РІВНЕНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Рівненський державний гуманітарний університет**
**Факультет менеджменту, економіки і природничо-технологічної освіти**
**Кафедра технологічної, професійної освіти та цивільної безпеки**

**Анотація**

| | |
|---|---|
| **Назва дисципліни** | Кулінарія |
| **Освітня програма** | Середня освіта (Трудове навчання та технології) |
| **Компонент освітньої програми** | Вибірковий |
| **Загальна кількість кредитів та кількість годин для вивчення дисципліни** | 3 кредити / 90 годин |
| **Вид підсумкового контролю** | Залік |
| **Мова викладання** | українська |
| **Викладач** | Дупак Надія Василівна<br>Науковий ступінь: кандидат педагогічних наук; Вчене звання: доцент;<br>Посада: доцент. |
| **CV викладача на сайті кафедри** | https://www.rshu.edu.ua/kafedry-fdkmttf/kafedra-potnt/sklad-kafedri-potnt/121-personalii/842-dupak-nadiia-vasylivna |
| **E-mail викладача:** | nadiia.dupak@rshu.edu.ua |
| **Консультації** | *Очні консультації:* вівторок $14^{15}$-$15^{35}$ ауд. №123 *Он лайн-консультації:* вівторок $18^{00}$-$19^{20}$ |

**Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** навчальної дисципліни «Кулінарія» є систематизація знань здобувачів освіти стосовно етапів, способів та технологій обробки продуктів харчування, а також фізико-хімічних змін, що відбуваються під час приготування, коли продукти здобувають смак, колір, аромат і консистенцію, властивих готовим кулінарним виробам.

**Завданням** дисципліни є:

- узагальнення та систематизація знань здобувачів, стосовно технологічних процесів обробки сировини;
- приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних і борошняних виробів, страв дієтичного і шкільного харчування;
- вдосконалення знань стосовно правил оформлення і відпуску страв, вимог до якості;
- відпрацювання практичних навичок роботи зі «Збірником рецептур», нормативно-технічною документацією і довідниковою літературою;

- вдосконалення знань стосовно ресурсозберігаючої технології приготування харчової продукції.

## Зміст навчальної дисципліни

### Змістовий модуль 1. Рецептура та приготування закусок і супів

Тема 1. Рецептура та приготування холодних страв і закусок

Тема 2 Розробка рецептури та приготування супів

Змістовий модуль 2 Рецептура та приготування основних страв.

Тема 3 Рецептура та приготування соусів

Тема 4 Рецептура та приготування став і гарнірів з картоплі, овочів і грибів.

Тема 5 Рецептура та приготування страв і гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.

Тема 6 Розробка рецептури та приготування страв з риби.

Тема 7 Рецептура та приготування страв з м'яса і субпродуктів.

Тема 8 Рецептура та приготування страв з сільськогосподарської птиці, дичині і кролика.

Тема 9 Рецептура та приготування страв з яєць і сиру.

Тема 10 Рецептура та приготування страв із борошна.

### Змістовий модуль 3 Рецептура та приготування десертів і випічки

Тема 11 Рецептура та приготування солодких страв

Тема 12 Рецептура та приготування випічки