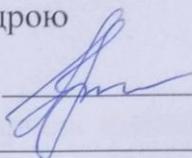


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

професор  Олесья ПРІСС

«___» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2021–2022 н. р.

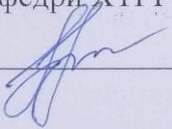
Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти). – Мелітополь, ТДАТУ, 2021. – 13 с.

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

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

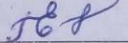
Протокол № 1 від «26» серпня 2021 року

Завідувач кафедри ХТГРС

професор  Олеся ПРІСС

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

Протокол № 1 від «31» серпня 2021 року

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

© ТДАТУ, Жукова В.Ф., 2021 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 – 6,5 год. самостійна робота студента – 7,0 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

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти. *Об'єктом* вивчення дисципліни є технологічний процес напівфабрикатів, страв та кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів закладів ресторанного господарства (ЗРГ). *Предметом* вивчення 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.

Метою вивчення дисципліни є одержання здобувачами знань 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.

Завданнями дисципліни є надати здобувачам теоретичних знань і практичних вмінь з:

- 1) основних концепцій різних видів харчування;
- 2) класифікації, складу та загальної характеристики сировини рослинного та тваринного походження;
- 3) правил механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів;
- 4) технологій виробництва КП у ЗРГ;
- 5) принципів формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспектив його розвитку;
- 6) наукових та нормативних положень щодо технології виробництва КП;
- 7) особливостей технологічного процесу виробництва (ТПВ) продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес

виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додатко-

вих послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

1.1-1.2 Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) [1-5].

Характеристика риби та гідробіонтів. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки і зберігання риби, рибопродуктів та гідробіонтів.

1.3-1.4 Якість і безпека кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів) [1-5].

Показники якості живої риби. Мікробіологія свіжої риби та кулінарної продукції з риби.

1.5-1.6 Технологія приготування солодких страв та напоїв [1-5].

Технологічні властивості компонентів солодких страв. Технологія приготування, асортимент, правила подачі солодких страв.

1.7-1.8 Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби [1-5].

Особливості технологічного процесу виробництва охолодженої та швидкозамороженої продукції. Особливості технологічного процесу виробництва швидкозамороженої продукції.

1.9-1.10 Загальна характеристика технологічного процесу борошняних виробів [1-5].

Підготовка рецептурних компонентів. Формування тіста, випічка та оздоблення борошняних виробів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.

1.11-1.12 Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста [1-5].

Технологія борошняних кулінарних та булочних виробів, страв. Технологія швидкої заморозки тіста, напівфабрикатів, технологія напіввипечених борошняних виробів

1.13-1.14 Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста [1-5].

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 [1-5].

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 [1-5].

Технологія приготування виробів із білково-повітряного тіста. Технологія приготування виробів із пряникового тіста.

3.1. Програма навчальної практики

1) Поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладу ресторанного господарства.

2) Адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності.

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	Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 1	Технологія приготування страв з риби. Ч.1	-	2	-	-	1,5
	Лекція 2	Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	Технологія приготування страв з риби. Ч.2	-	2	-	-	1,5
2	Лекція 3	Якість і безпека кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	Технологія приготування страв з морепродуктів. Ч.1	-	2	-	-	1,5
	Лекція 4	Якість і безпека кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). 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 заморожених страв. Ч.1	-	2	-	-	1,5

	торна робота 7	швидкозаморожених продуктів. Ч.1					
	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
6, 7	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 – 120 год.			20	20	-	39	35
Змістовий модуль 2.							
8	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
9	Лекція 13	Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та заварного тіста. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лекція 14	Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та заварного тіста. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 13	Технологія приготування виробів з листкового та заварного тіста. Ч.1	-	2	-	-	2,5

	Лабораторна робота 14	Технологія приготування виробів з листового та заварного тіста. Ч.2	-	2	-	-	2,5
10	Лекція 15	Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та бісквітного тіста. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лекція 16	Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та бісквітного тіста. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 15	Технологія борошняних кондитерських виробів із вафельного тіста. Ч.1	-	2	-	-	2,5
	Лабораторна робота 16	Технологія борошняних кондитерських виробів із вафельного тіста. Ч.2	-	2	-	-	2
11,12	Навчальна практика						
13	Лекція 17	Технологія кондитерських виробів із вафельного, білково-повітряного та пряникового тіста. Ч. 1	2	-	-	-	-
	Лекція 18	Технологія кондитерських виробів із вафельного, білково-повітряного та пряникового тіста. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 17	Технологія приготування виробів з бездріжджового тіста. Ч.1	-	2	-	-	2,5
	Лабораторна робота 18	Технологія приготування виробів з бездріжджового 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 – 120 год.			16	16	-	48	35
Екзамен							30
Всього - 150 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 – 210 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 $\kappa_{np}=0,2$; $\kappa_d=0,8$
- для «вишитої» курсової роботи (проекту) $\kappa_{кр(кп)}=0,4$; $\kappa_d=0,6$
- для «вишитих» практики та курсової роботи (проекту)
 $\kappa_{np}=0,2$; $\kappa_{кр(кп)}=0,4$; $\kappa_d=0,4$

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. Рибні товари і продукти з переробленої риби та морепродуктів.
4. Мікробіологія риби, рибопродуктів і промислових безхребетних. Механічна кулінарна обробка риби та нерибних морепродуктів.
5. Характеристика нерибної водної сировини, молюсків та їх обробка.
6. Зміни у рибі при зберіганні.
7. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки гідробіонтів.
8. Вимоги до якості та зберігання страв із риби та нерибних морепродуктів.
9. Фактори, що впливають на якість риби.
10. Класифікація солодких страв.
11. Технологічні властивості компонентів солодких страв.
12. Плоди і ягоди свіжі та швидкозаморожені. Технологія підготовки і правила подачі.
13. Компоти, киселі. Технологія приготування, асортимент, правила подачі.
14. Желе, муси, самбуки. Технологія приготування, правила подачі.
15. Креми і збиті вершки, морозиво. Технологія приготування, правила подачі.
16. Соуси солодкі та сиропи. Технологія приготування, асортимент. Вимоги до якості солодких страв.
17. Особливість технологічного процесу виробництва охолодженої та швидкозамороженої продукції.
18. Технологічний процес виробництва та упаковки охолодженої продукції.
19. Асортимент, фасування, пакування, маркування охолоджених страв і кулінарної продукції у функціональних ємностях. Строки та умови зберігання.
20. Охолоджені страви і кулінарні вироби в герметизованих м'яких полімерних пакетах. Фасування, упаковка.
21. Особливості технологічного процесу виробництва швидкозамороженої продукції.
22. Фактори, що впливають на якість швидкозамороженої продукції.
23. Асортимент швидкозамороженої продукції. Умови та термін зберігання.
24. Розморожування і розігрівання швидкозамороженої продукції. Якість охолодженої і швидкозамороженої продукції.
25. Підготовка рецептурних компонентів.
26. Технологічні властивості борошна.
27. Формування, випічка та оздоблення борошняних кондитерських виробів.

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

28. Борошняні кулінарні та булочні вироби.
29. Вироби з дріжджового листового тіста.
30. Здобні булочні вироби. Борошняні страви.
31. Технологія швидкої заморозки тіста, напівфабрикатів з нього і виробів.
32. Технологія напіввипечених борошняних виробів.
33. Борошняні кулінарні та булочні вироби з листового та бісквітного тіста.
34. Технологія приготування виробів із листового тіста.
35. Технологія приготування виробів із бісквітного тіста.
36. Борошняні кулінарні та булочні вироби з пісочного та вафельного тіста.
37. Технологія приготування виробів із пісочного тіста.
38. Технологія приготування виробів із вафельного тіста.
39. Борошняні кулінарні та булочні вироби з білково-повітряного та пряникового-го тіста.
40. Технологія приготування виробів із білково-повітряного тіста.
41. 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. Подпратов, Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва [Текст] : практикум : навч. посібник : надано М-вом аграр. політики / Г. І. Подпратов, 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.