

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання розрахунково-графічної роботи

з навчальної дисципліни

**«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

*(для студентів 4 курсу денної та 4,5 курсу заочної форм навчання
напряму 6.140101 - Готельно-ресторанна справа)*

Харків

ХНУМГ ім. О. М. Бекетова

2016

Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу денної та 4-5 курсу заочної форм навчання напряму 6.140101 - Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад. А. С. Соколенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 21 с.

Укладач асистент **А. С. Соколенко**

Рецензент **І. М. Писаревський**, доктор економічних наук, професор Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1 від 28 серпня 2015 р.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Організація індивідуально-самостійної роботи студентів.....	5
2 Вимоги до оформлення розрахунково-графічної роботи.....	6
3 Структура розрахунково-графічної роботи.....	8
4 Характеристика розділів розрахунково-графічної роботи.....	8
5 Критерії оцінювання розрахунково-графічної роботи	12
Додатки	15
Список рекомендованих джерел	19

ВСТУП

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

В ході виконання Розрахунково-графічної роботи 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 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.

1 ОРГАНІЗАЦІЯ ІНДИВІДУАЛЬНО-САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Розрахунково-графічна робота має бути виконана логічно, послідовно.

РГР виконується на підставі завдання, яке студент отримує у керівника. В період підготовки і виконання РГР студентові 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.

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 до 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.

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.

2 ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНОЇ РОБОТИ

Мова розрахунково-графічної роботи – українська, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок, послідовність – логічна. Пряме переписування у роботі матеріалів із літературних та електронних джерел є неприпустимим.

Роботу оформляють у вигляді тексту, ілюстрацій, таблиць на аркушах формату А4.

У друкованому варіанті текст розташовують через 1,5 міжрядковий інтервал до тридцяти рядків на сторінці з мінімальною висотою шрифту в 1,8 мм (комп'ютерний набір – 14- й кегль, шрифт – Times New Roman). Абзацний відступ повинен бути однаковим протягом всього тексту роботи і дорівнювати п'яти знакам.

Текст розрахунково-графічної роботи розміщується на аркуші з дотриманням таких розмірів берегів: з лівого боку, зверху, знизу – 20 мм, з правого – 10 мм.

Структурні елементи "ЗМІСТ", "ВСТУП", "ВИСНОВКИ", "СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ", "ДОДАТКИ" не нумерують, а їх назви друкують великими літерами симетрично до тексту без крапки в кінці, не підкреслюючи.

Розділи і підрозділи повинні мати заголовки. Пункти та підпункти можуть мати заголовки. Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів треба починати з абзацного відступу і друкувати маленькими літерами, крім першої великої, не підкреслюючи, без крапки в кінці. Якщо заголовок складається з двох і більше речень, їх розділяють крапкою. Перенесення слів у заголовку розділів не допускається.

Відстань між заголовком і подальшим чи попереднім текстом має дорівнювати одному рядку.

Не допускається розміщувати назву розділу, підрозділу, а також пункту й підпункту в нижній частині сторінки, якщо після неї знаходиться тільки один рядок тексту.

Всі сторінки роботи, включаючи додатки, повинні мати порядкову нумерацію в межах всієї роботи і позначаються арабськими цифрами без крапки в кінці. Першою сторінкою вважається сторінка титульного аркуша, друга – змісту, далі – текст основної частини тощо. Номери сторінок (починаючи з другої) ставлять у правому верхньому кутку арабськими цифрами без знака №. Не допускається заключати номери сторінок в лапки та інші знаки.

Якщо розділ підрозділяється на декілька основних частин, то їх нумерація здійснюється арабськими цифрами і складається з номерів розділу та підрозділу, які розділяються крапкою, наприклад 1.2 (другий підрозділ першого розділу).

Ілюстрації (креслення, рисунки, графіки, схеми, діаграми) слід розміщувати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше, або на наступній сторінці. На всі ілюстрації мають бути посилання в роботі.

Ілюстрацію позначають словом: Рис. _____, яке разом з назвою ілюстрації

розміщують після пояснювальних даних, наприклад: Рис. 1. Діаграма сальдо туристського балансу.

Ілюстрації слід нумерувати арабськими цифрами порядковою нумерацією.

Цифровий матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над нею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» починають з великої літери. Назву не підкреслюють. На всі таблиці мають бути посилання в тексті роботи.

2.1 Титульний аркуш

Титульна сторінка є першою сторінкою роботи і містить дані про виконавця та викладача, найменування теми роботи.

2.2 Зміст

Зміст розташовують безпосередньо після титульної сторінки, починаючи з нової сторінки.

До змісту включають: вступ, розділи, підрозділи, пункти і підпункти основної частини роботи, висновки, список використаних джерел, додатки.

2.3 Вступ

У вступі звичайно обґрунтовують актуальність розрахунково-графічної роботи, її мету та зміст. Обсяг вступу не повинен перевищувати однієї сторінки.

2.4 Основна частина

Послідовно, логічно й стисло викладаються основні теоретичні аспекти питання, що розглядаються, виконується графічна частина. За результатами отриманих результатів надаються відповідні висновки.

2.5 Висновки

Висновки є стислим викладенням підсумків проведеної студентом роботи. Обсяг висновків не повинен перевищувати двох сторінок.

2.6 Список використаних джерел

Список використаних джерел – елемент бібліографічного апарату, який містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків. Такий список – одна із суттєвих частин розрахунково-графічної роботи, що віддзеркалює самостійну творчу працю її автора.

Приклад оформлення списку використаних джерел:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / В. И. Богушев, Е.И. Богушев. - М.: Издательский центр, ИКІД МарТ, МарТ, 2004. -320 с.
2. 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. - 84 с.
3. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст] / учебник / И.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: "Деловая литература", 2005. -467 с.
4. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». - Київ: Держспоживстандарт України, 1999. – 9 с.
5. Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : - <http://www.restaurator.ru>

3 СТРУКТУРА РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНОЇ РОБОТИ

Розрахунково-графічна робота складається з сіми розділів.

Обсяг готової РГР повинен становити в друкованому варіанті 30–35 сторінок. Орієнтовна кількість сторінок у розділах: вступ – 1–3 с.; основна частина – 25–30 с.; висновки – 2–3 с.

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

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

ЗМІСТ

ВСТУП

1 РОЗДІЛ. Загальна характеристика та класифікація за сукупними ознаками групи страв/кулінарних виробів, шляхи формування асортименту.

2 РОЗДІЛ. Значення у харчуванні групи страв/кулінарних виробів.

3 РОЗДІЛ. Характеристика способів механічної кулінарної обробки основної сировини, що використовується при виготовленні групи страв/кулінарних виробів. Схема технологічного процесу механічної кулінарної обробки сировини. Основні технологічні параметри рецептури (втрати при механічній кулінарній обробці, відходи та вихід напівфабрикатів тощо).

4 РОЗДІЛ. Характеристика способів теплової обробки, що використовуються під час приготування групи страв/кулінарних виробів.

5 РОЗДІЛ. Умови, терміни зберігання та реалізації готової продукції.

6 РОЗДІЛ. Технологічна схема приготування страв/кулінарних виробів (2-3 страви)

7 РОЗДІЛ. Технологічна карта страви (на вибір 2-3 страви). Особливості рецептурного складу і технології цих страв.

8 РОЗДІЛ. Правила оформлення та реалізації зазначеної групи страв/кулінарних виробів.

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Варіанти завдань наведено в додатках

4 ХАРАКТЕРИСТИКА РОЗДІЛІВ РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНОЇ РОБОТИ

У вступі студент повинен надати характеристику сучасному стану галузі, практичні та стратегічні задачі ресторанного господарства, дати обґрунтування обраної теми, її актуальність і значення.

У першому розділі необхідно дати детальну характеристику і класифікацію окремій групі страв/кулінарних виробів.

Наприклад:

Таблиця 4.1 - Класифікація свіжих овочів

Вегетативні		Плодові	
Бульбоплоди	картопля, батат, топінамбур	Гарбузова	огірки, кабачки, гарбузи, патисони, кавуни, дині.
Коренеплоди	морква,.....	Томатні	томати,.....
N...			

Залежно від термінів дозрівання сорти овочів поділяються на.....

Залежно від способу одержання врожаю розрізняють.....

Характеристика свіжих овочів

Картопля. Бульба картоплі покрита шкірочкою, яка складається з пробкової речовини. Шкірочка має отвори, через які відбувається газо- і водообмін. В сухих бульбах вони майже закриті, при підвищеній вологості отвори відкриваються і через них вільно проникають різні мікроорганізми, які викликають захворювання картоплі.....

Топінамбур (земляна груша) — багаторічна рослина. Бульби бувають овальні, видовжені та веретеноподібні з великими вічками на поверхні (рис. б). Забарвлення бульб жовто-біле, рожеве, червоне, фіолетове. М'якоть біла, соковита, солодкува-та. Топінамбур містить, %: інуліну — 20, сахарози — 5, азотистих речовин — 3. Використовують у сирому вигляді для салатів і смаження, а також для виробництва спирту й інуліну.....

У другому розділі необхідно охарактеризувати значення у харчуванні групи страв/кулінарних виробів (харчова та біологічна цінність, особливості хімічного складу)

Для визначення харчової цінності вираховують кількість білків, жирів, вуглеводів, вітамінів (А та каротину, В1, В2, РР, С), мінеральні елементи (Na, K, Ca, Mg, P, Fe)

Наприклад:

Таблиця 4.2 – Значення страв з риби в харчуванні. Харчова та біологічна цінність риби

Вид риби	білок,%	жир,%	калорійність, ккал	Калій	Форфор	Кальцій	Магній
				мг на 100 г продукту			
Карп	16	3,6	96	101	230	12	13
Оселедець	17,71	19,5	242	129	278	102	30
N.....							

У рибі міститься мало жирів, тому вона незамінна при лікуванні ожиріння, атеросклерозу, захворювань серцево - судинної системи. Морська риба багата марганцем, йодом, різними мікроелементами і вітамінами. Наприклад, в риб'ячому жирі містяться вітаміни А, Д, Е у великих кількостях. У рибі міститься безліч речовин, що забезпечують безперебійну роботу судин, серця, щитовидної залози та шлунка. Саме тому риба в харчуванні людини просто життєво необхідна, особливо в харчуванні дітей і людей похилого віку.

У третьому розділі необхідно охарактеризувати способи механічної та теплової кулінарної обробки основної сировини, що використовується при виготовленні групи страв/кулінарних виробів. Також, скласти схему технологічного процесу механічної кулінарної обробки сировини і вказати основні технологічні параметри рецептури (втрати при механічній кулінарній обробці, відходи та вихід напівфабрикатів тощо).

Наприклад:

Механічна кулінарна обробка картоплі: 1 – сортування 2 – калібрування
3 – миття 4 – чистка 5 – дочистка 6 – миття 7 – нарізка.

Таблиця 4.3 - Форми нарізки овочів

Форма нарізки	Найменування овочів	Розміри	Кулінарне використання
Соломка	Картопля	Квадратний переріз 0,2 x 0, 2 см, довжина 4-5 см	Для смаження у фритюрі на гарнір до панірованих котлет з курей, котлет по-київськи, філе, біфштексів
	Морква, петрушка, селера, буряк, ріпчаста цибуля	Квадратний переріз 0,2 x 0, 2 см, довжина 4 см	Для борщів (крім флотського), щів зі свіжої і квашеної капусти, розсольників, супів з овочів, супів з макаронними виробами, маринаду
	n.....		
N....			

У четвертому розділі необхідно охарактеризувати способи теплової обробки, що використовуються під час приготування групи страв/кулінарних виробів.

Наприклад:

Таблиця 4.4 – Основні види теплової обробки м'яса

Види теплової обробки	Характеристика
варка	Яловичину, телятину, баранину, кроликів і свинину для приготування других страв варять у невеликій кількості води (1-1,5 літра на 1 кілограм). Приготовлені для варіння м'ясо, ріпчаста цибуля, петрушку, моркву і селеру (15 грамів овочів на 1 кілограм м'яса) закладають у гарячу воду і нагрівають до кипіння, після чого продовжують варити при температурі 90-95 градусів до готовності м'яса. У результаті такого способу варіння зменшується витяг з нього розчинних речовин. До кінця варіння кладуть сіль. Бульйон використовують для приготування соусів або супів.
N	

П'ятий розділ присвячений умовам, термінам зберігання та реалізації готової продукції.

Наприклад:

Свіже непастеризоване молоко можна зберігати при температурі 8 ° С до 6 годин , а при 4 ° С – до доби. Пастеризоване і кип'ячене молоко , вершки при температурі +4 – +8 ° С можна зберігати до трьох діб , і трохи довше при температурі від 0 до +6 ° С.

Сухе молоко в герметичній металевій тарі не псується близько восьми місяців , якщо зберігати його при температурі 1 – 10 ° С.

Згущене молоко потрібно зберігати при температурі від 0 до 10 ° С протягом 12 місяців. Відкрите згущене молоко можна зберігати не більше трьох тижнів при температурі від 0 до +8 ° С.

У *шостому* розділі складається технологічна схема на кожен страву/кулінарний виріб (2,3 страви за тематикою роботи), на підставі збірника рецептур. Головною метою розробки технологічної схеми є дотримання працівниками виробництва технології приготування страв, кулінарних виробів на всіх стадіях технологічного процесу. У технологічній схемі наводяться:

- Перелік сировини, необхідного для приготування страви/кулінарної продукції;

- Технологічні операції приготування страви (від первинної обробки сировини до теплової обробки напівфабрикатів);

- Всі параметри технологічних процесів (температурний режим, час обробки, форми нарізання продуктів і т.д.);

- Відпустка і подача готової страви/кулінарного виробу.

Технологічна схема приготування страви складається за встановленою формою, підписується директором, завідувачем виробництвом.

У *сьомому* розділі при розробці технологічної карти страви необхідно вказувати: найменування страви, номер і варіант рецептури, норма вкладення сировини масою нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, вказується вихід страви.

У картах також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страви і його оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, характеризуються вимоги до якості страви, коефіцієнти його трудомісткості, що враховують витрати праці кухаря на приготування даної страви. Технологічні карти на гарніри до других страв складаються окремо.

Технологічні карти складаються за встановленою формою на щільному картоні, підписуються директором, завідувачем виробництва і калькулятором і зберігаються в картотечі начальника виробництва.

Оформлення технологічної карти наведено в додатку А

У *восьмому* розділі наводяться правила оформлення і посуд, в якій подають страви, температурний режим подачі, терміни реалізації кулінарної продукції зазначеної групи страв/кулінарних виробів.

У заключенні необхідно зробити висновки щодо проведеної роботи у кожному розглянутому розділі.

5 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНОЇ РОБОТИ

Критеріями оцінювання є:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання плану;
- науковість стилю викладання;
- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок;
- правильне оформлення роботи відповідно до державних стандартів (при значних відхиленнях від встановлених вимог робота може бути взагалі не допущена до захисту, або це суттєво вплине на загальну оцінку).

Керівник проводить попереднє оцінювання якості виконання РГР та її відповідності вимогам і приймає рішення про допуск (не допуск) виконаного завдання до захисту. До захисту допускаються РГР, виконані студентами згідно з вимогами цих методичних вказівок. РГР із ознаками плагіату знімається з розгляду, виставляється незадовільна оцінка.

Якщо контрольна робота виконана без дотримання рекомендацій, вона повертається студенту без перевірки на доопрацювання. Робота, яка не відповідає вищевикладеним вимогам, має бути перероблена згідно з зауваженнями керівника й подана для перевірки вдруге.

При захисті студент повинен розкрити сутність завдання, зробити висновки й відповісти на запитання керівника. РГР має продемонструвати вміння автора логічно й аргументовано викладати матеріал, коректно використовувати статистичні та математичні методи для аналізу проблем; навички робити, власні узагальнення та висновки, вміння працювати з джерелами.

Оцінювання виконання і захисту індивідуального завдання (РГР) наведені в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 – Критерії оцінювання виконання і захисту РГР

Кількість балів	Критерії
1	2
18–20	1) виклад матеріалу правильний, повний, послідовний, логічний; студент упевнено володіє фактичним матеріалом з усього курсу, уміє застосовувати його до конкретно поставлених завдань, чітко орієнтується у просторі та часі; 2) студент має навички користування картами, схемами, довідниками; статистичний матеріал може втілити у схеми, діаграми, графіки; уміє складати таблиці; 3) робота викладена грамотною українською літературною мовою. Припускаються 1 – 2 незначні помилки з фактичного матеріалу та 2 – 3 помилки мовно-стилістичного характеру.

Продовження таблиці 5.1

1	2
15–17	<p>1) робота правильна, послідовна, логічна, але студент припускається під час викладу окремих незначних помилок у фактичному матеріалі, уміє застосовувати його до конкретно поставлених завдань, орієнтується у просторі та часі, припускаючись 1 – 2 помилок, аналізує причиново-наслідкові зв'язки, в окремих випадках нечітко формулюючи їх;</p> <p>2) студент має навички користування картами та іншим наочним матеріалом, складає схеми, діаграми, таблиці, припускаючись незначних помилок;</p> <p>3) робота загалом є грамотною, написаною українською літературною мовою, але з русизмами, стилістичними, орфографічними та пунктуаційними помилками (не більше 5)</p>
11–14	<p>1) студент володіє більшою частиною фактичного матеріалу, але викладає його не достатньо послідовно та логічно, припускається істотних помилок у відповіді, не достатньо впевнено орієнтується у просторі і часі, не завжди вміє інтегровано застосовувати набуті знання для аналізу конкретних ситуацій, нечітко, а подекуди й неправильно формулює основні теоретичні положення та причиново-наслідкові зв'язки;</p> <p>2) погано орієнтується на карті, припускається помилок під час складання таблиць, графіків, схем, діаграм;</p> <p>3) під час викладу українською мовою припускається помилок, русизмів, що свідчить про недостатність мовної культури</p>
до 10	<p>1) студент виявляє незнання більшої частини фактичного матеріалу, не орієнтується у просторі та часі, не вміє визначити причиново-наслідкові зв'язки;</p> <p>2) не орієнтується в карті, не може скласти таблиці, побудувати графіка, схеми, діаграми;</p> <p>3) робота безграмотна з погляду норм сучасної української літературної мови</p>

Відповідно до набраних студентом балів оцінку з РГР перераховують у систему оцінювання за шкалою ECTS згідно з методикою переведення показників успішності знань студентів (табл. 5.2).

Таблиця 5.2 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Національна	Університетська	ECTS
5 (відмінно)	90...100 балів	A (відмінно)
4 (добре)	81...90 балів	B (дуже добре)
	71...80 балів	C (добре)
3(задовільно)	61...70 балів	D (задовільно)
	51...60 балів	E (достатньо)
2 (незадовільно)	26...50 балів	РХ (незадовільно) — з можливістю повторного складання блоку змістових
	0...25 балів	Р (незадовільно) - з обов'язковим повторним вивченням блоку

Таблиця А1 - Варіанти завдань

№ з/п	Навза теми РГЗ
1	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.
2	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.
3	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з морської риби
4	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з річної риби
5	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з морепродуктів
6	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів зі свинини
7	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з баранини
8	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яловичини
9	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з курки
10	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з рису
11	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.
12	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.
13	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з кролика та дичини.
14	Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ.
15	Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.
16	Технологія приготування напоїв.
17	Технологія приготування супів.
18	Технологія приготування гарячих закусок.
19	Технологія приготування солодких страв.
20	Технологія приготування соусів.
21	Технологія приготування холодних закусок.

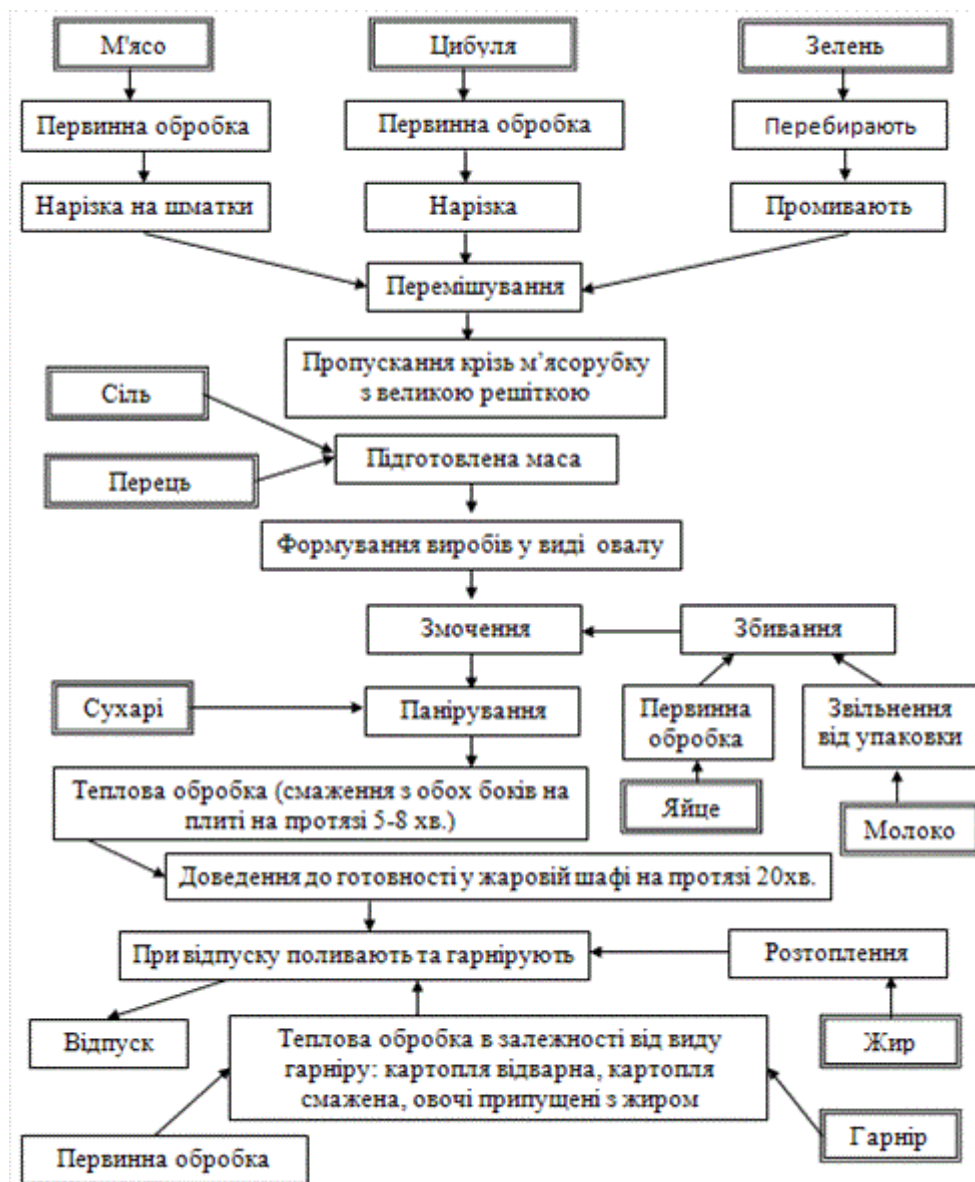


Рисунок Б1 – Технологічна схема приготування м'ясної запеченої страви.

Приклад технологічної карти кулінарного виробу:

„Погоджено”	„Затверджено”
Головний державний санітарний лікар _____ (назва адміністративної території)	Керівник _____ (найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)
_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)	_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
М.П. _____ (підпис)	М.П. _____ (підпис)
“ ___ ” _____ 20__ р.	“ ___ ” _____ 20__ р.

**Технологічна карта № ____
фірмової страви або кулінарного виробу**

(найменування страви або кулінарного виробу)

Найменування сировини	Кількість сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Маса готової продукції або кулінарного виробу			

Технологія приготування

Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд _____

Консистенція _____

Запах та смак _____

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

Автор фірмової страви або виробу

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав:

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Приклад технологічної карти кондитерського виробу:

„Погоджено”
 Головний державний санітарний лікар _____
 (назва адміністративної території)

 (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
 М.П. _____
 _____ (підпис)
 “ ____ ” _____ 200__ р.

„Затверджено”
 Керівник _____
 (найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

 (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
 М.П. _____
 _____ (підпис)
 “ ____ ” _____ 200__ р.

Технологічна карта № ____
фірмового борошняного кондитерського виробу

(найменування страви або кулінарного виробу)

Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Кількість сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
Маса готової продукції або кулінарного виробу				

Технологія приготування

Характеристика готового виробу

Форма _____
 Поверхня _____
 Колір _____
 Структура та вид на зламі _____
 Запах та смак _____
 Пакування, маркування, транспортування та зберігання _____
 Мікробіологічні показники для даного виду виробу, які нормуються _____

Фізико-хімічні показники готового виробу, які нормуються _____

Автор фірмового борошняного кондитерського виробу _____
 _____ (прізвище, ім'я та по батькові)
 Карту склав: _____
 _____ (посада) _____ (підпис) _____ (прізвище, ім'я та по батькові)

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавча література

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - Київ: Держспоживстандарт України, 2004.- 10 с.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. - Київ: Держспоживстандарт України, 1999.-9 с.

Основна література

1. Артемова, Е. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]: Издательство. - Москва: КНОРУС, 2007. - 336 с. - ISBN: 5-85971-827-6.
2. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст]: учебник / В.В. Усов; Издательство. - Москва: 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. - Москва: Издательство "Академия/Academia", 2008. - 80 с. - ISBN: 5-7695-3763-
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-метод. пособие / В.И. Богушева, Е.И. Богушева. — Москва: 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. - Москва: Изд. Мир, 2007 - 351 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: пособие / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - Москва: Издательство "Академия/Academia", 2008. - 304 с. - ISBN: 5-7695-4187-3.

Додаткова література

1. Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания [Текст]: Р.П. Антонова Р. П. - 2-е изд., - Москва: Изда-тельство: ПрофиКС, 2007. - 136 с. - ISBN: 5-903039-21-9
2. Антонова, Р, П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания - Москва: 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. - Москва: Издательство: ГИОРД, 2008. — 448 с. - ISBN: 5-98879-066-6.
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: ученик / В.И. Богушев, Е.И. Богушев. - Москва: 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. — Москва: Изда-тельство: 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. - Москва: 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.]. - Москва: 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. - Москва: Издательство Колос, 2007. - 248 с. - ISBN: 5-9532-0588-0.
9. Годунова, Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: Л.Е. Годунова, М.Т. Лабзина. - Москва: Издательство: ПрофиКС, 2007.-776 с. - ISBN: 5-903039-29-4.
10. Долгополова, С. Новые кулинарные технологии [Текст]: Библиотека Шеф-повара / С. Долгополова. - Москва: 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. — Москва: Издательство "Академия/Асасіетіа", 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. - Київ: А.С.К., 2000. - 84 с. - ISBN: 966-539-209-3.
14. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. - Москва: 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. - Москва: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2004. - 384 с. - ISBN: 5-7695-1359-4.
16. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие / Т.А. Качурина. - Москва: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2007.-272 с. - ISBN: 5-7695-2679-3.
17. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пицци [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. - Москва: 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 на-правления «Пищевая инженерия» / О. М. Аношина [и др.]. - Москва: 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. Пащенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] / Л.П. Пащенко, 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. - Москва: Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. - 80 с. - ISBN: 5-7695- 4216-0.

21. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина I. 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 II. 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 III. 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 IV. 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. – Санкт-Петербург: 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.

Інтернет-ресурси

1. Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : - <http://www.restaurator.ru>

2. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : – <http://www.ukrbiz.net>

3. Кейтеринг или выездное ресторанное обслуживание [Електронний ресурс]. – Режим доступу : - <http://cascade-events.ru>

4. Журнал для специалистов торговли и ресторанного бизнеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу : -<http://torg.spb.ru>

5. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.restcon.ru>

Навчальне видання

Методичні вказівки
до виконання розрахунково-графічної роботи
з дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

(для студентів 4 курсу денної та 4,5 курсу заочної форм навчання
напряму 6.140101 - Готельно-ресторанна справа)

Укладач **СОКОЛЕНКО** Анна Сергіївна

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання *А. С. Соколенко*

План 2015 р., поз. 426 М

Підп. до друку 15.03.2016

Друк на ризографі

Зам. №

Формат 60 x 84/16

Ум. друк. арк. 3,7

Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:
Харківська національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 4705 від 28.03.2014 р.