

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри ХТГРС
д. т.н., професор _____ Олеся ПРИСС
«___» _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет агротехнологій та екології

2020– 2021 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». - Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – 13 с.

Розробник: Сухаренко О.І., к.с.-г.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи» протокол від “___” серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор _____ Олеся ПРИСС

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності «Харчові технології» за ОПІ Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від “___” _____ 2020 року № 1

Голова, доц. _____ Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 6	Галузь знань <u>24 "Сфера обслуговування"</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 180 годин	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		3-й	6-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 8 год. самостійна робота студента – 1,6 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	48 год.
		Лабораторні заняття	48 год.
		Практичні заняття	-
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	24 год.
		Навчальна практика	60 год.
		Форма контролю: <u>екзамен</u>	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета: формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання продукції у закладах ресторанного господарства. Особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» базується на знаннях, що отримали студенти, вивчаючи фундаментальні та загально інженерні дисципліни. Вивчення дисципліни надає можливість студентам опанувати основні технологічні закономірності виробництва продуктів харчування, набути вміння оцінювати їх якість з метою майбутнього застосування цих знань у практичній професійній діяльності, і вмінню моделювати процеси та приймати оптимальні рішення з урахуванням виникаючих виробничих ситуацій.

Завдання:

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, володіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності енергоємності;
- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ПРГ.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями і якістю.

вміти: пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством); надавати послуги харчування різним верствам населення і забезпечувати попит на продукцію ресторанного господарства.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1

Тема 1. Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування

Основні властивості та роль харчових продуктів у лікувальному харчуванні. Забезпечення якості страв дієтичного (лікувального) харчування. Технологія страв для основних дієт.

Тема 2. Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування

Основні аспекти дитячого харчування. Технологія страв для дитячого харчування. Холодні страви і закуски. Супи у дитячому харчуванні. Страви і гарніри з овочів. Страви з круп, бобових і макаронних виробів. Гарячі страви з риби і нерибної водної сировини. Гарячі страви з м'яса і птиці. Страви з яєць та сиру. Соуси у дитячому харчуванні. Солодкі страви і напої.

Змістовий модуль 2

Тема 3. Солодкі страви

Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація солодких страв. Технологічні властивості компонентів солодких страв. Плоди і ягоди свіжі та швидкозаморожені. Технологія підготовки і правила подачі. Компоти. Технологія приготування, асортимент, правила подачі. Киселі. Технологія приготування, правила подачі. Асортимент. Желе, муси, самбуки. Технологія приготування, правила подачі. Асортимент. Креми і збиті вершки. Технологія приготування, правила подачі. Асортимент. Морозиво. Правила подачі, асортимент. Гарячі солодкі страви. Технологія приготування, асортимент. Соуси солодкі та сиропи. Технологія приготування, асортимент. Вимоги до якості солодких страв.

Тема 4. Напої

Гарячі напої. Технологія приготування, правила подачі. Асортимент. Прохолодні напої. Технологія приготування, правила подачі. Асортимент. Вимоги до якості напоїв.

Тема 5. Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби

Значення використання швидкозамороженої продукції в розвитку ресторанного господарства. Особливість технологічного процесу виробництва охолодженої та швидко-замороженої продукції. Технологічний процес виробництва та упаковки охолодженої продукції. Асортимент, фасування, пакування, маркування охолоджених страв і кулінарної продукції у функціональних ємностях. Строки та умови зберігання. Охолоджені страви і кулінарні вироби в герметизованих м'яких полімерних пакетах. Фасування, упаковка. Терміни та умови зберігання. Розігрівання та реалізація охолодженої продукції. Особливості технологічного

процесу виробництва швидко-замороженої продукції. Фактори, що впливають на якість швидкозамороженої продукції. Асортимент швидкозамороженої продукції. Умови та термін зберігання. Розморожування і розігрівання швидкозамороженої продукції. Якість охолодженої і швидкозамороженої продукції.

4. Програма навчальної практики

Характеристика меню та виробничої програми

Аналіз видів меню, преїскурантів та виробничої програми. Глибини та ширини асортименту кулінарної продукції та преїскурантів. Структура, зміст та документальне оформлення виробничої програми підприємства, денної (місячної) кількості реалізованої кулінарної продукції. Організаційно-розрахункова документація за надані послуги харчування.

Загальна характеристика виробничо-торгівельних приміщень та їх взаємозв'язок

Склад основних функціональних груп приміщень, організація раціональних технологічних горизонтальних і вертикальних взаємозв'язків. Просторова структура підприємства, функціональна схема приміщень. Характеристика цехів, виробничих ділянок, технологічних ліній.

5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СР	
Змістовий модуль 1.							
1	Лекція 1	Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування. Ч1	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 1	Технологія приготування овочевих страв	-	2	-	-	2
	Лекція 2	Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування. Ч2	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 2	Технологія приготування овочевих страв	-	2	-	-	2
2	Лекція 3	Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування. Ч3	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 3	Технологія приготування страв і гарнірів з круп і макаронних виробів	-	2	-	-	2
	Лекція 4	Технологія страв для основних дієт. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 4	Технологія приготування страв і гарнірів з круп і макаронних виробів	-	2	-	-	1
3	Лекція 5	Технологія страв для основних дієт. Ч.2	2	-	-	-	-

	Лабораторне заняття 5	Технологія приготування яєчних і сирних страв	-	2	-	-	1
	Лекція 6	Технологія страв для основних дієт. Ч.3	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 6	Технологія приготування яєчних і сирних страв	-	2	-	-	1
4	Лекція 7	Технологія страв для основних дієт. Ч.4	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 7	Технологія приготування дієтичних рибних страв	-	2	-	-	1
	Лекція 8	Технологія страв для основних дієт. Ч.5	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 8	Технологія приготування дієтичних рибних страв	-	2	-	-	1
5	Лекція 9	Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 9	Технологія приготування дієтичних рибних страв	-	2	-	-	1
	Лекція 10	Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 10	Технологія приготування дієтичних м'ясних страв	-	2	-	-	1
6	Лекція 11	Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування. Ч.3	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 11	Технологія приготування дієтичних м'ясних страв	-	2	-	-	1
	Лекція 12	Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування. Ч.4	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 12	Технологія приготування дієтичних м'ясних страв	-	2	-	-	1
7,8	Самостійна робота	Підготовка до лабораторних занять Підготовка до ПМК 1	-	-	-	12	10
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 60 год.			24	24	-	12	35
Змістовий модуль 2.							
10	Лекція 13	Солодкі страви. Ч. 1 Значення солодких страв у харчуванні людини.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 13	Солодкі страви і напої	-	2	-	-	2

	Лекція 14	Солодкі страви. Ч. 2 Технологічні властивості компонентів солодких страв.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 14	Приготування кондитерських виробів	-	2	-	-	2
11	Лекція 15	Солодкі страви. Ч. 3 Киселі. Технологія приготування, правила подачі.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 15	Солодкі страви. Вироби з тіста	-	2	-	-	2
	Лекція 16	Солодкі страви. Ч. 4 Желе, муси, самбуки. Креми і збиті вершки. Морозиво.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 16	Солодкі страви. Вироби з тіста	-	2	-	-	1
12	Лекція 17	Солодкі страви. Ч. 5 Гарячі солодкі страви. Соуси солодкі та сиропи.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 17	Технологія приготування солодких страв	-	2	-	-	1
	Лекція 18	Напої. Ч. 1 Гарячі напої.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 18	Технологія приготування солодких страв	-	2	-	-	1
13	Лекція 19	Напої. Ч. 2 Технологія приготування, правила подачі. Асортимент.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 19	Технологія приготування солодких страв	-	2	-	-	1
	Лекція 20	Напої. Ч. 3 Прохолодні напої.	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 20	Технологія приготування напоїв	-	2	-	-	1
14	Лекція 21	Напої. Ч. 4 Технологія приготування, правила подачі. Асортимент	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 21	Технологія приготування напоїв	-	2	-	-	1
	Лекція 22	Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 22	Ділова гра «Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарства»	-	2	-	-	1
15	Лекція 23	Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби. Ч. 2	2	-	-	-	-
	Лабораторне заняття 23	Ділова гра «Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарства»	-	2	-	-	1
	Лекція 24	Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби. Ч. 3					
	Лабораторне	Ділова гра «Технологічний процес					1

	заняття 24	виробництва продукції в закладах ресторанного господарства»					
17,18	Самостійна робота 2	Підготовка до лабораторних занять Підготовка до ПМК2	-	-	-	12	10
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 90 год.			24	24	-	12	35
Екзамен							30
Всього - 120 год. Ваговий коефіцієнт $k_d = 0,8$			$n_d = -$			100	
Навчальна практика – 60 год. Ваговий коефіцієнт $k_{np} = 0,2$			$n_{np} =$			100	
Всього з навчальної дисципліни – 180 год.			$n_{заг} = k_d n_d + k_{np} n_{np} =$			100	

Примітки: $n_{заг}$ – загальна кількість балів;

k_d - ваговий коефіцієнт з дисципліни;

n_d – кількість балів з дисципліни;

k_{np} - ваговий коефіцієнт з практики;

n_{np} - кількість балів за практику.

Вагові коефіцієнти (відповідно до електронного журналу):

- для «вишитої» практики $k_{np}=0,2$; $k_d=0,8$

- для «вишитої» курсової роботи (проєкту) $k_{кр(кп)}=0,4$; $k_d=0,6$

- для «вишитих» практики та курсової роботи (проєкту)

$k_{np}=0,2$; $k_{кр(кп)}=0,4$; $k_d=0,4$

6. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

Тема: Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування

1. Основні властивості та роль харчових продуктів у лікувальному харчуванні.
2. Молоко та молочні продукти. Основні функціональні властивості.
3. Яєчні продукти. Основні функціональні властивості.
4. М'ясо та м'ясопродукти. Основні функціональні властивості.
5. Риба і нерибна водна сировина. Основні функціональні властивості.
6. Борошно, висівки, хліб. Основні функціональні властивості.
7. Овочі і плоди. Основні функціональні властивості.
8. Крупи і макаронні вироби. Основні функціональні властивості.
9. Цукристі і смакові продукти. Основні функціональні властивості.
10. Жирові продукти. Основні функціональні властивості.
11. Консерви та концентрати. Основні функціональні властивості.
12. Мінеральні води. Основні функціональні властивості.
13. Забезпечення якості страв дієтичного (лікувального) харчування.
14. Дієта №1. Технологія страв.
15. Дієта №2. Технологія страв.
16. Дієта № 5. Технологія страв.
17. Дієта №7. Технологія страв.

18. Дієта №8. Технологія страв.
19. Дієта № 9. Технологія страв.
20. Дієта №10. Технологія страв.
21. Дієта №15. Технологія страв.

Тема: Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування

22. Основні аспекти дитячого харчування.
23. Технологія страв для дитячого харчування.
24. Холодні страви і закуски. Технологія страв.
25. Супи у дитячому харчуванні. Технологія страв.
26. Страви і гарніри з овочів у харчуванні дітей Технологія страв.
27. Страви з круп, бобових і макаронних виробів у дитячому харчуванні.
28. Гарячі страви з риби і нерибної водної сировини. Технологія страв.
29. Гарячі страви з м'яса. Технологія страв.
30. Гарячі страви з птиці. Технологія страв.
31. Страви з яєць. Технологія страв.
32. Страви з сиру. Технологія страв.
33. Соуси у дитячому харчуванні. Технологія страв.
34. Солодкі страви і напої. Технологія страв.

**ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ
МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2 (ПМК 2)**

Тема: Солодкі страви

1. Значення солодких страв у харчуванні людини.
2. Класифікація солодких страв.
3. Технологічні властивості компонентів солодких страв.
4. Плоди і ягоди свіжі та швидкозаморожені.
5. Технологія підготовки і правила подачі.
6. Компоти. Технологія приготування, асортимент, правила подачі.
7. Киселі. Технологія приготування, асортимент, правила подачі.
8. Желе. Технологія приготування, асортимент, правила подачі.
9. Муси. Технологія приготування, асортимент, правила подачі.
10. Самбуки. Технологія приготування, асортимент, правила подачі.
11. Креми і збиті вершки. Технологія приготування, асортимент, правила подачі.
12. Морозиво. Правила подачі, асортимент.
13. Гарячі солодкі страви. Технологія приготування, асортимент.
14. Соуси солодкі. Технологія приготування, асортимент.
15. Сиропи. Технологія приготування, асортимент.

16. Вимоги до якості солодких страв.

Тема: Напої

17. Гарячі напої. Технологія приготування, правила подачі. Асортимент.

18. Прохолодні напої. Технологія приготування, правила подачі. Асортимент.

19. Вимоги до якості напоїв.

Тема: Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби

20. Значення використання швидкозамороженої продукції в розвитку ресторанного господарства.

21. Особливість технологічного процесу виробництва охолодженої та швидкозамороженої продукції.

22. Технологічний процес виробництва та упаковки охолодженої продукції.

23. Асортимент, фасування, пакування, маркування охолоджених страв і кулінарної продукції у функціональних ємностях. Строки та умови зберігання.

24. Охолоджені страви і кулінарні вироби в герметизованих м'яких полімерних пакетах. Фасування, упаковка. Терміни та умови зберігання.

25. Розігрівання та реалізація охолодженої продукції.

26. Особливості технологічного процесу виробництва швидкозамороженої продукції.

27. Фактори, що впливають на якість швидкозамороженої продукції.

28. Асортимент швидкозамороженої продукції. Умови та термін зберігання.

29. Розморожування і розігрівання швидкозамороженої продукції.

30. Якість охолодженої і швидкозамороженої продукції.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Список наявної у бібліотеці *основної* навчальної літератури

№	Автор	Назва підручника (навчального посібника)	Видавництво, рік видання	Кількість примірників в
1	Нечаюк Л.І., Телеш Н.О.	Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник.	К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.	15
2	Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є.	Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник	Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.	21
3	Смоляр В.І.	Харчова експертиза : підручник	К. : Здоров'я, 2005. – 448 с.	32
4	Смоляр В.І.	Фізіологія та гігієна харчування : підручник	К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.	25
5	Шумило Г.І.	Технологія приготування	Кондор, 2008. –	5

№	Автор	Назва підручника (навчального посібника)	Видавництво, рік видання	Кількість примірників в
		їжі : навч. Посібник	506 с.	
5	Трисвятский Л.А.	Хранение и технология с.-х. продуктов	М.: Агропромиздат, 1991. – 411 с.	50
6	Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М.	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: практикум	К.: Вища освіта, 2004. – 272 с.	28
7	Жемела Г.П., Шеманьов В.І., Маренич М.М., Олексюк О.М.	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Навчальний посібник	Дніпропетровськ, 2005. – 248 с.	33

Додаткова література:

1. Гайовий І.І. Оцінювання професійної підготовки фахівців ресторанної справи / І.І. Гайовий/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – К.- Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2006. – Вип. 10. – С. 278-282.
2. Марвин Б. Маркетинг ресторана: как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. – М.: Изд-во Жигульского, 2002. – 216 с.
3. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
4. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г.Захарчук, Т.А.Кунділовська, Г.Є.Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
5. Смоляр В. І. Харчова експертиза : підручник / В. І. Смоляр. – К. : Здоров'я, 2005. – 448 с.
6. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування : підручник / В. І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.
7. Справочник технолога общественного питания / А.И.Мглинец, Л. М. Алешина, Л. В. Бабиченко, В. С. Баранов и др.; общ. ред. О. П. Степанова. – М.: Колос, 2000. – 336 с.
8. Тутельян В. А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека / В. А. Тутельян, В. Б. Спиричев, Б. П. Суханов, В. А. Кудашева. – М. : Колос, 2002. – 424 с.
9. Усов В. В. Основы кулинарного мастерства : учебник / В. В. Усов. – М. : Издательство «Академия», 2008. – 80 с.
10. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, О. М. Григоренко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 526 с.
11. Химический состав пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, М. Б. Волгарева. – М. : ВО Агропромиздат, 2000. – 224 с.

12. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. Посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Література бібліотеки університету і методичного кабінету кафедри.

Користування Internet.

Користування нормативно-технічною літературою мелітопольського центру стандартизації, метрології та сертифікації.