

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ, НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

**ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА**

**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Технологія продукції ресторанного господарства»**

(для студентів 4, 5 курсів всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня  
бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напрямку підготовки  
6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)

Програма та робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (для студентів 4, 5 курсів всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»). / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва, уклад.: доц. І. В. Золотухіна, І. С. Баландіна – Х.: ХНАМГ, 2013. – 70 с.

**Укладачі:** канд. техн. наук, доцент І. В. Золотухіна, ас. І. С. Баландіна

**Рецензент:** доцент кафедри туризму і готельного господарства ХНАМГ,  
канд. техн. наук, доцент А. І. Усіна

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,  
протокол засідання № 8 від 27 березня 2012 р.

© І. В. Золотухіна , І. С. Баландіна, ХНАМГ, 2013

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	4
1.1. Мета, предмет та місце дисципліни .....	4
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни (відповідно до стандартів ОПП) .....	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги .....	8
1.4. Рекомендована основна навчальна література .....	9
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни .....	10
2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	12
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі готельно-ресторанного бізнесу .....	13
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни .....	13
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями ..	22
2.4. Плани лекцій .....	31
2.5. Плани лабораторних та практичних занять .....	41
2.6. Завдання для самостійної роботи студентів	46
2.7. Тематика контрольних робіт. ....	50
2.8. Методики активізації процесу навчання .....	51
2.9. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів. ....	53
2.10. Типові запитання, що виносяться на екзамен. ....	57
2.11. Зразок екзаменаційного білету. ....	62
2.12. Основні положення написання розрахунково-графічної роботи. .	64
2.13. Навчально-методичні матеріали до дисципліни .....	66
2.13.1. Законодавча література. ....	66
2.13.2. Основна література .....	66
2.13.3. Додаткова література. ....	67
2.13.4. Інтернет-ресурси. ....	69

## ВСТУП

У зв'язку із зростанням добробуту населення перед сферою обслуговування постає, зокрема проблема більш повного задоволення потреби населення у високоякісних і різноманітних харчових продуктах, а також підвищення культур и харчування.

Одним із видів сервісу ресторанно-готельного і туристичного бізнесу є надання послуг ресторанными підприємствами, що пов'язано з виробництвом та реалізацією харчових продуктів, тому навчальними планами спеціальності «Готельно-ресторанна справа» передбачено викладання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства».

### 1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» розроблена для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 1401 «Сфера обслуговування».

#### 1.1. МЕТА, ПРЕДМЕТ ТА МІСЦЕ ДИСЦИПЛІНИ

*Метою викладання дисципліни* «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування компетенцій з технологій виробництва й реалізації та кондитерської продукції (далі за тестом КП) у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.

*Об'єктом вивчення дисципліни* є технології напівфабрикатів, страв та кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів закладів ресторанного господарства (ЗРГ).

*Предметом вивчення дисципліни* є кулінарна продукція ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

Завданнями дисципліни є:

- основні концепції різних видів харчування;
- класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження;
- правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів;
- технології виробництва КП у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ;

- принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку;
- наукові та нормативні положення щодо технології виробництва КП;
- особливості технологічного процесу виробництва (ТВП) продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування;

Студент повинен вміти:

- Здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці;
- відтворювати технологію виробництва якісної та безпечної кулінарної і борошняної кондитерської продукції ЗРГ, формувати асортиментну політику ЗРГ;
- володіти та запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації ТВП кулінарної продукції;
- розробляти технологічну документацію на кулінарну продукцію;
- ефективно використовувати вміння і навички у процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів у ЗРГ.

Мотивуюча частина програми передбачає підставу для:

- формування професійної компетенції у вирішенні задач із виробництва конкурентоспроможної кулінарної та борошняної кондитерської продукції ЗРГ;
- ознайомлення із сучасно. Інформацією щодо нових досягнень у області технологій виробництва КП.

### Взаємозв'язок з іншими дисциплінами

Вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» базується на знаннях студентами фундаментальних та загальноінженерних дисциплін та надає можливість опанувати основні технологічні закономірності виробництва кулінарної продукції, набуті вміння оцінювати її якість з метою майбутнього застосування цих знань у практичній професійній діяльності.

Перелік дисциплін, засвоєння яких необхідно для вивчення даної дисципліни надано в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Взаємозв'язок з іншими дисциплінами

Дисципліна, що забезпечує	Дисципліна, яку забезпечують
Харчова хімія Мікробіологія Товарознавство	Організація ресторанного господарства
	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
	Маркетинг готельного та ресторанного господарства
	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві

Знання, що отримані студентами під час вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» надалі:

- використовуються під час вивчення професійно-орієнтованих дисциплін;
- пов'язані з міждисциплінарною інтеграцією знань, навичок та вмінь під час виконання курсової роботи, а також вивченні дисципліни учбового плану фахівця.

## **1.2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ (ЗМІСТ) ДИСЦИПЛІНИ**

(відповідно до стандартів ОПП)

### **Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Змістові модулі:

#### **Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ ЯК МЕДИКО-БІОЛОГІЧНА ТА СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА ПРОБЛЕМА. ФІЗІОЛОГО-ГІГІЄНІЧНІ ОСНОВИ ХАРЧУВАННЯ.**

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

- Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення.
- Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.
- Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні види харчування тощо) як передумова для формування меню ЗРГ.
- Характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів. Роль білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин та їх нормування у раціонах харчування
- Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

#### **Змістовий модуль (ЗМ) 1.2. ОСНОВНІ ПОЖИВНІ РЕЧОВИНИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЇХ ЗМІНИ В ПРОЦЕСІ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОБРОБКИ.**

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

- Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ.

- Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.
- Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.
- Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.
- Характеристика вітамінів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.
- Характеристика мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.

**Змістовий модуль (ЗМ) 1.3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА І ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ РІЗНОГО СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ, ЩО ВИГОТОВЛЯЮТЬСЯ В ЗРГ.**

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

- Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.
- Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.
- Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування.
- Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

**Змістовий модуль (ЗМ) 1.4. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО І ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

- Технологія напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту - овочів)
- Технологія напівфабрикатів з борошна
- Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин
- Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини

- Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини
- Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності
- Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ
- Технологія соусів
- Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

### 1.3. ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ

**(відповідно до галузевих стандартів ОКХ та засобів діагностики (ЗД): виробничі функції, типові задачі діяльності та вміння (за рівнями сформованості), якими повинні оволодіти студенти внаслідок вивчення даної дисципліни)**

Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» наведені в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни

<b>Вміння (за рівнями сформованості) та знання</b>	<b>Сфери діяльності (виробнича, соціально-виробнича, соціально-побутова)</b>	<b>Функції діяльності у виробничій сфері (проектувальна, організаційно- управлінська, виконавська, технічна, інші)</b>
З урахуванням особливостей використання натуральних та фінансових показників у різних підприємствах готельного, курортного і туристського сервісу на підставі маркетингового підходу формувати програми (обслуговування, реалізації тощо), обґрунтувати вибір найбільш економічних форм організації надання послуг	соціально-побутова	Планувальна
Розробляти та впроваджувати раціональні форми організації надання послуг		Організаційна
На основі використання раціональних форм і методів організації праці забезпечувати виконання основних операцій по перетворенню ресурсів у послуги		



#### 1.4. РЕКОМЕНДОВАНА ОСНОВНА НАВЧАЛЬНА ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України : затв. 29.10.2003 р.; наказ № 185. - К., 2003. - 17 с.
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткша, В.А. Кравцова. - М.: Деловая лит., 2005. - 467 с.
3. Кулінарне-мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А. А. Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кугепова. - К. : КНТЕУ, 2003.
4. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры: пер. с англ. / Дж. Райт, Э. Трой. - М.: Издат. дом «Ниола 21-й век», 2001 - 352 с.
5. Справочник технолога общественного питания. - М. : Экономика, 2000.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2001. - 656 с.
7. Сборник рецептур для кондитера. Серия «Учебный курс». - Ростов Н/Д : Феникс, 2001. - 320 с.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.
9. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. - М. : Мир, 2003. - 416 с.
10. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания. учеб. пособие: И.Н. Фуре. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
11. Химический состав пищевых продуктов. - М. : Легкая и пищевая промышленность, 2000.
12. Гуцин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В. Гуцин. - М. : Колос, 2002 - 200 с.
13. Денисов Д.И. Соусы / Д.И. Денисов. - М. : Издат. дом «Рестор. ведомости», 2002. - 200 с.
14. Ефимов А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. - М. : Издат. дом «Рестор. ведомости», 2004. - 245 с.
15. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник / Ц.Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт. 2001.-51 с.
16. Искусство кулинарии. - М. : Изд-во СКСМО-Пресс, 2002. - 560 с.
17. Органолептический анализ пищевых продуктов / [В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др.]. - М. : МГУПП, 2002. - С. 16-72.
18. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей / А.В. Касьянов. - Ростов Н/Д : Март, 2202.
19. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий / С.Я.Корячкина. - М., 2002.
20. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М.І. Пересічного. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 718 с.

21. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т. - 2003. - 526 с.
22. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 320 с.
23. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін.; під кер. М.І. Пересічного. Книга, 2004.-428 с.
24. Пересічний М.І. Підсолоджуючі речовини у харчуванні / М.І. Пересічний М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко, В.В. Карпачев. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001, - 445 с.
25. Стрингер М. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологи М. Стрингер, К. Деннис. - СПб. : Професия, 2003. - 496 с.
26. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л.Г. Шатун. - М. : Дашков и К<sup>с</sup> 2004.-480 с.

## **1.5. АНОТАЦІЯ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Анотація програми навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»**

Дисципліна є нормативною.

Метою вивчення дисципліни є формування компетенцій з технологій виробництва й реалізації кулінарної та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.

Предметом вивчення дисципліни є кулінарна продукція закладів ресторанного господарства, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

Дисципліна складається з одного модулю та чотирьох змістових модулів, які розглядають фізіолого-гігієнічні основи харчування, основні поживні речовини харчових продуктів та їх зміни в процесі технологічної обробки, технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції, технологію напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Технология продукции ресторанного хозяйства»**

Дисциплина является нормативной.

Цель изучения дисциплины – формирование компетенций по технологии производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции в

предприятиях ресторанного хозяйства с заданными свойствами при использовании современных технологических средств, качественной и безопасной как для потребителей, так и для окружающей среды.

Предметом изучения дисциплины является кулинарная продукция предприятий ресторанного хозяйства, технологические режимы и параметры производства из сырья растительного и животного происхождения и показатели качества и безопасности их формирования в процессе производства и хранения.

Дисциплина состоит из одного модуля и четырех содержательных модулей, которые раскрывают физиолого-гигиенические основы питания, основные питательные элементы пищевых продуктов и их изменения в процессе технологической обработки, технологические принципы производства и обеспечения качества кулинарной продукции, технологию полуфабрикатов разной степени готовности, которые изготавливаются в ПРХ.

### **Annotation of the program of educational discipline "Technology products restaurants»**

Discipline is normative.

The purpose of discipline is to build competencies in technology and production of culinary and confectionery establishments restaurants with desired properties using modern technological tools, quality and safety, both for consumers and for the environment. The subject of the discipline is culinary production facilities restaurants, technological regimes and parameters of production from raw materials of plant and animal origin and indicators of quality and safety of their formation in the production and storage.

Discipline consists of one module and four content modules that examine physiological and hygienic bases of nutrition, basic nutritional food products and their changes during processing technology and engineering principles of production and quality culinary products, technology, semi-finished products of varying degrees of readiness, made in ZRH .

## 2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Структура робочої програми навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Структура навчальної дисципліни (для студентів денної форми навчання)

<b>Курс: підготовка бакалаврів денної форми навчання</b>	<b>Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>
Кількість кредитів, відповідних ECTS: 12,0 Модулів: 2 + Змістових модулів: 4 Загальна кількість годин: 432 Годин за семестр: 7 семестр – 216 8 семестр – 216	1401 «Сфера обслуговування»  6.140101 «Готельно-ресторанна справа»  бакалавр	Нормативна Рік підготовки: 4 Семестр: 7, 8 Лекції: 56 годин Практичні: 41 година Лабораторні: 56 годин Самостійна робота: 261 години Індивідуальна робота: 18 годин Види контролю: поточний тестовий контроль. Вид контролю: залік, екзамен

(для студентів заочної форми навчання)

<b>Курс: підготовка бакалаврів денної форми навчання</b>	<b>Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>
Кількість кредитів, відповідних ECTS: 12,0  Модулів: 2 + (ІНДЗ 2, контрольна робота)  Змістових модулів: 4  Загальна кількість годин: 432  Годин за семестр: 8 семестр – 216 9 семестр – 216	1401 «Сфера обслуговування»  6.140101 «Готельно-ресторанна справа»  бакалавр	Нормативна Рік підготовки: 4, 5 Семестр: 8, 9 Лекції: 14 годин Практичні: 24 години Самостійна робота: 394 години Індивідуальна робота: (контрольна робота) Вид контролю: залік, екзамен

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, лабораторних, практичних. Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час

практичних занять. Також велике значення в процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

## **2.1. КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ ДО СТУДЕНТІВ У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є нормативною у підготовці студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни: з метою найкращого засвоєння матеріалу студенти до початку вивчення дисципліни повинні опанувати знання і навички процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів.

Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» дозволяє сформувати у студентів певні знання та навички.

Студент повинний **знати:**

- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- основи виробництва продукції ресторанного господарства;
- нормативно-технологічну документацію та довідкову літературу;
- технологічні процеси обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів.

Студент повинен **вміти:**

- Здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці;
- відтворювати технологію виробництва якісної та безпечної кулінарної і борошняної кондитерської продукції ЗРГ, формувати асортиментну політику ЗРГ;
- володіти та запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації ТВП кулінарної продукції;
- розробляти технологічну документацію на кулінарну продукцію;
- ефективно використовувати вміння і навички у процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів у ЗРГ.

## **2.2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Тематичний план дисципліни для денної та заочної форми навчання з розподілом навчального часу за змістовими модулями, видами аудиторних занять і самостійною і індивідуальною роботою, оцінкою за поточним контролем знань студентів наведено для денної форми навчання в табл. 2.1 – 2.2.

Таблиця 2.1 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної та індивідуальної роботи та оцінкою за поточним контролем знань студентів для **денної** форми навчання

Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	у тому числі					Оцінка за поточним контролем, балів	
		Аудиторні заняття			Самостійна робота	Індивідуально-консультаційна робота	мін	макс
		Лекції	Лабораторні	Практичні				
<b>Змістовий модуль 1</b>								
<i>Тема 1. Медико-біологічні та соціально економічні аспекти харчування людини</i>								
1.1. Вступ. Фізіологічні основи харчування. Основні харчові компоненти продуктів харчування та їх значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонально-го харчування. Загальна характеристика видів харчування.	12	2		2	8		2	3
<i>Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції</i>								
2.1 Види діяльності ЗРГ. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками.	8	-			8		1	2

Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	у тому числі					Оцінка за поточним контролем, балів	
		Аудиторні заняття			Самостійна робота	Індивідуально-консультаційна робота	мін	макс
		Лекції	Лабораторні	Практичні				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
2.2. Класифікація КП за сукупними ознаками. Основні поняття якості КП. Чинники, які впливають на формування якості КП. Законодавча база регулювання якості КП. Класифікація та характеристика нормативної та технологічної документації на сировину.	10	-		2	8		2	3

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ.</i>								
3.1 Систематизація складових частин їжі та харчових продуктів. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	12	2		2	8		2	3
3.2 Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	12	2		2	8		2	3
3.3 Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	12	2		2	8		2	3

<i>Назва та зміст змістового модулю</i>	<i>Всього годин</i>	<i>у тому числі</i>					<i>Оцінка за поточним контролем, балів</i>	
		<i>Аудиторні заняття</i>			<i>Самостійна робота</i>	<i>Індивідуально-консультаційна робота</i>	<i>min</i>	<i>max</i>
		<i>Лекції</i>	<i>Лабораторні</i>	<i>Практичні</i>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
3.4. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	12	2		2	8		2	3
<b>Змістовий модуль 2</b>								
<i>Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з продуктів рослинного походження.</i>								

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
4.1 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.	16	2	4	2	8		2	3
4.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.	16	2	4	2	8		2	3
4.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.	16	2	4	2	8		2	3
<i>Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження.</i>								
5.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочно-го сиру.	14	2	2	2	8		1	2

Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	у тому числі					Оцінка за поточним контролем, балів	
		Аудиторні заняття			Самостійна робота	Індивідуально-консультаційна робота	min	max
		Лекції	Лабораторні	Практичні				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.	6	2	4	2	8		1	2
5.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини.	6	2	4	2	8		1	2
5.4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.	6	2	4	2	8		2	3
5.5. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ.	10	2			8		1	2
РГР					18			
Залік							20	40



Продовження табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Підсумок 7 семестру</b>	<b>216</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 3</b>								
<i>Тема 6. Основи технології готової кулінарної продукції.</i>								
6.1. Технологія соусів.	22	4	4		14		4	5
6.2. Технологія супів.	22	4	4		14		4	5
6.3. Технологія гарячих закусок.	20	2	4		14		3	5
6.4. Технологія холодних закусок.	22	4	4		14		4	5
6.5. Технологія солодких страв.	21	2	4		15		4	5
6.6. Технологія напоїв.	21	2	4		15		4	5
<i>Підсумок</i>							20	30

<i>Назва та зміст змістового модулю</i>	<i>Всього годин</i>	<i>у тому числі</i>					<i>Оцінка за поточним контролем, балів</i>	
		<i>Аудиторні заняття</i>			<i>Самостійна робота</i>	<i>Індивідуально-консультційна робота</i>	<i>min</i>	<i>max</i>
		<i>Лекції</i>	<i>Лабораторні</i>	<i>Практичні</i>				
<b>Змістовий модуль 4</b>								
<i>Тема 7. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.</i>	32	6	6	5	15		6	8
<i>Тема 8. Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.</i>	22	2	-	5	15		6	8
<i>Тема 9. Особливості технології виробництва асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ.</i>	24	4	-	5	15		6	8
Поточний контроль (інд.-конс. робота)	10					10	9	15
<i>Підсумок</i>	108	12	36	15	44	10	40	60
<i>Підсумковий контроль (екзамен)</i>							20	40
<b>Підсумок 8 семестру</b>	<b>216</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>131</b>	<b>10</b>	<b>60</b>	<b>100</b>
<b>Взагалі за дисципліною</b>	<b>432</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>41</b>	<b>269</b>	<b>10</b>		

Таблиця 2.1 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної та індивідуальної роботи та оцінкою за поточним контролем знань студентів для **заочної** форми навчання

Заліко- вий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	у тому числі				Оцінка за поточним контролем, балів	
			Аудиторні заняття			Самостійна робота, в т.ч. індивідуально- консультаційна робота	min	max
			Лек- ції	Лабо- рато- рні	Прак- тичні			
<b>6</b>	<b>Змістовий модуль 1</b>							
	<i>Тема 1. Медико-біологічні та соціально економічні аспекти харчування людини</i>							
	1.1. Вступ. Фізіологічні основи харчування. Основні харчові компоненти продуктів харчування та їх значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування. Загальна характеристика видів харчування.	11	1			10	2	3
	<i>Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції</i>							
2.1 Види діяльності ЗРГ. Характеристика виробничо- технологічної діяльності ЗРГ. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками.	11	1			-	10		

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	у тому числі				Оцінка за поточним контролем, балів	
			Аудиторні заняття			Самостійна робота, в т.ч. індивідуальна консультативна робота	min	max
			Лекції	Лабораторні	Практичні			
	2.2. Класифікація КП за сукупними ознаками. Основні поняття якості КП. Чинники, які впливають на формування якості КП. Законодавча база регулювання якості КП. Класифікація та характеристика нормативної та технологічної документації на сировину.	11	-		1	10		
<i>Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ.</i>								
	3.1 Систематизація складових частин їжі та харчових продуктів. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	12	1		1	10		
	3.2 Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	12	1		1	10	2	3
	3.3 Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	11	1		-	10	2	3

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	у тому числі				Оцінка за поточним контролем, балів	
			Аудиторні заняття			Самостійна робота, в т.ч. індивідуальні консультації	мін	мак
			Лекції	Лабораторні	Практичні			
	3.4. Характеристика ві-тамінів та мінеральних речовин як компонент-тів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	11	1		-	10		
	<i>Підсумок</i>	79	6		3	70		
	<b>Змістовий модуль 2</b>							
	<i>Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з продуктів рослинного походження.</i>							
	4.1 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.	16			1	15		
	4.2. Технологія напів-фабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.	16			1	15		
	4.3. Технологія напів-фабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.	16			1	15		
	<i>Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження.</i>							
	5.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочно-го сиру.	16			1	15		

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	у тому числі				Оцінка за поточним контролем, балів		
			Аудиторні заняття			Самостійна робота, в т.ч. індивідуальні консультації	min	max	
			Лекції	Лабораторні	Практичні				
6	5.2. Технологія напів-фабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.	21			1	20			
	5.3. Технологія напів-фабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини.	16			1	15			
	5.4. Технологія напів-фабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибпродуктів та нерибної водної сировини.	21			1	20			
	5.5. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ.	15			-	15			
	Підсумок	137			7	130			
	<b>Підсумок 8 семестру</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>200</b>			
	<b>Змістовий модуль 3</b>								
	<i>Тема 6. Основи технології готової кулінарної продукції.</i>								
	6.1. Технологія соусів.	23	1		2	20			
	6.2. Технологія супів.	22	1		2	19			
	6.3. Технологія гарячих закусок.	22	1		1	20			
	6.4. Технологія холодних закусок.	22	1		1	20			
	6.5. Технологія солодких страв.	22	1		1	20			
	6.6. Технологія напоїв.	22	1		1	20			
Підсумок	133	6		8	119				

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	у тому числі			Оцінка за поточним контролем, балів		
			Аудиторні заняття			Самостійна робота, в т.ч. індивідуаль - но-консульта тивна робота	мін	макс
			Лекції	Лабо-ра-торні	Прак-тичні			
	<b>Змістовий модуль 4</b>							
	Тема 7. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.	28	1		2	25		
	Тема 8. Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.	27			2	25		
	Тема 9. Особливості технології виробництва асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ.	28	1		2	25		
	Поточний контроль (інд.-конс. робота)							
	Підсумок	83	2		6	75		
	Підсумковий контроль (екзамен)							
	<b>Підсумок 9 семестру</b>	<b>216</b>	<b>8</b>		<b>14</b>	<b>194</b>		
	<b>Взагалі за дисципліною</b>	<b>432</b>	<b>14</b>		<b>24</b>	<b>394</b>		

### 2.3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ЗМІСТОВИМИ МОДУЛЯМИ

#### Змістовий модуль 1

Вступ.

Мета і завдання дисципліни, її структура, мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Значення дисципліни у підготовці компетентних фахівців готельно-ресторанної справи в області технології приготування КП.

Основні етапи розвитку технології продукції ресторанного господарства, як науки. Вплив етнографічних, історичних, географічних особливостей

регіонів на її розвиток. Науково-практична політика в області здорового харчування.

*Рекомендована література до вивчення теми: [3, 4, 6, 30 – 32].*

### ***Тема 1. Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини***

Тема 1.1. Фізіологічні основи харчування. Основні харчові компоненти (білки, вуглеводи, ліпіди, вітаміни, мінеральні речовини, ферменти, вода) продуктів харчування та їх фізіологічне значення для життєдіяльності людини.

Концепція раціонального харчування. Загальна характеристика видів харчування (дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, нові сучасні концепції харчування тощо).

*Рекомендована література до вивчення теми: [3, 4, 6, 7, 19].*

### ***Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції***

Тема 2.1. Види діяльності ЗРГ. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ. Характеристика виробничого та технологічного процесу у ЗРГ.

Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.

Тема 2.2. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Основні поняття якості кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Модель якості кулінарної продукції. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.

Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Класифікація та характеристика нормативної документації на сировину (державний, галузевий стандарти, стандарти науково-технічних суспільств і союзів, стандарти підприємств, технічні умови). Характеристика технологічної документації (технологічна інструкція, збірники рецептур, технологічні карти).

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 1, 2, 3 – 8, 12, 35].*

### ***Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва КП***

Тема 3.1. Систематизація складових частин харчових продуктів. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 30 - 34].*

Тема 3.2. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 30 - 34].*

Тема 3.3. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 30 - 34].*

Тема 3.4. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 30 - 34].*

## **Змістовий модуль 2**

### ***Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження***

Тема 4.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту - овочів).

Класифікація КП з овочів за сукупними ознаками. Значення сировини рослинного походження у харчуванні.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності овочів, як сировини для виробництва КП.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з овочів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів.

Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з овочів.

Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.

Перспективи розвитку асортименту КП з овочів. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 18, 22, 30, 35].*

Тема 4.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності круп, бобових та макаронних виробів, як сировини для виробництва КП.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з круп, бобових та макаронних виробів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.

Асортимент та характеристика напівфабрикатів з круп, бобових та макаронних виробів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці круп, бобових та макаронних виробів.



Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з круп, бобових та макаронних виробів.

Класифікація КП з круп, бобових та макаронних виробів за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.

Перспективи розвитку асортименту КП з круп, бобових та макаронних виробів. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 9, 10, 12, 15, 35].*

**Тема 4.3.** Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності борошна, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з борошна. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки борошна.

Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів.

Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з борошна.

Класифікація КП з борошна за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з борошна.

Перспективи розвитку асортименту страв та кулінарних виробів з борошна. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 18, 21, 30, 35].*

## ***Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження***

**Тема 5.1.** Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.

Медико-біологічні аспекти споживання продуктів тваринного походження у харчуванні сучасної людини. Класифікація сировини тваринного походження.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з яєць та кисломолочного сиру. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки яєць та кисломолочного сиру.

Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці яєць та сиру.

Правила теплової обробки напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру.

Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з яєць та сиру.

Перспективи розвитку асортименту КП з яєць та кисломолочного сиру. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 15, 16, 23, 24, 35].*

Тема 5.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі за текстом - м'яса).

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності м'яса та м'ясопродуктів.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з м'яса. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки м'яса.

Асортимент та характеристика напівфабрикатів з м'яса. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса.

Правила теплової обробки напівфабрикатів з м'яса.

Класифікація КП з м'яса за сукупними ознаками.

Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів.

Перспективи розвитку асортименту КП з м'яса. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 15, 16, 23, 24, 35].*

Тема 5.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини (далі за текстом – з птиці).

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності птиці.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП із птиці. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки птиці.

Асортимент та характеристика напівфабрикатів з птиці. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці птиці.

Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з птиці.

Класифікація КП з птиці за сукупними ознаками.

Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з птиці.

Перспективи розвитку асортименту КП з птиці. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 15, 16, 23, 24, 35].*

Тема 5.4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі за текстом – з риби).

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності риби.

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП із риби. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки риби.

Асортимент та характеристика напівфабрикатів з риби. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці риби.

Правила теплової обробки напівфабрикатів з риби.

Класифікація КП з риби за сукупними ознаками.

Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з риби.

Перспективи розвитку асортименту КП з риби. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 15, 16, 23, 24, 31, 35].*

Тема 5.5. Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ.

Визначення терміну «універсальні напівфабрикати». Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки тощо).

Основи технології виробництва «універсальних напівфабрикатів».

Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики охолодженої та швидкозамороженої продукції.

Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів. Вимоги до якості. Види браку та способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 15, 16, 23, 24, 35].*

## **Змістовий модуль 3**

### ***Тема 6. Основи технології готової кулінарної продукції***

Тема 6.1. Технологія соусів.

Класифікація соусів за сукупними ознаками, їхній асортимент. Загальна характеристика соусів за групами. Харчова та біологічна цінність соусів.

Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість соусів. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва соусів (борошняних пасеровок, бульйонів тощо).

Основи технології соусів за групами. Характеристика асортименту соусів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ.

Вимоги до якості соусів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Правила підбору соусів до страв.

Перспективи розвитку асортименту соусів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 17, 18, 22, 23, 26, 34, 35].*

### Тема 6.2. Технологія супів.

Класифікація супів за сукупними ознаками, їхній асортимент. Загальна характеристика супів за групами. Харчова та біологічна цінність супів.

Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість супів. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва супів (борошняних пасеровок, бульйонів, овочевих гарнірів тощо).

Основи технології супів за групами. Характеристика асортименту супів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ. Підбір гарнірів до супів.

Вимоги до якості супів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації.

Перспективи розвитку асортименту супів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 17, 18, 22, 23, 26, 34, 35].*

### Тема 6.3. Технологія гарячих закусок.

Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика гарячих закусок, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність.

Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість гарячих закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва гарячих закусок.

Основи технології гарячих закусок.

Вимоги до якості гарячих закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації.

Перспективи розвитку асортименту гарячих закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 17, 18, 22, 23, 26, 34, 35].*

### Тема 6.4. Технологія холодних страв та закусок.

Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика холодних страв та закусок, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність.

Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість холодних страв та закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок.

Основи технології холодних страв та закусок.

Вимоги до якості холодних страв та закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації.

Перспективи розвитку асортименту холодних страв та закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 17, 18, 22, 23, 26, 29, 35].*

### Тема 6.5. Технологія солодких страв.

Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика солодких страв, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність.

Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість солодких страв. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва солодких страв.

Основи технології солодких страв.

Вимоги до якості солодких страв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації.

Перспективи розвитку асортименту солодких страв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 17, 18, 22, 23, 26, 34, 35].*

Тема 6.3. Технологія напоїв.

Гарячі напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками.

Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві гарячих напоїв.

Принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих напоїв.

Вимоги до якості гарячих напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації.

Перспективи розвитку асортименту гарячих напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Холодні напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками.

Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві холодних напоїв.

Принципові схеми технологічного процесу виробництва холодних напоїв.

Вимоги до якості холодних напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації.

Перспективи розвитку асортименту холодних напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 17, 18, 22, 23, 26, 34, 35].*

## **Змістовий модуль 4**

### ***Тема 7. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів***

Місце і роль борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Особливості виробництва кондитерських і хлібобулочних виробів в умовах ЗРГ.

Загальна характеристика та класифікація борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів за сукупними ознаками.

Характеристика основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві.

Класифікація та асортимент виробів з дріжджового тіста. Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з дріжджового опарного та безопарного тіста. Асортимент виробів з дріжджового тіста.

Класифікація та асортимент виробів з кондитерських видів тіста (листяного, бісквітного, заварного, пісочного та інших). Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з кондитерських видів тіста.

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу.

Роль рецептурних компонентів в формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

Вимоги до якості, умов, термінів зберігання та реалізації борошняних кондитерських виробів.

Перспективи розвитку асортименту борошняних кондитерських виробів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 13, 14, 20, 25, 27, 28, 32, 33].*

### ***Тема 8. Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів***

Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

Методика формування та розробки асортименту для різних типів ЗРГ.

Методика формування та розробки асортименту для різних контингентів споживачів.

Вибір оптимальних рішень з використанням сучасних інформаційних технологій.

Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

### ***Тема 9. Особливості технології виробництва та асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ***

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях по типу «шведський стіл».

Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у підприємствах швидкого обслуговування, через торгові автомати.

Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо).

Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням різних видів харчування (лікувальне, дитяче, шкільне, студентське, при промислових підприємствах тощо).

*Рекомендована література до вивчення теми: [ 3 – 8, 12, 23, 24, 34, 35].*

## **2.4 ПЛАНИ ЛЕКЦІЙ**

### **Змістовий модуль 1**

*Тема 1. Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини*

*Лекція 1.1. Вступ.*

1. Мета і завдання дисципліни, її структура, мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Значення дисципліни у підготовці компетентних фахівців готельно-ресторанної справи в області технології приготування їжі у сучасних умовах адаптації закладів ресторанного господарства до ринкових відносин.

2. Основні етапи розвитку технології продукції ресторанного господарства, як науки. Вплив етнографічних, історичних, географічних особливостей регіонів на її розвиток. Науково-практична політика в області здорового харчування.

3. Фізіологічні основи харчування. Основні харчові компоненти (білки, вуглеводи, ліпіди, вітаміни, мінеральні речовини, ферменти, вода) продуктів харчування та їх фізіологічне значення для життєдіяльності людини.

4. Концепція раціонального харчування.

5. Загальна характеристика видів харчування (дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, шкільне, нові сучасні концепції харчування тощо).

*Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості КП*

*Лекція 2.1. Технологічні принципи виробництва КП.*

1. Види діяльності ЗРГ. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ. Характеристика виробничого та технологічного процесу у ЗРГ.

2. Принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції у ЗРГ. Основні етапи, операції, їх мета.

3. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками. Характеристика технологічних процесів на етапі механічної кулінарної обробки. Характеристика технологічних процесів на етапі теплової обробки.

*Лекція 2.2.* Основні поняття якості кулінарної продукції, її технологічне забезпечення.

1. Класифікація КП за сукупними ознаками.
2. Основні поняття якості кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості КП. Модель якості КП.
3. Технологічне забезпечення якості КП.
4. Законодавча база регулювання якості КП. Керівні і нормативні документи, що регламентують роботу ЗРГ (ухвали, розпорядження, накази).
5. Класифікація та характеристика нормативної документації на продукти харчування (державний, галузевий стандарти, стандарти науково-технічних суспільств і союзів, стандарти підприємств, технічні умови тощо).
6. Характеристика технологічної документації (технологічна інструкція, збірник рецептур страв і кулінарних виробів на продукцію громадського харчування, технологічні карти тощо).

*Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва КП*

*Лекція 3.1.* Характеристика білків як компонентів сировини та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.

1. Систематизація складових частин харчових продуктів.
2. Класифікація та загальна характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП.
3. Структура білка як основа його функціонально-технологічних властивостей.
4. Зміна властивостей білків під дією технологічних чинників. Розчинність білків. Гідратація білкових речовин. Дегідратація, денатурація, деструкція білків.

*Лекція 3.2.* Характеристика жирів як компонентів сировини та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.

1. Класифікація та загальна характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП.
2. Функціонально-технологічні властивості жирів.
3. Зміна властивостей жирів під дією технологічних чинників. Види псування жирів. Окислення жирів. Способи стабілізації жирів.

*Лекція 3.3.* Характеристика вуглеводів як компонентів сировини та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.

1. Класифікація та загальна характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Функціонально-технологічні властивості вуглеводів.
2. Зміна властивостей цукрів під дією технологічних чинників. Неензиматичне побуріння. Карамелізація. Меланоїдиноутворення.
3. Зміна властивостей крохмалю під дією технологічних чинників. Гідроліз



крохмалю. Проблема стабільності та старіння крохмальних драглів.

*Лекція 3.4.* Характеристика вітамінів та мінеральних речовин та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.

1. Класифікація та загальна характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП.

2. Зміна властивостей вітамінів та мінеральних речовин під впливом технологічного процесу. Руйнування вітамінів.

3. Стабілізація властивостей та вмісту вітамінів та мінеральних речовин під час технологічного процесу виробництва КП.

## **Змістовий модуль 2**

*Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження*

*Лекція 4.1.* Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

1. Значення продуктів рослинного походження у харчуванні. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності овочів. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

2. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з овочів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

3. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів.

4. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з овочів.

5. Класифікація КП з овочів за сукупними ознаками.

6. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, способи забезпечення якості на різних етапах технологічного процесу.

7. Перспективи розвитку асортименту КП з овочів. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Лекція 4.2.* Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та борошна.

1. Класифікація за сукупними ознаками та характеристика КП з круп, бобових та макаронних виробів. Технологічна схема процесу виробництва кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції з круп, бобових та макаронних виробів. Перспективи розвитку асортименту кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів.

2. Класифікація за сукупними ознаками та характеристика КП з борошна. Технологічна схема процесу виробництва кулінарної продукції з борошна. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

3. Перспективи розвитку асортименту КП з круп, бобових, макаронних виробів та борошна. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження*

*Лекція 5.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.*

1. Медико-біологічні аспекти споживання продуктів тваринного походження у харчуванні сучасної людини. Класифікація сировини тваринного походження.

2. Класифікація КП з яєць та кисломолочного сиру за сукупними ознаками. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

3. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з яєць та кисломолочного сиру. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки яєць та кисломолочного сиру.

4. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці яєць та кисломолочного сиру.

5. Правила теплової обробки напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру.

6. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та виробів з яєць та сиру.

7. Перспективи розвитку асортименту КП з яєць та кисломолочного сиру. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Лекція 5.2. Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі за текстом - м'яса).*

1. Класифікація за сукупними ознаками та характеристика м'яса. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності м'яса.

2. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

3. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з м'яса. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки м'яса.

4. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з м'яса. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса.

*Лекція 5.3. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса.*

1. Класифікація КП з м'яса за сукупними ознаками.

2. Правила теплової обробки напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.

3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та виробів з м'яса.

4. Перспективи розвитку асортименту кулінарної продукції з м'яса. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Лекція 5.4.* Технологія напівфабрикатів з птиці кролика, дичини (далі - птиці).

1. Класифікація за сукупними ознаками та характеристика птиці. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності птиці.

2. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

3. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з птиці. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки птиці.

4. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з птиці. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці птиці.

*Лекція 5.5.* Технологія страв та кулінарних виробів з птиці.

1. Класифікація КП з птиці за сукупними ознаками.

2. Правила теплової обробки напівфабрикатів з птиці.

3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та виробів з птиці.

4. Перспективи розвитку асортименту кулінарної продукції з птиці. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Лекція 5.6.* Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (надалі - з риби та морепродуктів).

1. Класифікація за сукупними ознаками та характеристика риби та морепродуктів. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності риби та морепродуктів.

2. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

3. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з риби та морепродуктів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки риби та морепродуктів.

4. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з риби та морепродуктів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці риби та морепродуктів.

*Лекція 5.7.* Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів.

1. Класифікація КП з риби та морепродуктів за сукупними ознаками.

2. Правила теплової обробки напівфабрикатів з риби та морепродуктів.

3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та виробів з риби та морепродуктів.

4. Перспективи розвитку асортименту кулінарної продукції з риби та морепродуктів. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

*Лекція 5.8.* Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеня готовності, що виготовляються у ЗРГ.

1. Визначення терміну «універсальні напівфабрикати». Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки - овочева, борошняна тощо, паніровки та ін.), закономірності формування асортименту.

2. Основи технології виробництва «універсальних напівфабрикатів».

3. Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики охолодженої та швидкозамороженої продукції.

4. Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації «універсальних напівфабрикатів». Вимоги до якості. Види браку та способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

5. Рекомендації щодо використання «універсальних напівфабрикатів» для приготування страв і кулінарних виробів.

### **Змістовий модуль 3**

#### *Тема 6. Основи технології кулінарної продукції*

*Лекція 6.1.* Класифікація та загальна характеристика соусів за групами.

1. Класифікація соусів за сукупними ознаками, їхній асортимент.

2. Загальна характеристика соусів за групами. Харчова та біологічна цінність соусів.

3. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість соусів.

4. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва соусів (борошняних пасеровок, бульйонів тощо).

*Лекція 6.2.* Основи технології соусів за групами.

1. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів за групами та особливості їх технології.

2. Характеристика асортименту соусів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ.

3. Вимоги до якості соусів, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

4. Обґрунтування умов та термінів зберігання соусів і правил їх реалізації. Правила підбору соусів до страв.

5. Перспективи розвитку асортименту соусів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Лекція 6.3.* Класифікація та загальна характеристика супів за групами.

1. Класифікація супів за сукупними ознаками, їхній асортимент.

2. Загальна характеристика супів за групами. Харчова та біологічна цінність супів.

3. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на

якість супів.

4. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва супів (борошняних пасеронок, бульйонів, овочевих гарнирів тощо).

#### *Лекція 6.4. Основи технології супів за групами.*

1. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів за групами та особливості їх технології.

2. Характеристика асортименту супів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ.

3. Вимоги до якості супів, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

4. Обґрунтування умов та термінів зберігання супів і правил їх реалізації. Правила підбору гарнирів до супів.

5. Перспективи розвитку асортименту супів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

#### *Лекція 6.5. Технологія гарячих закусок.*

1. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика гарячих закусок, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність.

2. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість гарячих закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва гарячих закусок.

3. Основи технології гарячих закусок. Моделювання схем технологічного процесу виробництва гарячих закусок.

4. Вимоги до якості гарячих закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації.

5. Перспективи розвитку асортименту гарячих закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

#### *Лекція 6.6. Класифікація та загальна характеристика холодних страв та закусок.*

1. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, їхній асортимент.

2. Загальна характеристика холодних страв та закусок за групами. Харчова та біологічна цінність.

3. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість холодних страв та закусок.

4. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок.

#### *Лекція 6.7. Основи технології холодних страв та закусок.*

1. Моделювання схем технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок та особливості їх технології.

2. Вимоги до якості холодних страв та закусок, види браку, способи його

усунення на різних етапах технологічного процесу.

3. Обґрунтування умов та термінів зберігання холодних страв та закусок і правил їх реалізації.

4. Перспективи розвитку асортименту холодних страв та закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Лекція 6.8. Класифікація та загальна характеристика солодких страв.*

1. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками, їхній асортимент.

2. Загальна характеристика солодких страв за групами. Харчова та біологічна цінність.

3. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість солодких страв.

4. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва солодких страв.

*Лекція 6.9. Основи технології солодких страв.*

1. Моделювання схем технологічного процесу виробництва солодких страв та особливості їх технології.

2. Вимоги до якості солодких страв, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

3. Обґрунтування умов та термінів зберігання солодких страв і правил їх реалізації.

4. Перспективи розвитку асортименту солодких страв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

*Лекція 6.10. Технологія напоїв.*

1. Гарячі напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками.

2. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві гарячих напоїв.

3. Принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих напоїв. Вимоги до якості гарячих напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації.

4. Холодні напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками.

5. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві холодних напоїв.

6. Принципові схеми технологічного процесу виробництва холодних напоїв. Вимоги до якості холодних напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації.

7. Перспективи розвитку асортименту гарячих та холодних напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

## **Змістовий модуль 4**

### *Тема 7. Технології виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів*

*Лекція 7.1.* Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів та основні принципи їх виробництва.

1. Загальна характеристика та класифікація борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів за сукупними ознаками. Місце та роль борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини.

2. Характеристика основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві.

3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів, мета та задачі етапів технологічного процесу.

*Лекція 7.2.* Технологія дріжджового тіста та виробів на його основі.

1. Класифікація дріжджового тіста та виробів на його основі за сукупними ознаками.

2. Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів на його основі.

3. Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів на основі дріжджового напівфабрикату. Види оздоблювальних напівфабрикатів та фаршів, що використовуються у технології дріжджових виробів.

4. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості.

5. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

*Лекція 7.3.* Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.

1. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу.

3. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

*Лекція 7.4.* Технологія бісквітного, пісочного і листкового тіста та виробів на їх основі.

1. Класифікація за сукупними ознаками бісквітного, пісочного і листкового тіста та виробів на їх основі.

2. Принципові схеми технологічного процесу виробництва бісквітного, пісочного і листкового тіста та виробів на їх основі.

3. Основи технології виробництва виробів з бісквітного, пісочного і листкового тіста. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів на основі бісквітного, пісочного і листкового напівфабрикатів.

4. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з бісквітного, пісочного і листкового тіста; вимоги до якості.

5. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з бісквітного,

пісочного і листкового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

*Лекція 7.5.* Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) кондитерських видів тіста та виробів на їх основі.

1. Класифікація кондитерських видів тіста (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) та виробів на їх основі за сукупними ознаками.

2. Принципова схема технологічного процесу виробництва пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста та виробів з них.

3. Основи технології виробництва виробів з пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів на основі пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів напівфабрикатів.

4. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів на основі пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста; вимоги до якості.

5. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### *Тема 8. Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів*

*Лекція 8.1.* Технологічні принципи формування та розробки меню для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

1. Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

2. Методика формування та розробки асортименту для різних типів ЗРГ.

3. Методики формування та розробки асортименту для різних контингентів споживачів.

4. Вибір оптимальних рішень з використанням сучасних інформаційних технологій.

5. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

#### *Тема 9. Особливості технології виробництва та асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ*

*Лекція 9.1.* Особливості технології виробництва КП для різних форматів обслуговування у ЗРГ.

1. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях.

2. Особливості технології виробництва та реалізації КП при



обслуговуванні різних видів банкетів.

3. Особливості технології виробництва та реалізації КП при обслуговування споживачів по типу «шведський стіл».

4. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у підприємствах швидкого обслуговування, через торгові автомати.

*Лекція 9.2. Особливості технології виробництва КП для різних контингентів споживачів.*

1. Особливості харчування та технології кулінарної продукції для обслуговування іноземних туристів.

2. Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням різних видів харчування (лікувальне, дитяче, шкільне, студентське, при промислових підприємствах тощо).

3. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо.

*Лекція 9.3. Особливості технології виробництва КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів.*

1. Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням обслуговування по системі кейтеринг.

2. Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням приготування страв у присутності споживача.

## 2.5. ПЛАНИ ЛАБОРАТОРНИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

### 2.5.1. Плани лабораторних занять для студентів денної форми навчання

<i>Назва теми</i>	<i>Обсяг, годин</i>	<i>№ заняття</i>	<i>Зміст лабораторного заняття</i>	<i>Форми поточно-го конт-ролю</i>	<i>Оцінка in - тах балів</i>
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 2</b>					
<i>Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження</i>					
4.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.	4	1	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів та грибів.	Контроль підготовки до заняття, опитування. Дегустація страв. Контроль оформлення робочого зошиту. І	1...2

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
4.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.	4	2	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.		1...2
4.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.	4	3	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.		1...2
<i>Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження</i>					
5.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.	2	4	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.	Контроль підготовки до заняття, опитування. Дегустація страв. Контроль оформлення робочого зошиту.	1...2

<i>Назва теми</i>	<i>Обсяг, годин</i>	<i>№ заняття</i>	<i>Зміст лабораторного заняття</i>	<i>Форми поточного контролю</i>	<i>Оцінка, тін - так балів</i>
1	2	3	4	5	6
5.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.	4	5	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.	Контроль підготовки до заняття, опитування. Дегустація страв. Контроль оформлення робочого зошиту.	1...2
5.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини.	4	6	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, та диких тварин.		1...2
5.4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.	4	7	Приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.		1...2

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
Разом	26,0				
<b>Змістовий модуль 1</b>					
<i>Тема 6. Основи технології готової кулінарної продукції</i>					
6.1. Технологія соусів.	4	8	Приготування соусів.	Контроль підготовки до заняття, опитування. Дегустація страв. Контроль оформлення робочого зошити.	1...2
6.2. Технологія супів.	4	9	Приготування супів.		1...2
6.3. Технологія гарячих закусок.	4	10			1...2
6.4. Технологія холодних страв	4	11	Приготування холодних страв та закусок.		1...2
6.5. Технологія солодких страв.	4	12	Приготування солодких страв та напоїв.		1...2
6.6. Технологія напоїв.	4	13			
<b>Змістовий модуль 2</b>					
<i>Тема 7. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів</i>					
7.1. Технологія дріжджового тіста та виробів на його основі.	6,0	14	Приготування борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.	Контроль підготовки до заняття, опитування. Дегустація страв. Контроль оформлення робочого зошити.	1...2
Разом	30,0				

### 2.5.2. План практичних занять для студентів денної та заочної форми навчання

<i>Назва теми</i>	<i>Обсяг, год.денної форми н.</i>	<i>Обсяг, год.заоч. форми н.</i>	<i>№ заняття ДФН</i>	<i>Зміст практичного заняття</i>	<i>Форми поточного контролю</i>
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1</b>					
<i>Тема 1. Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини</i>					
1.1. Фізіологічні основи харчування. Основні харчові компоненти продуктів харчування та їх значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування. Загальна характеристика видів харчування.	2,0	-	1	Кейс-метод. Аналіз конкретних, проблемних ситуацій стосовно раціонів харчування для різних ЗРГ та різних видів харчування.	Експрес-тестування. Контроль оформлення робочого зошити.

1	2	3	4	5	6
<i>Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції</i>					
2.2. Класифікація КП за сукупними ознаками. Основні поняття якості КП. Чинники, які впливають на формування якості КП. Законодавча база регулювання якості КП. Класифікація та характеристика нормативної та технологічної документації на сировину.	2,0	1	2	Ділова гра	Опитування. Контроль оформлення робочого зошити.
<i>Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ</i>					
3.1. Систематизація складових частин їжі та харчових продуктів. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	2,0	1	3	Вивчення фізико-хімічних змін основних поживних речовин харчових продуктів під впливом технологічних чинників.	Опитування. Контроль оформлення робочого зошити.
3.2. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	2,0	1	4		
3.3. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	2,0	-	5	Вивчення фізико-хімічних змін основних поживних речовин харчових продуктів під впливом технологічних чинників.	Опитування. Контроль оформлення робочого зошити.
3.4. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	2,0	-	6		

1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 2</b>					
<i>Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з продуктів рослинного походження</i>					
4.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.	2,0	1,0	7	Робота з нормативною документацією, що регламентує виробництво страв та КП з сировини рослинного походження. Рішення ситуаційних завдань.	Тестування. Контроль оформлення робочого зошиту.
4.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.	2,0	1,0	8		
4.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.	2,0	1,0	9		
<i>Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження</i>					
5.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.	2,0	1,0	10	Робота з нормативною документацією, що регламентує виробництво страв та кулінарних виробів з сировини рослинного та тваринного походження. Рішення задач та ситуаційних завдань.	Опитування. Контроль оформлення робочого зошиту. Контроль виконання індивідуального завдання.
5.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясо-продуктів та диких тварин.	2,0	1,0	11		
5.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини.	2,0	1,0	12		
5.4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибних продуктів та нерибної водної сировини.	2,0	1,0	13		
<b>Змістовий модуль 3</b>					
<i>Тема 6. Основи технології готової кулінарної продукції.</i>					
6.1. Технологія соусів.		2,0	14	Робота з нормативною документацією, що регламентує виробництво страв та КП. Рішення ситуаційних завдань.	Тестування. Контроль оформлення робочого зошиту.
6.2. Технологія супів.		2,0	15		Опитування. Контроль оформлення робочого зошиту.
6.3. Технологія гарячих закусок.		1,0	16		
6.4. Технологія холодних закусок.		1,0			

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
6.5. Технологія солодких страв.		1,0			
6.6. Технологія напоїв.		1,0			
Разом		8			
<b>Змістовий модуль 4</b>					
Тема 7. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.	5,0	2,0	14	Робота з нормативною документацією, що регламентує виробництво страв та КП. Рішення ситуаційних завдань.	Тестування. Контроль оформлення робочого зошиту.
Тема 8. Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.	5,0	2,0	15		Опитування. Контроль оформлення робочого зошиту.
Тема 9. Особливості технології виробництва асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ.	5,0	2,0	16		
Разом	15,0	6			
<b>Усього</b>	<b>41,0</b>	<b>14</b>			

## 2.6 ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

2.6.1 Завдання для самостійної роботи студентів, денної та заочної форми навчання

Найменування тем	Обсяг год.ден на форм	Обсяг год. заочна форма н.	Форми самостійної роботи	Методи контролю	Оцінка, тін-тах балів
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1					
<i>Тема 1. Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини</i>					
1.1. Фізіологічні основи харчування. Основні харчові компоненти продуктів харчування та їх значення для життєдіяльності людини.	8,0	10,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Опитування на практичних заняттях. Контроль виконання індивідуальних завдань.	Оцінювання під час практичних та лабораторних занять
<i>Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції</i>					

1	2	3	4	5	6
2.1. Види діяльності ЗРГ. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.	8,0	10,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Тестування. Контроль виконання індивідуальних завдань.	1...2
2.2. Класифікація КП за сукупними ознаками. Основні поняття якості КП. Чинники, які впливають на формування якості КП. Законодавча база регулювання якості КП. Класифікація та характеристика нормативної та технологічної документації на сировину.	8,0	10,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Тестування. Контроль виконання індивідуальних завдань.	1...2
<i>Тема 3. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ</i>					
3.1. Систематизація складових частин їжі та харчових продуктів. Характеристика білків	8,0	10,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової	Тестування.	1...2

<i>Найменування тем</i>	<i>Обсяг год. ден на форма</i>	<i>Обсяг год. заочна форма н.</i>	<i>Форми самостійної роботи</i>	<i>Методи контролю</i>	<i>Оцінка, min - max балів</i>
як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією техно-логічних чинників.			літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.		
3.2. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	8,0	10,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Тестування.	1...2

3.3. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	8,0	10,0		Тестування.	1...2
3.4. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.	8,0	10,0		Тестування.	1...2
Разом	56,0	70,0			
<b>Змістовий модуль 2</b>					
<i>Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з продуктів рослинного походження</i>					
4.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.	8,0	15,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Опитування на лабораторних, практичних заняттях. Тестування. Контроль виконання індивідуальних завдань.	Оцінювання під час практичних та лабораторних занять
4.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.	8,0	15,0			
4.3. Технологія напів-	8,0	15,0			

<i>Найменування тем</i>	<i>Обсяг год.денна форма н.</i>	<i>Обсяг год. заочна форма н.</i>	<i>Форми самостійної роботи</i>	<i>Методи контролю</i>	<i>Оцінка, тіп-тах балів</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
фабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.					
Разом	24,0	45			
<i>Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження</i>					
5.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру	8,0	15,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю	Опитування на лабораторних, практичних заняттях. Контроль виконання індивідуальних завдань.	Оцінювання під час практичних та лабораторних занять.



Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
5.2. Технологія напів-фабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.	8,0	20,0		Тестування.	1...2
5.3. Технологія напів-фабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини	8,0	15,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Опитування на лабораторних, практичних заняттях. Контроль виконання індивідуальних завдань.	Оцінювання під час практичних та лабораторних занять.
5.4. Технологія напів-фабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибпродуктів та нерибної водної сировини	8,0	20,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Тестування.	1...2
5.5. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ	8,0	15,0		Тестування.	2...4
Разом	40,0	85,0			4...8

<i>Найменування тем</i>	<i>Обсяг год.денн а форма н.</i>	<i>Обсяг год. заочна форма н.</i>	<i>Форми самостійної роботи</i>	<i>Методи контролю</i>	<i>Оцінка, тип та балів</i>
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 3</b>					
<b>Тема 6. Основи технології готової кулінарної продукції</b>					
6.1. Технологія соусів.	14,0	20,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Опитування на лабораторних, практичних заняттях. Контроль виконання індивідуальних завдань.	Оцінювання під час лабораторних занять
6.2. Технологія супів.	-	19,0		Тестування.	1...2
6.3. Технологія гарячих закусок.	14,0	20,0		Опитування на лабораторних, практичних заняттях. Контроль виконання індиві-	Оцінювання під час лабораторних
6.4. Технологія холодних страв та закусок.	14,0	20,0		виконання інди-ві-	торних

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
6.5. Технологія солодких страв.	15,0	20,0		Тестування.	1...2
6.6. Технологія напоїв.	15,0	20,0			
Разом	86,0	119,0			
<b>Змістовий модуль 4</b>					
<i>Тема 7. Технологія виробництва борош-няних кондитерських та хлібобулочних виробів.</i>	15,0	25,0	Опрацювання лекційного матеріалу. Вивчення додаткової літератури. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.	Опитування на лабораторних, практичних заняттях. Контроль виконання індивідуальних зав-дань.	під час практичних та лабораторних
<i>Тема 8. Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.</i>	15,0	25,0		Опитування на лабораторних, практичних заняттях. Контроль виконання індивідуальних зав-дань.	під час практичних та лабораторних
<i>Тема 9. Особливості технології виробництва асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ.</i>	15,0	25,0		Опитування на лабораторних, практичних заняттях. Контроль виконання індивідуальних завдань.	під час практичних та лабораторних
Разом	45,0	75,0			
Усього	279,0	194			

## 2.7 ТЕМАТИКА КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

(для студентів заочної форми навчання)

Виконання контрольних робіт студентами заочної форми навчання є невід'ємною складовою частиною навчального процесу, яка визначена у навчальних планах дисципліни.

Мета виконання контрольних робіт полягає у поглибленні та контролі знань студентів та більш детального вивчення окремих тем дисципліни. У процесі написання контрольної роботи студент самостійно опановує деякі моменти дисципліни, навчається працювати з літературою та нормативними документами, що пропонуються до вивчення курсу.

Приставаючи до виконання контрольної роботи, необхідно вивчити і засвоїти теоретичний матеріал, підібрати основну і додаткову літературу. Підібраний матеріал необхідно погоджувати з практичною роботою закладів ресторанного господарства. Відповіді повинні бути конкретними, такими що цілком відображають зміст питання.

Структура контрольних робіт та алгоритм їх виконання має послідовний характер.

Загальними для всіх робіт є такі питання, які необхідно розв'язати у контрольній роботі:

1. Надати загальну характеристику та класифікацію за сукупними ознаками групи страв/кулінарних виробів, вказати шляхи формування асортименту.

2. Визначити значення у харчуванні групи страв/кулінарних виробів.

3. Надати характеристику способів механічної кулінарної обробки основної сировини, що використовується при виготовленні групи страв/кулінарних виробів. Скласти схеми технологічного процесу механічної кулінарної обробки сировини. Визначити основні технологічні параметри рецептури (втрати при механічній кулінарній обробці, відходи та вихід напівфабрикатів тощо).

4. Здійснити огляд та аналіз асортименту індустріальних напівфабрикатів, що виробляються підприємствами харчової промисловості та використовуються під час виробництва групи страв/кулінарних виробів.

5. Охарактеризувати способи теплової обробки, що використовуються під час приготування групи страв/кулінарних виробів.

6. Позначити зміни основних поживних речовин, як компонентів сировини для виробництва зазначеної групи страв, під дією технологічних чинників.

7. Обґрунтувати умови, терміни зберігання та реалізації готової продукції.

8. Описати правила оформлення та реалізації зазначеної групи страв/кулінарних виробів.

9. Задача.

Висновки.

Список використаних літературних джерел.

## **2.8. МЕТОДИКИ АКТИВІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ НАВЧАННЯ**

Методи навчання - засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких у тих, хто навчається формуються потрібні знання, навички, вміння. Кожний метод - це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, практичні роботи, індивідуальні роботи.

При викладанні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» використовуються наступні методи навчання:

→ методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні (розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), практичні, репродуктивні і проблемні, самостійні роботи і роботи під керівництвом викладача;

→ методи стимулювання і мотивації навчання: методи формування інтересу (пізнавальні ігри, аналіз проблемних ситуацій), методи формування відповідальності у навчанні (роз'яснення суспільної і особової значущості навчання, пред'явлення педагогічних вимог);

→ методи контролю і самоконтролю (усний і письмовий контроль, лабораторні і практичні роботи, машинний і безмашинний програмований контроль у вигляді тестів, фронтальний, поточний і підсумковий).

Під час викладання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для активізації навчального процесу передбачено застосування

сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, семінари-дискусії; кейс-метод, ділові ігри.

Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни

Найменування теми	Вид занять	Обсяг, годин	Найменування методу навчання і його короткий зміст
1.1, 3.1	Лекція	4,0	Проблемна лекція
1.1.	Практичне заняття	4,0	Кейс-метод
4.1, 5.2, 5.3, 5.4.	Практичне заняття	18,0	Кейс-метод
2.2	Практичне заняття	4,0	Ділова гра
9.1, 9.2.	Лабораторне заняття	12,0	Інтегральні заняття

**Проблемні лекції** спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

Одним з найбільш ефективних методів навчання є **ділова гра** і застосовувати її доцільно лише для досягнення таких цілей, які не можуть бути реалізовані більш простими, звичними і надійними способами. У діловій грі засвоєння знань, формування умінь, навичок у студента здійснюється шляхом накладення на канву професійної праці в її предметному і соціальному аспектах. До основних відмінних рис ділової гри можна віднести її умовність; символічний, не утилітарний характер ігрової діяльності і її продукту; відсутність однозначного передбачуваного розвитку або результату; динамічність.

**Кейс-метод** — метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної, управлінської діяльності фахівців та передбачає розгляд виробничих ситуацій, проблемних ситуацій тощо.

## 2.9 СИСТЕМА ПОТОЧНОГО І ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критерій знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною любого навчального процесу.

4.1. До контрольних заходів з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролю, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Поточний контроль (ПК) - це оцінювання рівня засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення лекцій (Л), лабораторних (ЛЗ) та практичних занять (ПЗ), самостійної роботи (СР).

$$ПК = Л + ЛЗ + ПЗ + СР, \quad (1)$$

Модульний (проміжний) контроль (МК) - це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу, блоків змістових модулів, винесених на цей контрольний захід. Модульний контроль проводиться під час тижнів модульного контролю за розкладом навчальних занять.

$$МК = ПК, \quad (2)$$

Семестровий (підсумковий) контроль (СК) - це екзамен в обсязі навчального матеріалу, визначеного цією робочою програмою дисципліни.

$$СК = МК + ЛЗ + ПТ, \quad (3)$$

4.2. Кожен блок змістовних модулів має бути обов'язково оцінений. Студент повинен позитивно скласти модульний (проміжний) контроль. Незадовільні оцінки складання модульного контролю вважаються академічною заборгованістю, яка не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

4.3. Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах.

4.4. Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно з таблицею 4.1 співставлення шкал.

4.5. Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю.

Таблиця 4.1 - Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Національна	Університетська	ECTS
5 (відмінно)	90...100 балів	A (відмінно)
4 (добре)	80...89 балів	B (дуже добре)
	70...79 балів	C (добре)
3 (задовільно)	60...69 балів	D (задовільно)
	50...59 балів	E (достатньо)
2 (незадовільно)	35...49 балів	PX (незадовільно) — з можливістю повторного складання блоку змістових модулів
	1...34 балів	P (незадовільно) - з обов'язковим повторним вивченням блоку змістових модулів

4.6. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

4.7. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

4.8. Для організації поточного контролю в даній робочій програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота, між відповідними об'єктами контролю.

4.9. За рішенням кафедри студентам, які брали участь в поза навчальній науковій діяльності - в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо - можуть присуджуватись додаткові бали за результати поточного контролю. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

4.10. Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на семінарських заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання модульних (контрольних) завдань. Оцінювання проводиться за такими

критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- умінь поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання" та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

4.11. При контролі систематичності та активності роботи на практичних, лабораторних заняттях оцінці підлягають рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на практичних та лабораторних заняттях; активність при обговоренні питань, що винесені на заняття.

4.12. При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань; проведення розрахунків; написання рефератів, підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, підготовка реферативних матеріалів з публікацій тощо.

4.13. При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання.

4.14. В разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин,

студенти мають право, за дозволом декана, скласти їх до останнього семінарського заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

4.15. Підсумковий бал за результатами поточного модульного контролю оформлюється під час останнього практичного або лабораторного заняття відповідного семестру.

4.16. Для визначення оцінки під час модульного контролю враховуються результати поточного контролю з практичних та лабораторних занять, результати захисту індивідуальних завдань, передбачених з цієї навчальної дисципліни.

4.17. На тижнях модульного контролю студент може виконати окремі пропущені лабораторні роботи, захистити індивідуальні завдання, реферати, отримати консультацію, а також виконати інші види робіт, необхідні для позитивного оцінювання виконання ним індивідуального навчального плану.

4.18. Студент вважається допущеним до модульного (проміжного) контролю, якщо він

виконав усі види робіт, які передбачені цією робочою програмою з вивчення відповідного блоку змістових модулів цієї дисципліни.

4.19. У разі недопущення студента до модульного (проміжного) контролю або відсутності на ньому викладач проставляє йому у відомості 0 (нуль) балів. У разі поважної причини відсутності декан факультету надає студентові дозвіл на проходження відповідного модульного контролю в індивідуальному порядку. Оцінки модульного контролю з певної дисципліни можуть виставлятися за результатами поточного контролю навчальної роботи студента.

4.20. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів не пізніше наступного робочого дня після дати його проведення.

4.21. Оцінки модульного контролю виставляються за університетською шкалою. Результати складання заліку вносяться у відомості, навчальну картку і індивідуальний навчальний план студента за двобальною шкалою

(«зараховано», «не зараховано»), а також за університетською шкалою та шкалою ECTS. У залікову книжку викладач виставляє «зараховано».

Результати складання семестрового (підсумкового) контролю у формі заліку з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» оцінюються таким чином: «зараховано» - мінімум 50 балів, «не зараховано» - до 50 балів за університетською шкалою з подальшим переведенням у національну та ECTS шкали.

4.22. Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», формою підсумкового контролю якої є екзамен, здійснюється на основі результатів поточного і підсумкового контролю знань (екзамену).

Завданням екзамену є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

4.23. Екзамени проводяться у формі виконання письмових екзаменаційних завдань.

4.24. На екзамен виносяться вузлові питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати окремі знання і застосувати їх при вирішенні практичних задач тощо.

4.25. Перелік питань, що охоплюють зміст програм дисципліни, критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються кафедрою, включаються до робочої програми дисципліни і доводяться до студентів на початку семестру.

4.26. Результати екзамену оцінюються в діапазоні від 20 до 40 балів (включно). В разі, коли відповіді студента оцінені менше ніж в 20 балів, він отримує незадовільну оцінку за результатами екзамену (тобто 0 балів).

4.27. Загальна підсумкова оцінка з дисципліни складається з суми балів за результати поточного контролю знань та за виконання завдань, що виносяться на екзамен (за умови, що на екзамені студент набрав не менше 20 балів).

Якщо на екзамені студент набрав менше 20 балів, а отже отримав незадовільну оцінку, загальна підсумкова оцінка включає лише результати поточного контролю.

4.28. До відомості обліку поточної і підсумкової успішності заносяться сумарні результати в балах поточного контролю та екзамену. Оцінки за екзамен виставляються згідно з таблицею 4.2.

Таблиця 4.2 - Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

<b>Оцінка</b>	<b>Бали</b>
5 (відмінно)	40-34
4 (добре)	33-27
3 (задовільно)	26-20
2 (незадовільно)	19-0



40-34 балів студент отримує, якщо дає обґрунтовані, глибокі та теоретично правильні відповіді на поставлені питання, демонструє здатність аналізувати, робити логічні висновки та узагальнення.

33-27 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені незначні помилки у формулюванні термінів, питання викладене недостатньо глибоко, у занадто стислій формі.

26-20 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені значні помилки у формулюванні термінів, питання викладене не глибоко, у занадто стислій формі.

20-0 балів студент отримує, якщо студент зовсім не відповідає на поставлене питання або відповідає неправильно. Відповідь містить зайвий матеріал, що не відповідає змісту питання і свідчить про нездатність студента зрозуміти питання.

4.29. Виконання контрольних робіт є обов'язковим моментом для студентів заочної форми навчання. Завдання контрольних робіт складається з питань, які передбачають роботу як зі спеціальною літературою, так і з нормативною документацією та законодавчими актами.

Для оцінювання контрольних робіт передбачені наступні критерії:

24-30 балів нараховується, якщо студентом допущені незначні неточності формулювань під час висвітлення питань контрольної роботи.

0 балів ставиться студентові, який представив неправильні відповіді на поставленні завдання та допускає грубі помилки у формулюванні термінів дисципліни.

4.30. Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідуючого кафедрою не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів модульного контролю.

## **2.10 ТИПОВІ ЗАПИТАННЯ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ЕКЗАМЕН з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»**

1. Фізіологічні основи харчування. Основні харчові компоненти продуктів харчування та їх фізіологічне значення для життєдіяльності людини.

2. Предмет і задачі курсу «Технологія продукції ресторанного господарства». Роль дисципліни у формуванні фахівця, її взаємозв'язок з іншими дисциплінами.

3. Концепція та характеристика раціонального харчування.

4. Концепція дієтичного харчування. Види дієт та їх призначення. Особливості технології приготування страв для дієтичного харчування.

5. Концепція дитячого харчування. Особливості технології приготування страв для дитячого харчування.

6. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками, їх значення в харчуванні.

7. Поняття якості кулінарної продукції. Чинники, що формують якість продукції харчування. Законодавча база регулювання якості харчової продукції. Характеристика технологічної документації.

8. Принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Елементи (етапи, операції) технологічного процесу. їх мета та завдання.

9. Характеристика основних понять у технології (технологічний процес, технологічна операція, технологічний режим, сировина, напівфабрикати, відходи, кулінарна продукція).

10. Класифікація та характеристика способів кулінарної обробки харчових продуктів, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки харчових продуктів.

11. Класифікація та характеристика способів кулінарної обробки харчових продуктів, що здійснюються на етапі теплових способів обробки харчових продуктів.

12. Характеристика технологічних операцій, що здійснюються на етапі підготовки до реалізації кулінарної продукції.

13. Характеристика та значення у харчуванні овочів, плодів та грибів, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів, вимоги до якості. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів, плодів та грибів, їх визначення, розрахунки.

14. Характеристика та значення у харчуванні круп та бобових та макаронних виробів, як сировини для виробництва кулінарної продукції.

15. Характеристика та значення у харчуванні м'яса і м'ясопродуктів, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, вимоги до якості. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса і м'ясопродуктів, їх визначення, розрахунки.

16. Характеристика та значення у харчуванні сільськогосподарської птиці та дичини, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці, вимоги до якості. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці сільськогосподарської птиці та їх використання.

17. Характеристика та значення у харчуванні риби і нерибних продуктів моря, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з риби та нерибних продуктів моря, вимоги до якості. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці риби та їх використання.

18. Характеристика способів кулінарної обробки овочів, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.

19. Характеристика способів кулінарної обробки м'яса і м'ясопродуктів, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.

20. Характеристика способів кулінарної обробки риби, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.

21. Характеристика способів кулінарної обробки сільськогосподарської

птиці та дичини, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.

22. Характеристика способів обробки круп, бобових та макаронних виробів, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.

23. Загальна характеристика та мета теплової кулінарної обробки. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика способів теплової кулінарної обробки.

24. Загальні правила теплової обробки напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів.

25. Загальні правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з риби та рибо продуктів.

26. Загальні правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.

27. Загальні правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з птиці та дичини.

28. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки картоплі і бульбоплодів.

29. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки коренеплодів.

30. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки капустяних овочів.

31. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки яловичини.

32. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки свинини і баранини.

33. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом.

34. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом.

35. Соуси червоні: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів червоних. Вимоги до якості.

36. Соуси білі: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів білих. Вимоги до якості.

37. Соуси холодні: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів холодних. Вимоги до якості.

38. Соуси масляні: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів масляних. Вимоги до якості.

39. Супи заправні: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів заправних. Вимоги до якості.

40. Супи картопляні: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання

схем технологічного процесу виробництва супів картопляних. Вимоги до якості.

41. Супи прозорі: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів прозорих. Вимоги до якості.

42. Супи-пюре: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів-пюре. Вимоги до якості.

43. Супи молочні: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів молочних. Вимоги до якості.

44. Супи холодні: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів холодних. Вимоги до якості.

45. Страви із вареного та припущеного м'яса, м'ясопродуктів: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв із вареного та припущеного м'яса, м'ясопродуктів. Вимоги до якості.

46. Страви із смаженого м'яса, м'ясопродуктів: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв із смаженого м'яса, м'ясопродуктів. Вимоги до якості.

47. Страви із запеченого та тушкованого м'яса: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв із запеченого та тушкованого м'яса. Вимоги до якості.

48. Страви із м'яса січені: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Основи моделювання схем технологічного процесу виробництва січених страв з м'яса, м'ясопродуктів. Вимоги до якості.

49. Страви з сільськогосподарської птиці та дичини: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв з сільськогосподарської птиці та дичини. Вимоги до якості.

50. Страви з риби із кістковим скелетом та нерибних продуктів моря: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв з риби із кістковим скелетом. Вимоги до якості.

51. Страви з риби із хрящовим скелетом та нерибних продуктів моря: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв з риби із хрящовим скелетом. Вимоги до якості.

52. Страви з круп, бобових та макаронних виробів, мучні страви: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу

виробництва страв з круп, бобових та макаронних виробів. Вимоги до якості.

53. Холодні страви та закуски - бутерброди, банкетні закуски, гарячі закуски: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва бутербродів, банкетних та гарячих закусок. Вимоги до якості.

54. Салати та вінегрети: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва салатів та вінегретів. Вимоги до якості.

55. Холодні страви та закуски з м'яса, м'ясопродуктів, птиці: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв та закусок з м'яса, м'ясопродуктів, птиці. Вимоги до якості.

56. Холодні страви та закуски з риби та нерибних продуктів моря: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв та закусок з риби. Вимоги до якості.

57. Холодні страви з овочів та грибів: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страви з овочів та грибів. Вимоги до якості.

58. Компоти та киселі: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва компотів та киселів. Вимоги до якості.

59. Желе, муси, самбуки: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва желе, мусів, самбуків. Вимоги до якості.

60. Солодкі страви на основі вершків та сметани: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва кремів. Вимоги до якості.

61. Гарячі солодкі страви: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва суфле, пудингів. Вимоги до якості.

62. Напої, значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації напоїв. Основи моделювання схем технологічного процесу виробництва напоїв. Вимоги до якості.

63. Борошняні кондитерські вироби. Значення у харчуванні, класифікація та асортимент борошняних кондитерських страв за сукупними ознаками. Характеристика технологічного процесу виробництва та рецептурного складу борошняних кондитерських виробів на основі дріжджового опарного та

безопарного тіста.

64. Характеристика та моделювання схем технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів на основі кондитерських (бісквітного, пісочного, листкового, заварного та ін.) видів тіста.

65. Технологічні принципи формування та розробки асортименту кулінарної продукції для різних типів ЗРГ.

66. Технологічні принципи формування та розробки асортименту кулінарної продукції для різних контингентів споживачів.

67. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції під час обслуговування споживачів по типу «шведський стіл».

68. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції при обслуговуванні різних видів банкетів.

69. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях.

70. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції з урахуванням обслуговування по системі «кейтеринг».

## **2.11 ЗРАЗОК ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТУ**

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту  
Харківська національна академія міського господарства

Напрямок підготовки 1401 „Сфера обслуговування”

Професійне спрямування 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”

Навчальний предмет **„Технологія продукції ресторанного господарства”**

### **Екзменаційний білет № 1**

- 1. Зміст поняття якості харчових продуктів. Енергетична, біологічна, харчова цінність і безпека харчових продуктів.**
- 2. Поняття та види денатурації. Сутність теплової денатурації білків.**
- 3. Відповісти на тести.**

1. Наповнювачі із продуктів переробки молока для фаршевих мас:

- 1) Сухе знежирене молоко
- 2) Незбиране молоко
- 3) Йогурт

2. Рослинна добавка, що збагачує фаршеві маси білком

- 1) Рисове борошно
- 2) Пюре картопляне
- 3) Горохове борошно

3. Коли втрати білків птаха більше?

- 1) при варінні;

- 2) при припусканні;
  - 3) при бланшуванні.
4. Роль лимонної кислоти при припусканні виробів із птаха:
- 1) формування консистенції;
  - 2) прискорення процесу дезагрегації колагена;
  - 3) посвітління виробів.
5. З натурального філе курей виготовляють:
- 1) котлети пожарські;
  - 2) котлети по-київськи;
  - 3) котлета відбивна.
6. До блюда «курчат-табака» подають соус:
- 1) червоний з естрагоном,
  - 2) ткемалі
  - 3) соєвий
7. Пернату дичину перед жаркою:
- 1) маринують;
  - 2) шпигують;
  - 3) відварюють до напівготовності
8. Яку роль грає нітрит натрію при виробництві ковбас
- 1) Підвищує вологоутримуючу здатність
  - 2) Поліпшує колір
  - 3) Скорочує строк обробки
9. Для яких виробів застосовується подвійне панірування?
- 1) котлети рубані;
  - 2) котлети фаршировані;
  - 3) птах у фритюрі.
10. Причини збільшення маси бобових при замочуванні:
- 1) набрякання білкових речовин;
  - 2) адсорбція води крохмалем;
  - 3) зв'язування води полімерами клітинних стінок.
4. Ви, як менеджер з виробництва готельного комплексу, обрані Головою Комісії з якості (бракеражної комісії), якою при проведенні бракеражу було встановлено, що **страва «Бульйон прозорий з кнелями» має мутний колір, салістий присмак, м'ясні кнелі всередині рожевого кольору**. Для складання протоколу Вам необхідно описати технологію приготування кісткового бульйону, дати теоретичне обґрунтування

причин виникнення браку та скласти рекомендації до їх запобігання в майбутньому.

Затверджено на засіданні кафедри туризму і готельного господарства  
Протокол № від \_\_\_\_\_ 2012р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Писаревський І.М.

Екзаменатор \_\_\_\_\_ Золотухіна І.В.

## **2.12 ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ НАПИСАННЯ РОЗРАХУНКОВО- ГРАФІЧНОЇ РОБОТИ**

РГР з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» передбачає формування компетенцій студента вирішувати комплекс взаємопов'язаних завдань - учбових, наукових, технічних, організаційних, виробничих, об'єднаних загальною темою.

В ході виконання РГР продовжується формування професійних навичок у студента, перевіряється його здатність самостійно знаходити рішення поставленої в завданні задачі і вибрати оптимальний варіант її рішення.

Метою РГР є набуття студентами необхідних навичок та опанування методики розробки технологічного процесу виробництва кулінарної та кондитерської продукції, у тому числі фірмових та замовних страв для різних контингентів споживачів, підготування нормативної бази для діяльності та оцінка ефективності прийнятих рішень.

Одночасно вирішуються такі завдання:

- \* поглибити на підставі самостійної роботи з літературними матеріалами знання студента, отримані під час вивчення теоретичного курсу;
- закріпити у студента навички до самостійної творчої праці з літературою, нормативними (ДСТУ, ГОСТи, ТУ та ін.) та технологічними (збірники рецептур страв та кулінарних виробів, технологічні інструкції, технологічні картки тощо) документами, які діють у галузі харчопереробного комплексу та ресторанного господарства;
- закріпити та поглибити знання основ технології виробництва страв та кулінарних виробів для різних форматів обслуговування;
- закріпити та поглибити знання технологічних принципів формування та розробки меню для різних контингентів споживачів тощо.



РГР виконується у 7 семестрі на денному відділенні і в 8 семестрі на заочному відділенні відповідно до графіка учбового процесу під керівництвом викладача кафедри.

Активна робота студента з викладачем забезпечує якісне і своєчасне виконання завдання. В цілому РГР по рівню засвоєння матеріалу є творчою і виконується студентом самостійно.

В результаті виконання РГР студент:

знатиме (рівень умінь):

- зміни основних речовин в процесі кулінарної обробки сировини;
- чинники, що впливають на якість кулінарної продукції.

умітиме:

- обґрунтовувати перспективність і доцільність розробки асортименту кулінарної продукції для різних типів ЗРГ і контингенту споживачів, приготування нестандартних страв, довести приналежність його до певної групи страв;

- адаптувати нестандартні рецепти, технологічні прийоми приготування кулінарних виробів до умов реального виробництва у ЗРГ;

- обґрунтовувати вибір способу здійснення основних технологічних процесів приготування кулінарної продукції;

- проводити розрахунки рецептури страв для розробки технологічної документації;

- формулювати вимоги до якості кулінарних виробів.

Для успішного виконання РГР студент повинен знати (рівень відтворення):

- технологічні процеси виробництва різноманітної кулінарної продукції ЗРГ залежно від типу і класу підприємства, фізіологічного стану і віку тих, що харчуються;

- зміни основних харчових речовин в процесі кулінарної обробки;

- методику розрахунків потреби і раціональної витрати сировини і виходу готової продукції;

- вимоги нормативних документів де> якості сировини тваринного, рослинного походження, смакових і ароматичних речовин;

- методику складання рецептур страв і кулінарних виробів;

- методику розрахунків харчової і енергетичної цінності сировини і готової продукції.

РГР виконується на підставі завдання, яке студент отримує у керівника.

В період підготовки і виконання РГР студентів необхідно:

- ознайомитися з публікаціями у періодичних виданнях (галузеві журнали, тематична література по кулінарії в періодичних виданнях), у тому числі і з наявними у фондах бібліотеки університету;
- активно вивчати спеціальну літературу;
- ознайомитися з фондом довідкових матеріалів у фондах бібліотеки;
- ознайомитися з даними Інтернет-ресурсів.

РГР складається з пояснювальної записки, обсяг якої повинен складати 20...25 сторінок друкованого тексту (на 1 сторінці не більше 30 рядків), не враховуючи списку літератури, додатків.

Робота вважається закінченою, якщо студент виконав РГР відповідно до завдання і в повному обсязі, оформив всі розділи пояснювальної записки відповідно до вимог.

## **2.13 НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ**

### **2.13.1 Законодавча література**

1. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держспоживстандарт України. - 2004.
2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]. - на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. - Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.

### **2.13.2 Основна література**

1. Артемова, Е. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]: Издательство. - М.: КНОРУС, 2007. - 336 с. - ISBN: 5-85971-827-6.
2. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст]: учебник / В.В. Усов; Издательство. - М.: Издательство "Академия/Academia, 2007. - 608 с. - ISBN: 5-7695-2252-6.
3. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов [Текст]: / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Издательство "Академия/Асасіetia", 2008. - 80 с. - ISBN: 5-7695-3763-
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пици [Текст]: учебно-метод. пособие / В .И. Богушева, Е.И. Богушева. — М.: издательство ФЕНИКС, ТОРГОВЫЙ ДОМ, 2007. - 320 с. - ISBN: 5-241-00471-8.
5. Хлебников, В. И. Технология продукции общественного питания [Текст]: Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений / В.И.

Хлебников, А.С. Ратушный; ред. Б.А. Баранов. - В 2 книгах. - М.: Изд. Мир, 2007 - 351 с.

6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: пособие / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - М.: Издательство "Академия/Academia", 2008. - 304 с. - ISBN: 5-7695-4187-3.

### 2.13.3 Додаткова література

1. Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания [Текст]: Р.П. Антонова Р. П. - 2-е изд., - М.: Издательство: ПрофиКС, 2007. - 136 с. - ISBN: 5-903039-21-9

2. Антонова, Р, П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания - М.: Издательство: ПрофиКС, 2006. - 130 с. - ISBN: 5-903039- 05-7.

3. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст]: учеб. Пособие / В.А. Арет, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. - М.: Издательство: ГИОРД, 2008. — 448 с. - ISBN: 5-98879-066-6.

4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / В.И. Богушев, Е.И. Богушев. - М.: Издательский центр, ИКІД МарТ, МарТ, 2004. - 320 с.-ISBN: 5-241-00471-8.

5. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: / учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. - изд. 2. — М.: Издательство: ИТК "Дашков и К", 2008. - 224 с. - ISBN: 5-91131-902-0.

6. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: / учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. - М.: Издательство: ИТК "Дашков и К", 2007.-224 с. - ISBN: 5-91131-288-3.

7. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум [Текст]: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина О. М. [и др.]. - М.: Изд.: Колос, КОЛОСС, 2007. - 248 с. - ISBN: 5-9532- 0588-0.

8. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум [Текст]: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина. - М.: Издательство Колос, 2007. - 248 с. - ISBN: 5-9532-0588-0.

9. Годунова, Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: Л.Е. Годунова, М.Т. Лабзина. - М.: Издательство: ПрофиКС, 2007.-776 с. - ISBN: 5-903039-29-4.

10. Долгополова, С. Новые кулинарные технологии [Текст]: Библиотека Шеф-повара / С. Долгополова. - М.: Издательство: Ресторанные ведомости, 2005. - 272 с.

11. Дуденко, Н.В. Фізіологія харчування [Текст] / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька. - Харків.: НВФ «Студцентр», 1999. - 392 с.

12. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. — М.: Издательство "Академия/Asacietia", 2008. - 64 с. - ISBN: 5-7695-4572-0.

13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для закладів

- громад, харчування всіх форм власності / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2000. - 848 с. - ISBN: 966-539-209-3.
14. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. - М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2007 - 64 с. - ISBN: 5-7695-4572-0.
15. Касьянов, Г. И. Технология субтропических и пищевкусовых продуктов [Текст] / учеб. Пособие / Г.И. Касьянов, И.И. Татарченко, И.Г. Махначев. - М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2004. - 384 с. - ISBN: 5-7695-1359-4.
16. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие / Т.А. Качурина. - М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2007.-272 с. - ISBN: 5-7695-2679-3.
17. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст] / учебник / И.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: "Деловая литература", 2005.-467 с.
18. Кузнецова, Л. С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции [Текст]: учеб. пособие / Сиданова М. Ю., Дубцов Г. Г. - 3-е изд. -М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2006. - 240 с. - ББК: 36.99.
19. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст]: учеб.пособие для студентов вузов по специальностям направления «Пищевая инженерия» / О. М. Аношина [и др.]. - М.: КОЛОСС, ИЗДАТЕЛЬСТВО, 2007. - 183 с. - ISBN: 5-9532-0427-2.
20. Павлов, А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий [Текст]: учеб. пособие. - 10-е изд. - М.: Издательство: ПрофиКС, 2008. - 296 с.
21. Пашенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. - 389 с. - ISBN: 5-9532-4216-0.
20. Потапова, И. И. Холодные блюда и закуски [Текст] / И.И. Потапов, Н.В. Корнеева. - М.: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. - 80 с. - ISBN: 5-7695- 4216-0.
21. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина І. Білки в технології продукції громадського харчування./ - Харків: ХДАТОХ, 2000. -116 с.
24. Пивоваров П.П. Гринченко О.О. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина ІІ. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. /- Харків: ХДАТОХ, 2001.-161 с.
25. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина ІІІ. Ліпіди та їх значення у формуванні фізико-хімічних показників сировини та продукції громадського харчування./- Харків: ХДАТОХ, 2002. -88 с.
26. Пивоваров П.П. Прасол Д.Ю. Теоретична технологія продукції громадського харчування/Навчальний посібник Частина ІV. Вода та її значення у формуванні фізико-хімічних, органолептичних показників сировини та продуктів харчування./ - Харків: ХДУХТ, 2003. -48 с.
27. Пищевая химия /Нечаев А.П., Траутенберг С.Е., Кочеткова А.А и др./; Под ред. А.П. Нечаева. - СПб.: ГИОРД, 2001. - 592 с.
28. Шуміло, Г.І. Технологія приготування їжі [Текст]: навчальн. Посібник / Г.І.

Шуміло. - Ужгород.: Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. - 556 с. - «ВН 966-7186-36-9.

#### **2.13.4 Інтернет-ресурси**

1. Журнал «Ресторатор» - <http://www.restaurator.ru>
2. Бізнес в Україні – <http://www.ukrbiz.net>
3. Кейтеринг или выездное ресторанное обслуживание - <http://cascade-events.ru>
4. Італійський ресторан - <http://pantagruel.com.ua>
5. Журнал для спеціалістів торгівлі и ресторанного бізнеса - <http://torg.spb.ru>

# НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Програма і робоча програма навчальної дисципліни

## **«Технологія продукції ресторанного господарства»**

(для студентів 4, 5 курсів всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)

Укладачі: **ЗОЛОТУХІНА** Інна Василівна

**БАЛАНДІНА** Ірина Сергіївна

В авторській редакції

Комп'ютерна верстка: *І. О. Храпко*

План 2012, поз. 342 Р

---

Підп. до друку 02.07.2012 р.

Друк на ризографі

Тираж 10 пр.

Формат 60x84/16

Ум. друк. арк. 1,2

Зам. № 8794

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,

вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: [rectorat@ksame.kharkov.ua](mailto:rectorat@ksame.kharkov.ua)

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК №4064 від 12.05.2011 р.