сервірування столу, правила поведінки за столом.
- 42.Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, та виробів з нього.
- 43.Технологія приготування дріжджового опарного тіста, та виробів з нього.
- 44.Смажені м'ясні страви, технологія їх приготування.
- 45.Розпушувачі тіста. Приготування начинок.
- 46.Смажені м'ясні страви, технологія їх приготування.
- 47.Страви і гарніри з варених і припущених овочів, технологія їх приготування.
- 48.Правила безпечної роботи при користуванні ріжучими інструментами, гарячими рідинами та жирами.
- 49.Страви та гарніри з смажених, тушкованих за запечених овочів, технологія їх приготування.
- 50.Технологія приготування солодких страв.

**10. Критерії поточного оцінювання знань та вмінь студента.  
Загальні критерії оцінювання студентів.**

<b>Критерії</b>	<b>Оцінювання за 4-бальною шкалою</b>
<p>1. Глибокі знання навчального матеріалу, що містяться в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах.</p> <p>2. Вміння чітко, лаконічно, логічно, послідовно доповідати і відповідати на поставлені питання.</p> <p>3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи</p>	<b>«відмінно»</b>
<p>1. Міцні знання навчального матеріалу, що міститься в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах.</p> <p>2. Вміння аргументовано відповідати на поставлені питання.</p> <p>3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.</p>	<b>«добре»</b>
<p>1. Слабкі знання навчального матеріалу дисципліни.</p> <p>2. неточні або недостатньо аргументовані відповіді на поставлені питання з порушенням послідовності їх обґрунтування.</p> <p>3. Слабке застосування теоретичних положень при розв'язуванні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.</p>	<b>«задовільно»</b>
<p>1. Незнання значної частини навчального матеріалу дисципліни. Незнання основних фундаментальних положень.</p> <p>2. Суттєві помилки у відповідях на питання.</p> <p>3. Невміння орієнтуватися при розв'язанні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.</p>	<b>«незадовільно»</b>

## **Критерії оцінювання тестових завдань**

### **Критерії оцінювання тестових завдань**

**Відмінно ("5")** - Студент правильно відповів на 90-100 % тестів.

Правильно, чітко і логічно і повно відповідає на всі стандартизовані питання поточної теми, включно з питаннями лекційного курсу і самостійної роботи. Тісно пов'язує теорію з практикою і правильно демонструє виконання (знання) практичних навичок. Вирішує ситуаційні задачі підвищеної складності, вміє узагальнювати матеріал.

**Добре ("4")** - Студент правильно відповів на 70-89% тестів.

Правильно, і по суті відповідає на стандартизовані питання поточної теми, лекційного курсу і самостійної роботи. Демонструє виконання (знання) практичних навичок. Правильно використовує теоретичні знання при вирішенні практичних завдань. Вміє вирішувати легкі і середньої складності ситуаційні задачі. Володіє необхідними практичними навиками і прийомами їх виконання в обсязі, що перевищує необхідний мінімум.

**Задовільно ("3")** - Студент правильно відповів на 50-69% тестів.

Неповно, за допомогою додаткових питань, відповідає на стандартизовані питання поточної теми, лекційного курсу і самостійної роботи. Не може самостійно побудувати чітку, логічну відповідь. Під час відповіді і демонстрації практичних навичок студент робить помилки. Студент вирішує лише найлегші задачі.

**Незадовільно ("2")** - Студент відповів на менше, ніж 50% тестів.

Не знає матеріалу поточної теми, не може побудувати логічну відповідь, не відповідає на додаткові запитання, не розуміє змісту матеріалу. Під час відповіді і демонстрації практичних навичок робить значні, грубі помилки.

## **12. Методичне забезпечення.**

1. Робоча програма з дисципліни «Технологія приготування їжі».
2. Конспект лекцій.
3. Завдання по виконанню самостійних робіт.
4. Завдання по виконанню практичних робіт.
5. Тестові завдання.
6. Завдання для контрольних робіт.
7. Презентації по темах.
8. Перелік екзаменаційних білетів.

### **13. Рекомендована література.**

#### **Основна:**

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – 4-те вид. – К.: Ігнатекс – Україна, 2013р.-568 с.: іл.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – Київ: Кондор, 2003р.-308с.
3. Антоненко Л.М. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: Навчальний посібник для професійно-технічних навчальних закладів/ - Київ Факт, 2003.- 304с.; іл.
4. О.В. Шалимов Т.П. Дяченко Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ Київ А.С.К. 2007.- 848 с.
5. М.С. Косовенко Технологія приготування їжі.-К.: Факт,2003.-318с.

#### **Додаткова :**

1. Ратушенко А.Т. Страви з риби і морепродуктів. Навч. Посібник. К.: Кондор, 2010.-345 с.
2. О.Скопенко, І. Ройтенберг Практична енциклопедія української кухні, Київ: “ Казка” 2007.- 208 с. іл.
3. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 С.
4. Я.М. Сало Технологія ресторанної справи: навч. практ. Посібник.- Львів: Афіша,2013. -560с.: іл.