

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

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

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» (на основі повної загальної середньої освіти). – Мелітополь, ТДАТУ, 2020. – 12 с.

Розробник: к.с.-г.н., доцент Валентина ЖУКОВА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол № 1 від «28» серпня 2020 року

Завідувач кафедри ХТГРС

професор _____ Олеся ПРИСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня вищої освіти «Бакалавр»

Протокол № 1 від “31” серпня 2020 року

Голова, доц. _____ Олена ГРИГОРЕНКО

© Жукова В.Ф., 2020 рік

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 6	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 180 годин	Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		3-й	5-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 4 год. самостійна робота студента – 3,5 год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	36 год.
		Лабораторні заняття	36 год.
		Практичні заняття	-
		Навчальна практика	60 год.
		Самостійна робота	48 год.
		Форма контролю: екзамен	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» - формування компетенцій з технологій виробництва й реалізації 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'єкт вивчення дисципліни – технології напівфабрикатів, страв та кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів закладів ресторанного господарства (ЗРГ).

Предмет вивчення дисципліни – 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:

- 1) основні концепції різних видів харчування;
- 2) класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження;
- 3) правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів;
- 4) технології виробництва КП у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ;
- 5) принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку;
- 6) наукові та нормативні положення щодо технології виробництва КП;
- 7) особливості технологічного процесу виробництва (ТВП) продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні **знати**:

- технологічні процеси виробництва продуктів харчування в закладах ресторанного господарства;
- структуру харчового продукту та його складових;
- закономірності формування асортименту кулінарної продукції та перспективи його розвитку.

Студенти повинні **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.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

1.1-1.2 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Хімічний склад і харчова цінність риби та нерибних морепродуктів. Класифікація нерибних морепродуктів і риб. Родини і види риб. Механічна кулінарна обробка риби та нерибних морепродуктів. Характеристика нерибної водної сировини, молюсків та їх обробка. Зміни у рибі при зберіганні. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки гідробіонтів. Класифікація страв і кулінарних виробів із риби. Вимоги до якості та зберігання страв із риби та нерибних морепродуктів.

1.3-1.4 Використання сировинних ресурсів риби і морепродуктів

Проблеми раціонального використання сировинних ресурсів риби і морепродуктів. Фактори, що впливають на якість риби. Рибні товари і продукти з переробленої риби та морепродуктів. Теорія посолу риби. Мікробіологія риби, рибопродуктів, промислових безхребетних. Консервування риби.

1.5-1.6 Технологія приготування солодких страв та напоїв

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. Желе, муси, самбуки. Технологія приготування, правила подачі. Креми і збиті вершки. Технологія приготування, правила подачі. Морозиво. Правила подачі, асортимент. Гарячі солодкі страви. Технологія приготування, асортимент. Соуси солодкі та сиропи. Технологія приготування, асортимент. Вимоги до якості солодких страв.

1.7-1.8 Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби

Значення використання швидкозамороженої продукції в розвитку ресторанного господарства. Особливість технологічного процесу виробництва охолодженої та швидкозамороженої продукції. Асортимент, фасування, пакування, маркування охолоджених страв і кулінарної продукції у функціональних ємностях. Охолоджені страви і кулінарні вироби в герметизованих м'яких полімерних пакетах. Розігрівання та реалізація охолодженої продукції. Фактори, що впливають на якість швидкозамороженої продукції.

1.9-1.10 Технологія борошняних виробів. Загальна характеристика технологічного процесу

Підготовка рецептурних компонентів. Технологічні властивості борошна. Формування тіста з пшеничної борошна. Формування, випічка та оздоблення борошняних кондитерських виробів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.

1.11-1.12 Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста

Борошняні кулінарні та булочні вироби. Вироби з дріжджового листкового тіста. Здобні булочні вироби. Борошняні страви. Технологія швидкої заморозки тіста, напівфабрикатів з нього і виробів. Технологія напіввипечених борошняних виробів.

1.13-1.14 Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста

Борошняні кулінарні та булочні вироби з листкового та бісквітного тіста. Технологія приготування виробів із листкового тіста. Технологія приготування виробів із бісквітного тіста.

1.15-1.16 Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та вафельного тіста

Борошняні кулінарні та булочні вироби з пісочного та вафельного тіста. Технологія приготування виробів із пісочного тіста. Технологія приготування виробів із вафельного тіста.

1.17-1.18 Технологія кондитерських виробів із білково-повітряного та пряникового тіста

Борошняні кулінарні та булочні вироби з білково-повітряного та пряникового тіста. Технологія приготування виробів із білково-повітряного тіста. Технологія приготування виробів із пряникового тіста.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1.							
1	Лекція 1	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіон-тів). Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 1	Технологія приготування страв з риби. Ч.1	-	2	-	-	1,5
	Лекція 2	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіон-тів). Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	Технологія приготування страв з риби. Ч.2	-	2	-	-	1,5
2	Лекція 3	Використання сировинних ресурсів риби і морепродуктів. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	Технологія приготування страв з морепродуктів. Ч.1	-	2	-	-	1,5
	Лекція 4	Використання сировинних ресурсів риби і морепродуктів. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 4	Технологія приготування страв з морепродуктів. Ч.2	-	2	-	-	1,5
3	Лекція 5	Технологія приготування солодких страв та напоїв. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 5	Технологія приготування солодких страв. Ч.1	-	2	-	-	1,5
	Лекція 6	Технологія приготування солодких страв та напоїв. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 6	Технологія приготування солодких страв. Ч.2	-	2	-	-	1,5
4	Лекція 7	Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 7	Технологія приготування охолоджених і швидкозаморожених продуктів. Ч.1	-	2	-	-	1,5

	Лекція 8	Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 8	Технологія приготування охолоджених і швидкозаморожених продуктів. Ч.2	-	2	-	-	1,5
5	Лекція 9	Технологія борошняних виробів. Загальна характеристика технологічного процесу. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 9	Приготування кондитерських виробів національних кухонь народів світу. Ч.1	-	2	-	-	1,5
	Лекція 10	Технологія борошняних виробів. Загальна характеристика технологічного процесу. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 10	Приготування кондитерських виробів національних кухонь народів світу. Ч.2	-	2	-	-	1,5
7, 8	Самостійна робота 1	Презентація на тему: «Самостійне приготування страви з категорії вивчених тем»	-	-	-	24	10
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 64 год.			20	20	-	24	35
Змістовий модуль 2.							
9	Лекція 11	Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лекція 12	Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 11	Технологія приготування виробів з дріжджового тіста. Ч.1	-	2	-	-	2,5
	Лабораторна робота 12	Технологія приготування виробів з дріжджового тіста. Ч.2	-	2	-	-	2,5
10	Лекція 13	Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лекція 14	Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 13	Технологія приготування виробів з листкового та бісквітного тіста. Ч.1	-	2	-	-	2,5
	Лабораторна робота	Технологія приготування виробів з листкового та бісквітного тіста. Ч.2	-	2	-	-	2,5

	бота 14						
11	Лекція 15	Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та вафельного тіста. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лекція 16	Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та вафельного тіста. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 15	Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та вафельного тіста. Ч.1	-	2	-	-	2,5
	Лабораторна робота 16	Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та вафельного тіста. Ч.2	-	2	-	-	2
12	Лекція 17	Технологія кондитерських виробів із білково-повітряного та пряникового тіста. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лекція 18	Технологія кондитерських виробів із білково-повітряного та пряникового тіста. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 17	Технологія приготування виробів з білково-повітряного та пряникового тіста. Ч.1	-	2	-	-	2,5
	Лабораторна робота 18	Технологія приготування виробів з білково-повітряного та пряникового тіста. Ч.2	-	2	-	-	2
14, 15	Самостійна робота 2	Презентація на тему: «Самостійне приготування страви з категорії вивчених тем»	-	-	-	24	10
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 56 год.			16	16	-	24	35
Екзамен							30
Всього - 120 год. Ваговий коефіцієнт $\kappa_{\delta} = 0,8$			$n_{\delta} = -$				100
Навчальна практика – 60 год. Ваговий коефіцієнт $\kappa_{np} = 0,2$			$n_{np} =$				100
Всього з навчальної дисципліни – 180 год. $n_{заг} = \kappa_{\delta} n_{\delta} + \kappa_{np} n_{np} =$							100

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

κ_{δ} - ваговий коефіцієнт з дисципліни;

n_{δ} – кількість балів з дисципліни;

κ_{np} - ваговий коефіцієнт з практики;

n_{np} - кількість балів за практику.

Вагові коефіцієнти (відповідно до електронного журналу):

- для «вшитой» практики $\kappa_{np} = 0,2$; $\kappa_{\delta} = 0,8$

- для «вшитой» курсової роботи (проекту) $\kappa_{кр(кп)} = 0,4$; $\kappa_{\delta} = 0,6$

- для «вшитих» практики та курсової роботи (проекту)

$\kappa_{np} = 0,2$; $\kappa_{кр(кп)} = 0,4$; $\kappa_{\delta} = 0,4$

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

1. Хімічний склад і харчова цінність риби та нерибних морепродуктів.
2. Класифікація нерибних морепродуктів і риб.
3. Родини і види риб.
4. Рибні товари і продукти з переробленої риби та морепродуктів.
5. Мікробіологія риби, рибопродуктів і промислових безхребетних. Механічна кулінарна обробка риби та нерибних морепродуктів.
6. Характеристика нерибної водної сировини, молюсків та їх обробка.
7. Зміни у рибі при зберіганні.
8. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки гідробіонтів. Класифікація страв і кулінарних виробів із риби.
9. Вимоги до якості та зберігання страв із риби та нерибних морепродуктів.
10. Фактори, що впливають на якість риби. Теорія посолу риби. Мікробіологія риби, рибопродуктів, промислових безхребетних. Консервування риби.
11. Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація солодких страв.
12. Технологічні властивості компонентів солодких страв.
13. Плоди і ягоди свіжі та швидкозаморожені. Технологія підготовки і правила подачі.
14. Компоти. Технологія приготування, асортимент, правила подачі.
15. Киселі. Технологія приготування, правила подачі.
16. Желе, муси, самбуки. Технологія приготування, правила подачі.
17. Креми і збиті вершки. Технологія приготування, правила подачі.
18. Морозиво. Правила подачі, асортимент.
19. Гарячі солодкі страви. Технологія приготування, асортимент.
20. Соуси солодкі та сиропи. Технологія приготування, асортимент. Вимоги до якості солодких страв.
21. Значення використання швидкозамороженої продукції в розвитку ресторанного господарства.
22. Особливість технологічного процесу виробництва охолодженої та швидкозамороженої продукції.
23. Технологічний процес виробництва та упаковки охолодженої продукції.
24. Асортимент, фасування, пакування, маркування охолоджених страв і кулінарної продукції у функціональних ємностях. Строки та умови зберігання.
25. Охолоджені страви і кулінарні вироби в герметизованих м'яких полімерних пакетах. Фасування, упаковка.
26. Терміни та умови зберігання.

27. Розігрівання та реалізація охолодженої продукції.
28. Особливості технологічного процесу виробництва швидко-замороженої продукції.
29. Фактори, що впливають на якість швидкозамороженої продукції.
30. Асортимент швидкозамороженої продукції. Умови та термін зберігання.
31. Розморожування і розігрівання швидкозамороженої продукції. Якість охолодженої і швидкозамороженої продукції.
32. Підготовка рецептурних компонентів.
33. Технологічні властивості борошна.
34. Формування тіста з пшеничної борошна.
35. Формування, випічка та оздоблення борошняних кондитерських виробів.

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

36. Борошняні кулінарні та булочні вироби.
37. Вироби з дріжджового листкового тіста.
38. Здобні булочні вироби. Борошняні страви.
39. Технологія швидкої заморозки тіста, напівфабрикатів з нього і виробів.
40. Технологія напіввипечених борошняних виробів.
41. Борошняні кулінарні та булочні вироби з листкового та бісквітного тіста.
42. Технологія приготування виробів із листкового тіста.
43. Технологія приготування виробів із бісквітного тіста.
44. Борошняні кулінарні та булочні вироби з пісочного та вафельного тіста.
45. Технологія приготування виробів із пісочного тіста.
46. Технологія приготування виробів із вафельного тіста.
47. Борошняні кулінарні та булочні вироби з білково-повітряного та пряникового тіста.
48. Технологія приготування виробів із білково-повітряного тіста.
49. Технологія приготування виробів із пряникового тіста.

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Електронний ресурс] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. - Електрон. текстові дані. - К. : Центр навчальної літератури, 2009. - 1 файл; 344 с.

2. Подпряттов, Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва [Текст] : практикум : навч. посібник : надано М-вом аграр. політики / Г. І. Подпряттов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков. - К. : Вища освіта, 2004. - 272 с.

3. Смоляр, В. І. Харчова експертиза : навч. посібник / В. І. Смоляр. - К. : Здоров'я, 2005. - 448 с

4. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Г. П. Жемела. - Дніпропетровськ : [б. и.], 2005. - 248 с.

5. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко [та ін.] ; Національний університет харчових технологій. - К. : Кондор, 2019. - 292 с.

6. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі [Електронний ресурс] : навч. посібник / Г. І. Шумило. - Електрон. текстові дані. - К. : Кондор, 2003. - 1 файл ; 506 с.

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. 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.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/> .
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС. <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet.