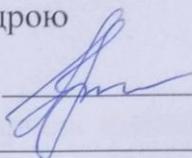


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

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.

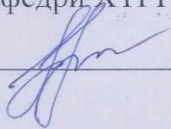
Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти). – Мелітополь, ТДАТУ, 2021. – 13 с.

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

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

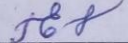
Протокол № 1 від «26» серпня 2021 року

Завідувач кафедри ХТГРС

професор  Олесья ПРИСС

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		1-й	2-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 4 год. самостійна робота студента – 3,5 год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	48 год.
		Лабораторні заняття	48 год.
		Практичні заняття	-
		Навчальна практика	60 год.
		Самостійна робота	24 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 Предмет курсу «Технологія виробництва ресторанної продукції»

Предмет курсу, його зміст і місце в навчальному плані. Особливості технологічного процесу виробництва продукції харчування ресторанного господарства. Характеристики понять, віднесених до стадії виробничого процесу. Загальна структурно-технологічна схема виробничого процесу закладу ресторанного господарства.

1.2 Характеристика стадій приймання та зберігання продовольчої сировини та кулінарної продукції

Характеристика стадій приймання та зберігання продовольчої сировини. Характеристика стадій приймання та зберігання кулінарної продукції.

1.3, 1.4 Асортимент готової кулінарної продукції ресторанного господарства. Якість кулінарної продукції

Асортимент готової кулінарної продукції ресторанного господарства. Якість кулінарної продукції.

1.5, 1.6 Формування якості продукції ресторанного господарства

Показники якості продукції ресторанного господарства. Методи оцінки якості продукції. Планування та забезпечення якості продукції. Контроль якості продукції ресторанного господарства.

1.7, 1.8 Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Меню, преїскурант страв, карта вин та напоїв

Призначення та характеристика меню. Послідовність розміщення закусок і страв у меню. Карти напоїв. Карта вин. Карта пива. Карта бару. Спеціальна карта чаю. Види меню. Оформлення меню і преїскурантів.

1.9, 1.10 Рецептури продукції ресторанного господарства

Збірники рецептур продукції ресторанного господарства. Стандарти, технічні умови та технологічні інструкції. Техніко-технологічні карти. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію.

1.11, 1.12 Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства

Класифікація інновацій. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.

1.13, 1.14 Технологія приготування соусів

Класифікація соусів, їхній асортимент. Приготування напівфабрикатів для соусів. Принципи підбирання соусів до страв. Загальна схема технологічного процесу виробництва соусів. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час виробництва соусів. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

1.15, 1.16 Технологія приготування холодних страв і закусок. Гарячі закуски

Загальні технологічні вимоги до виробництва холодних страв і закусок. Бутерброди і банкетні закуски. Салати і вінегрети. Салати з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і риби. Закуски з овочів і грибів. Закуски з риби та нерибної водної сировини. Закуски і страви з м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці, дичини. Гарячі закуски.

1.17, 1.18 Технологія приготування бульйонів і відварів

Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо- кісткового, рибного, грибно-го, з птиці. Вимоги до якості бульйонів і відварів.

1.19, 1.20 Технологія приготування супів

Супи прозорі. Супи заправні. Супи пюреподібні. Супи молочні. Супи холодні. Супи солодкі. Вимоги до якості ,правила реалізації, вихід.

1.21, 1.22 Технологія приготування борщів

Технологія приготування та особливості приготування борщів. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.

1.23, 1.24 Технологія приготування щів, капусняків, розсольників, солянки, юшки

Загальні правила приготування, асортимент, відпуск. Вимоги до якості.

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	Предмет курсу «Технологія виробництва ресторанної продукції»	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 1	Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні страв	-	2	-	-	1,25
	Лекція 2	Формування якості продукції ресторанного господарства Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	Розрахунок виходу готової страви	-	2	-	-	1,25
2	Лекція 3	Формування якості продукції ресторанного господарства Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	Органолептичний аналіз продукції громадського харчування. Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 4	Асортимент готової кулінарної продукції ресторанного господарства. Якість кулінарної продукції Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 4	Органолептичний аналіз продукції громадського харчування. Ч.2	-	2	-	-	1,25
3	Лекція 5	Асортимент готової кулінарної продукції ресторанного господарства. Якість кулінарної продукції Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 5	Розрахунки втрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів	-	2	-	-	1,25
	Лекція 6	Характеристика стадій приймання та зберігання продовольчої сировини та кулінарної продукції	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 6	Порядок розрахунку сировини на необхідну кількість порцій	-	2	-	-	1,25
4	Лекція 7	Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Меню, прейскурант страв, карта вин та напоїв Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 7	Призначення, загальні принципи складання меню Ч.1	-	2	-	-	1,25

	Лекція 8	Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Меню, преїскурант страв, карта вин та напоїв Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 8	Призначення, загальні принципи складання меню Ч.2	-	2	-	-	1,25
5	Лекція 9	Рецептури продукції ресторанного господарства Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 9	Загальні принципи складання техніко-технологічних карт Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 10	Рецептури продукції ресторанного господарства Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 10	Загальні принципи складання техніко-технологічних карт Ч.2	-	2	-	-	1,25
6	Лекція 11	Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 11	Механічна кулінарна обробка овочів. Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 12	Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 12	Механічна кулінарна обробка овочів. Ч.2	-	2	-	-	1,25
7, 8	Самостійна робота 1	Принципи сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів	-	-	-	12	10
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
<i>Всього за змістовий модуль 1 – 60 год.</i>			24	24	-	12	35
Змістовий модуль 2.							
9	Лекція 13	Технологія приготування соусів Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 13	Технологія приготування соусів Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 14	Технологія приготування соусів Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 14	Технологія приготування соусів Ч.2	-	2	-	-	1,25
10	Лекція 15	Технологія приготування холодних страв і закусок. Гарячі закуски Ч.1	2	-	-	-	-

	Лабораторна робота 15	Технологія приготування холодних страв і закусок. Гарячі закуски Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 16	Технологія приготування холодних страв і закусок. Гарячі закуски Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 16	Технологія приготування холодних страв і закусок. Гарячі закуски Ч.2	-	2	-	-	1,25
11	Лекція 17	Технологія приготування бульйонів і відварів Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 17	Технологія приготування бульйонів Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 18	Технологія приготування бульйонів і відварів Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 18	Технологія приготування бульйонів Ч.2	-	2	-	-	1,25
12	Лекція 19	Технологія приготування супів Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 19	Технологія приготування супів Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 20	Технологія приготування супів Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 20	Технологія приготування супів Ч.2	-	2	-	-	1,25
13	Лекція 21	Технологія приготування борщів. Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 21	Технологія приготування борщів. Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 22	Технологія приготування борщів. Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 22	Технологія приготування борщів. Ч.2	-	2	-	-	1,25
14	Лекція 23	Технологія приготування солянки, щів, капусняків, розсольників, юшки Ч.1	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 23	Технологія приготування солянки, щів, капусняків, розсольників, юшки Ч.1	-	2	-	-	1,25
	Лекція 24	Технологія приготування солянки, щів, капусняків, розсольників, юшки Ч.2	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 24	Технологія приготування солянки, щів, капусняків, розсольників, юшки Ч.2	-	2	-	-	1,25
15, 16	Самос-	Проектування технологій харчових про-	-	-	-	12	10

	тійна робота 2	дуктів і раціонів харчування					
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 60 год.			24	24	-	12	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

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

1. Предмет курсу, його зміст і місце в навчальному плані.
2. Особливості технологічного процесу виробництва продукції харчування ресторанного господарства.
3. Характеристики понять, віднесених до стадії виробничого процесу.
4. Загальна структурно-технологічна схема виробничого процесу закладу ресторанного господарства.
5. Класифікація кулінарної продукції.
6. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці.
7. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства
8. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію.
9. Збірники рецептур продукції ресторанного господарства.
10. Стандарти, технічні умови та технологічні інструкції.
11. Техніко-технологічні карти.
12. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію.
13. Призначення та характеристика меню.
14. Послідовність розміщення закусок і страв у меню.
15. Карти напоїв.
16. Види меню.
17. Оформлення меню і преїскурантів.
18. Асортимент готової кулінарної продукції ресторанного господарства.
19. Якість кулінарної продукції
20. Показники якості продукції ресторанного господарства.
21. Методи оцінки якості продукції.
22. Планування та забезпечення якості продукції.

23. Контроль якості продукції ресторанного господарства.

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

24. Фізіологічна, харчова і технологічна значимість соусів.
25. Класифікація соусів, їхній асортимент.
26. Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік.
27. Принципи підбирання соусів до страв.
28. Інноваційні технології соусів у ресторанному господарстві.
29. Технологічна характеристика сировини, виробництво напівфабрикатів із неї, її вплив на якість соусів.
30. Загальна схема технологічного процесу виробництва соусів із загусниками.
31. Технологічні схеми виробництва соусів без загусників.
32. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час виробництва соусів.
33. Технологія виробництва нових соусів.
34. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання
35. Загальні технологічні вимоги до виробництва холодних страв і закусок.
36. Бутерброди і банкетні закуски. Технологічні вимоги до приготування, правила подачі.
37. Салати і вінегрети. Технологічні вимоги до приготування, правила подачі.
38. Салати з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і риби. Технологічні вимоги до приготування, правила подачі.
39. Закуси з овочів і грибів. Технологічні вимоги до приготування, правила подачі.
40. Закуси з риби та нерибної водної сировини. Технологічні вимоги до приготування, правила подачі.
41. Закуси і страви з м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці, дичини. Технологічні вимоги до приготування, правила подачі.
42. Гарячі закуски. Технологічні вимоги до приготування, правила подачі. Вимоги до якості холодних страв і закусок.
43. Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини, їх хімічний склад.
44. Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо-кісткового, рибного, грибового, з птиці.
45. Вимоги до якості бульйонів і відварів рідкої консистенції. Їх зберігання і реалізація.

46. Супи прозорі. Супи заправні. Супи пюреподібні. Супи молочні. Супи холодні. Супи солодкі. Вимоги до якості, правила реалізації, вихід.
47. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін.
48. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.
49. Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент, відпуск.
50. Вимоги до якості розсольників.

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.