

**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 \_\_\_\_\_  Олесья ПРІСС

« 29 » серпня 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Технологія продукції ресторанного господарства»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності

181 «Харчові технології» за ОПІ Харчові технології

факультет агротехнологій та екології

2022 – 2023 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП Харчові технології (на основі повної загальної середньої освіти) - Запоріжжя, ТДАТУ, 2022 – 22 с.

Розробник: к.т.н., доцент Тетяна КОЛІСНИЧЕНКО

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

Протокол від “ 29 ” серпня 2022 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

проф.  \_\_\_\_\_ Олесья ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від “ 31 ” серпня 2022 року № 1

Голова, доц.



Любов ЗДОРОВЦЕВА

## 1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<b>денна форма навчання</b>	
Кількість кредитів – <b>3</b>	<b>18 «Виробництво та технології»</b> (шифр і назва)	<b>Обов'язкова</b>	
Загальна кількість годин – <b>90 годин</b>	Спеціальність <b>181</b> <b>Харчові технології</b>	Курс	Семестр
Змістових модулів – <b>2</b>		<b>4-й</b>	<b>8-й</b>
Тижневе навантаження: аудиторних занять – <b>2 год.</b> самостійна робота студента – <b>7 год.</b>	Ступінь вищої освіти: <b>«Бакалавр»</b>	<b>Вид занять</b>	<b>Кількість годин</b>
		Лекції	<b>10 год.</b>
		Лабораторні заняття	–
		Практичні заняття	<b>20 год.</b>
		Навчальна практика	–
		Самостійна робота	<b>60 год.</b>
		Форма контролю: <b>екзамен</b>	

## 2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» розроблена для студентів спеціальності 181 Харчові технології, ступінь – бакалавр, і є початковим етапом професійно-направленої адаптації студентів у закладі вищої освіти, формуванні професійного світогляду і особи майбутнього фахівця.

**Мета курсу:** дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» – формування компетентностей, які передбачають отримання здобувачами вищої освіти фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій, діагностики технологічних процесів виробництва та організації контролю якості продукції ресторанного господарства.

### **Завдання курсу:**

– вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції як цілісних технологічних систем через іконографічні моделі (технологічні, функціональні, структурні, параметричні схеми) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);

– діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю;

– управління технологічними процесами виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції;

– розробка нових технологій кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та удосконалення існуючих на основі останніх наукових досягнень.

– дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;

– визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

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 діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

## Загальні компетентності

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

## 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 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

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

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .

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.

ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.

Soft skills:

– комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння 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. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

**Тема 1. Вступ. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства**

Зміст і завдання дисципліни. Взаємозв'язок технології продукції ресторанного господарства з іншими дисциплінами. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію. Характеристика виробничих та технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. Класифікація технологічних процесів за сукупними

ознаками, основні етапи, операції, режими, їх мета. Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства. Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності.

## **Тема 2. Характеристика основних комбінованих та допоміжних способів кулінарної обробки продуктів**

Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів. Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі. Характеристика процесу смаження: основним способом, у великій кількості жиру, без жиру, у духовій шафі, на відкритому вогні, під інфрачервоним випромінюванням. Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки. Характеристика процесу тушкування, запікання, варіння з наступним смаженням, пасерування, бланшування, обсмалювання, термостатування. Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах. Технологія приготування продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах. Особливості теплової обробки охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів, виробів, страв.

## **Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів і грибів**

Класифікація кулінарної продукції із овочів, плодів і грибів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу з овочів, плодів і грибів, мета та задачі технологічного процесу. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів за групами. Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

## **Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки**

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин різних видів круп та бобових на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей. Класифікація кулінарної продукції із круп та бобових за сукупними ознаками. Загальна схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп та бобових. Мета та завдання етапів технологічного процесу. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з круп та бобових та апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп та бобових за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

### **Тема 5. Технологія виробництва супів і соусів**

Класифікація супів. Роль перших страв у харчуванні. Поділ супів за температурою подавання, за способом приготування, за характером рідкої основи. Характеристика супового відділення гарячого цеху. Норми виходу супів. Асортимент, характеристика супів заправних. Технологія приготування борщів, щі, капустаків, розсольників, солянок, супів картопляних. Норми виходу супів заправних, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості. Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів. Технологія приготування різних видів бульйонів. Призначення і використання витяжок. Асортимент і технологія приготування гарнірів до бульйонів. Технологія приготування супів-пюре, супів-кремів. Технологія приготування кулешів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості. Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів. Технологія приготування молочних супів. Технологія приготування холодних супів та особливості їх споживання. Технологія приготування солодких супів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Соуси із загусниками. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв. Вимоги до якості. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості. Соуси яєчно-масляні та суміші масляні. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яєчно-



масляних та сумішей масляних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості. Соуси на олії та оцті. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів на олії та оцті (майонез, маринади, заправні). Підбір соусів до страв. Вимоги до якості. Соуси солодкі. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів солодких: соуси на основі фруктів і ягід, соуси десертні. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю (соус майонез, томатні, фруктові соуси, гірчиця). Характеристика соусів (паст) для макаронних виробів: соус із петрушки, соус горіхово-вершковий, песто.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ, НАПОЇВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО І РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

### **Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із з риби і морепродуктів**

Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки. Енергетична цінність страв з риби. Способи кулінарної обробки для приготування страв з риби. Фізико-хімічні зміни в процесі теплової обробки риби. Температура подачі, підбір соусів та подавання страв з риби. Страви із риби. Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби. Натуральна січена, котлетна рибні маси. Асортимент, кулінарна характеристика страв із натуральної січеної, котлетної рибної маси. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. Страви із морепродуктів. Асортимент, кулінарна характеристика страв із нерибних морепродуктів. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

### **Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із з м'яса, субпродуктів та дичини**

Значення м'ясних страв у харчуванні. Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки. Поєднання м'яса із овочами, бобовими, крупами, макаронними виробами. Характеристика змін м'яса у процесі теплової обробки. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Страви з м'яса і субпродуктів. Загальні правила варіння м'яса. Асортимент, характеристика варених, смажених, запечених, тушкованих страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів,

посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів. Страви з січеної натуральної та котлетної мас з м'яса. Технологія приготування натуральної січеної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з січеної натуральної маси м'яса. Технологія приготування котлетної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси м'яса. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

### **Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із с/х птиці, пернатої дичини і кролів**

Значення страв з птиці, дичини і кроликів у харчуванні. Харчова цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Спосіб теплової обробки м'яса птиці, кроликів. Норма закладки солі, спецій і зелені для приготування страв із птиці, кроликів. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Страви з птиці, дичини і кроликів. Асортимент, характеристика варених і припущених, смажених, тушкованих страв з птиці, дичини, кролика. Асортимент, кулінарна характеристика страв із філе птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

### **Тема 9. Технологія холодних страв та закусок**

Класифікація закусок та холодних страв. Асортимент, кулінарна характеристика бутербродів, салатів та вінегретів. Поділ закусок на групи. Поділ бутербродів на основні групи та технологія їх приготування. Норми виходу салатів, строк реалізації салатів з свіжих і варених овочів, підбір посуду для подавання. Технологія приготування і подавання салатів, вінегретів, салатів-коктейлів. Закуси та холодні страви. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці і яєць. Підбір гарнірів і соусів, заправок, підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк зберігання. Закуси та холодні страви драгледоподібні, бенкетні. Технологія приготування та реалізація риби заливної, м'яса, язика або поросся заливних, холодців, паштетів. Особливості оформлення і відпуску бенкетних холодних страв. Вимоги до якості. Закуси гарячі. Характеристика гарячих закусок, їх вихід, підбір посуду для подавання. Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок з риби і нерибних морепродуктів, з м'яса, птиці, грибів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв.

### **Тема 10. Технологія солодких страв та напоїв**

Характеристика солодких страв. Класифікація солодких страв за складом і способом приготування, за температурою подавання. Особливості оформлення

солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Характеристика робочого місця приготування солодких страв на виробництві. Холодні солодкі страви. Технологія приготування і подавання холодних солодких страв: натуральні фрукти та ягоди, компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, морозиво. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації. Гарячі солодкі страви. Технологія приготування і подавання гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка (шарлотка яблучна), пудинги (сухарний, рисовий), грінки з фруктами солодкі. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації. Характеристика гарячих та холодних напоїв. Асортимент, технологія приготування, правила подавання гарячих напоїв, прохолодних напоїв, коктейлів молочних. Вимоги до якості. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

#### 4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття та завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				ба-лів
			лк	лаб	пр	СРС	
<b>Змістовий модуль 1. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції та технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження</b>							
1	Лекція 1	Вступ. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	1	–	–	–	–
	Практичне заняття 1	Ознайомлення з алгоритмом проведення практичних робіт, естетичними вимоги до оформлення кулінарної продукції, органолептичним аналізом продукції ресторанного господарства та порядком проведення органолептичної оцінки.	–	–	2	–	3
	Самостійна робота 1	Характеристика виробничого та технологічного процесів закладів ресторанного господарства	–	–	–	4	2
2	Лекція 2	Характеристика основних, комбінованих та допоміжних способів кулінарної обробки продуктів	1	–	–	–	–
	Практичне заняття 2	Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	–	–	2	–	2
	Самостійна робота 2	Сучасні способи технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	–	–	–	4	3
3	Лекція 3	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів і грибів	1	–	–	–	–
	Практичне заняття 3	Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з	–	–	2	–	3

		овочів, плодів і грибів»						
	Самостійна робота 3	Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів	–	–	–	4	2	
4	Лекція 4	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки	1	–	–	–	–	
	Практичне заняття 4	Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів»	–	–	2	–	3	
	Самостійна робота 4	Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів	–	–	–	4	2	
5	Лекція 5	Технологія виробництва супів і соусів	1	–	–	–	–	
	Практичне заняття 5	Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва супів та соусів»	–	–	2	–	2	
	Самостійна робота 5	Технологія та асортимент, характеристика супів та соусів, вимоги до якості.	–	–	–	4	3	
6,7	Самостійна робота 6	Підготовка до ПМК1	–	–	–	10	–	
	<b>ПМК 1</b>	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	–	–	–	–	10	
<b>Всього за змістовий модуль 1 – 45 год.</b>			<b>5</b>		<b>10</b>	<b>30</b>	<b>35</b>	
<b>Змістовий модуль 2. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів із сировини тваринного і рослинного походження</b>								
8	Лекція 6	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби і морепродуктів	1	–	–	–	–	
	Практичне заняття 6	Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з риби і морепродуктів»	–	–	2	–	3	
	Самостійна робота 6	Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з риби і морепродуктів	–	–	–	4	2	
9	Лекція 7	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, субпродуктів та дичини	1	–	–	–	–	
	Практичне заняття 7	Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини»	–	–	2	–	3	

	Самостійна робота 7	Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини	–	–	–	4	2
10	Лекція 8	Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із с/х птиці, пернатої дичини і кролів	1	–	–	–	–
	Практичне заняття 8	Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції із с/х птиці, пернатої дичини і кролів»	–	–	2	–	2
	Самостійна робота 8	Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції із с/х птиці, пернатої дичини і кролів	–	–	–	4	3
11	Лекція 9	Технологія холодних страв та закусок	1	–	–	–	–
	Практичне заняття 9	Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва страв та закусок»	–	–	2	–	3
	Самостійна робота 9	Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок	–	–	–	4	2
12	Лекція 10	Технологія солодких страв та напоїв	1	–	–	–	–
	Практичне заняття 10	Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва солодких страв та напоїв»	–	–	2	–	3
	Самостійна робота 10	Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв та напоїв	–	–	–	4	2
13,14	Самостійна робота 11	Підготовка до ПМК2	–	–	–	10	–
	<b>ПМК 2</b>	Підеумковий контроль за змістовий модуль 2	–	–	–	–	<b>10</b>
<b>Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.</b>			<b>5</b>	<b>–</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>35</b>
<b>Екзамен</b>			–	–	–	–	<b>30</b>
<b>Всього - 90 год.</b>			<b>Ваговий коефіцієнт <math>k_d = 0,8</math></b>			<b><math>n_d = 100</math></b>	
<b>Навчальна практика – 0 год.</b>			<b>Ваговий коефіцієнт <math>k_{np} = 0,2</math></b>			<b><math>n_{np} = 100</math></b>	
<b>Всього з навчальної дисципліни – 90 год.</b>			<b><math>n_{заг} = K_d n_d + K_{np} n_{np} =</math></b>				<b>100</b>

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 (проекту)  $k_{кр(кп)}=0,4$ ;  $k_d=0,6$

– для «вишитих» практики та курсової роботи (проекту)

$K_{np}=0,2$ ;  $K_{кр(кп)}=0,4$ ;  $K_d=0,4$

#### **4. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)**

1. Розкрийте сутність і дайте характеристику технологічного процесу виробництва різних видів кулінарної продукції. Наведіть приклади.

2. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні, кондитерські вироби, кулінарну продукцію

3. Охарактеризуйте сутність, цілі та значення механічної кулінарної обробки харчових продуктів, як однієї з початкових стадій технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

4. Охарактеризуйте сутність, цілі та значення теплової обробки харчових продуктів, як однієї із стадій технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

5. Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності.

6. Охарактеризуйте технологічні властивості плодоовочевої сировини (хімічний склад, морфологічну будову, харчова, біологічна та енергетична цінність).

7. Особливості теплової обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.

8. Характеристика виробничих та технологічних процесів виробництва кулінарної продукції.

9. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, режими, їх мета.

10. Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі.

11. Наведіть класифікацію кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів за сукупними ознаками.

12. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з варених овочів і плодів.

13. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з припущених і тушкованих овочів, плодів та грибів.

14. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції зі смажених овочів, плодів та грибів.
15. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з запечених овочів, плодів та грибів.
16. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки і підбору соусів до страв з овочів, плодів та грибів.
17. Охарактеризуйте вимоги до якості різних видів кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів, умови та терміни зберігання і реалізації. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.
18. Наведіть класифікацію кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками.
19. Проаналізуйте технологічний процес виробництва каш.
20. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарних виробів з каш.
21. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з бобових.
22. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з макаронних виробів.
23. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки і підбору соусів до страв з круп, бобових і макаронних виробів.
24. Охарактеризуйте вимоги до якості різних видів кулінарної продукції з круп, бобових і макаронних виробів, умови і терміни зберігання і реалізації. Шляхи усунення різних видів дефектів.
25. Охарактеризуйте асортимент універсальної кулінарної продукції ресторанного господарства.
26. Значення супів у харчуванні людини. Наведіть класифікацію супів.
27. Обґрунтуйте правила варіння бульйонів (кісткового, м'ясо-кісткового, рибного, бульйону з птиці, грибного).
28. Особливості технологічних процесів виробництва супів за групами (прозорі, заправні, пюре, холодні). Характеристика асортименту.
29. Охарактеризуйте основні правила приготування заправних супів.
30. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації супів за групами.
31. Технологія приготування різних видів бульйонів. Призначення і використання витяжок.
32. Асортимент і технологія приготування гарнірів до бульйонів.

33. Охарактеризуйте вимоги до якості супів, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість.

34. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація.

35. Технологія приготування борошняних пасеровок і бульйонів для соусів.

36. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв.

37. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних.

38. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яєчно-масляних та сумішей масляних. Підбір соусів до страв.

39. Соуси на олії та оцті. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів на олії та оцті (майонез, маринади, заправки).

40. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів солодких: соуси на основі фруктів і ягід, соуси десертні.

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 2)**

1. Охарактеризуйте технологічні властивості м'ясної сировини (хімічний склад, морфологічну будову, харчова, біологічна та енергетична цінність).

2. Наведіть класифікацію кулінарної продукції з м'яса і м'ясопродуктів за сукупними ознаками.

3. Охарактеризуйте технологічний процес обробки м'яса великої рогатої худоби, м'яса баранини та свинини, м'яса диких тварин та субпродуктів.

4. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва великошматкових, порційних, дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів для різних способів теплової обробки.

5. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва м'ясної котлетної та натуральної січеної маси і напівфабрикатів з неї.

6. Охарактеризуйте вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса і м'ясопродуктів, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.

7. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса і м'ясопродуктів.

8. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з січеного м'яса.



9. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з м'яса диких тварин.

10. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки, підбору гарнірів і соусів до страв з м'яса і м'ясопродуктів.

11. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарних виробів і страв з м'яса і м'ясопродуктів, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.

12. Охарактеризуйте технологічний процес обробки сільськогосподарської птиці та виробництва напівфабрикатів.

13. Охарактеризуйте технологічний процес обробки пернатої дичини та виробництва напівфабрикатів.

14. Охарактеризуйте технологічний процес обробки кролика та виробництва напівфабрикатів.

15. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва січеної маси із сільськогосподарської птиці та виробництва напівфабрикатів.

16. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки, підбору гарнірів і соусів до страв із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролика.

17. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарної продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролика, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість.

18. Охарактеризуйте технологічні властивості рибної сировини (хімічний склад, морфологічна будова, харчова, біологічна та енергетична цінність).

19. Наведіть класифікацію кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.

20. Охарактеризуйте технологічний процес обробки риби з кістковим з хрящовим скелетом та напівфабрикатів з неї.

21. Охарактеризуйте технологічний процес обробки нерибних морепродуктів.

22. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва напівфабрикатів з риби з кістковим та хрящовим скелетом для різних способів теплової обробки.

23. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва рибної натуральної січеної, котлетної та кнельної маси і напівфабрикатів з неї.

24. Охарактеризуйте вимоги до якості напівфабрикатів з риби, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.

25. Проаналізуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з відварної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої риби.

26. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки, підбору гарнірів і соусів до страв з риби.

27. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарних виробів і страв з риби, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.

28. Охарактеризуйте технологічні властивості яєць та яйцепродуктів (хімічний склад, морфологічна будова, харчова, біологічна та енергетична цінність).

29. Наведіть класифікацію та технологічний процес виробництва кулінарної продукції з яєць та яйцепродуктів за сукупними ознаками.

30. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарних виробів і страв з яєць та яйцепродуктів, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.

31. Охарактеризуйте технологічні властивості сиру кисломолочного (хімічний склад, харчова, біологічна та енергетична цінність). Наведіть класифікацію кулінарної продукції з сиру кисломолочного за сукупними ознаками.

32. Охарактеризуйте технологічний процес виробництва кулінарної продукції з сиру кисломолочного.

33. Дайте рекомендації вибору раціонального способу теплової обробки, підбору наповнювачів і соусів до страв з сиру кисломолочного.

34. Охарактеризуйте вимоги до якості кулінарних виробів і страв з сиру кисломолочного, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість. Шляхи усунення різних видів дефектів.

35. Проаналізуйте технологічний процес виробництва холодних страв і закусок. Класифікація холодних страв і закусок. Особливості технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок за групами.

36. Охарактеризуйте вимоги до якості холодних страв і закусок, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість.

37. Проаналізуйте технологічний процес виробництва солодких страв. Класифікація десертних страв. Характеристика асортименту солодких страв за ознаками (холодні та гарячі).

38. Охарактеризуйте вимоги до якості солодких страв, види браку, способи його усунення, умови, режими, терміни зберігання та реалізації.

39. Наведіть класифікацію напоїв. Проаналізуйте технологічний процес виробництва напоїв за групами (гарячі, холодні, безалкогольні, слабоалкогольні, змішані).

40. Охарактеризуйте вимоги до якості напоїв, умови та терміни зберігання і реалізації їх. Фактори, що впливають на якість.

## **6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### *Методичне забезпечення*

1. Технологія продукції ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Готельно-ресторанна справа» / упор. Т.О. Колісниченко — Мелітополь, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

2. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні рекомендації до лабораторних занять для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Готельно-ресторанна справа» / упор. Т.О. Колісниченко — Мелітополь, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

3. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні рекомендації до самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Готельно-ресторанна справа» / упор. Т.О. Колісниченко — Мелітополь, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

### **Базова**

#### *Нормативно-правові документи*

1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.

2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с. [https://dnaop.com/html/34057/doc-0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)

3. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» Государственный стандарт Украины. – Київ, 2000. – 17 с.  
[https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99)

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000.

5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст]. – К.: Арій, 2011. – 991.

6. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. – 772 с.

7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2018. – 992 с.

8. Здобнов, А. И., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Циганенко, М. И. Пересічний. – К.: Арій, 2015. – 680 с.

9. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. – 336 с.

10. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво : СанПіН 42-123-5777-91. – (Редакція від 23.01.2006 р.).  
[http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=1251](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=1251)

### ***Основна література:***

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник/ В.Г.Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. – Одеса: Атлант ВОІСОІУ, 2016. –479 с.

2. Кулінарологія: навч. посіб. У 3 ч. Ч. 1 / авт. кол.: М. М. Поплавський, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, А. В. Антоненко, І. А. Магалецька, Ю. В. Земліна, О. О. Довга, О. С. Ліфіренко, О. О. Карлоп; за ред. М. І. Пересічного; М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. – 301 с.

3. Кулінарологія: навч. посіб. У 3 ч. Ч. 2 / авт. кол.: М. М. Поплавський, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного; М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. – 324 с.

4. Кулінарологія : навч. посіб. У 3 ч. Ч. 3 / авт. кол.: М. М. Поплавський [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного; М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. – 264 с

5. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних виробів: навчальний посібник/ О.В. Новікова - К.: Видавництво Ліра, 2017-540 с.

6. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. — К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. – 292 с.

7. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ: КНТЕУ, 2017. – 182 с.

8. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. – 312 с.

9. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. – 200 с.

10. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія. 2017. – 248с.

11. І. В. Сирохман. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Навчальний посібник / І. В. Сирохман, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон / Видавництво львів: Львівська комерційна академія. – 2015. – 424 с.

12. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. – 506 с.

### *Додаткова література:*

1. Дорохіна, М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.

2. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: Підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. / За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013. – 430 с.

3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник /За заг. ред. Г.М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.

4. Технологія продукції закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Л.М.Крайнюк, О.А. Гринченко, М.Б. Колеснікова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2012. – 320 с.

5. Харчові добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства: Підруч./В.Ф. Доценко, Л.Ю. Арсеньєва, Н.П. Бондар та ін./ За ред. Доценко В.Ф.- К.: НУХТ, 2014. – 380 с.

6. Молекулярна кухня: міф чи реальність? URL: <https://spar.ua/blogs/molekulyarna-kukhnya-mif-chi-realnist>

7. Фьюжн кулінарія – що це? Рецепти авторської кухні фьюжн рецепти. URL: <https://gameasphalt.ru/uk/fyuzhn-kulinariya-hto-eto-kuhnifyuzhn-recepty-avtorskoi-kuhni-fyuzhn-recepty/>

8. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjuyut-restorannij-biznes/>

9. Компютерний комплекс ProChef. URL: <http://prochef.com.ua/>

### ***Інформаційні ресурси:***

1. Журнал «Рестораторь». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

2. Ресторатор: секрети успішної кар'єри. – Режим доступу: <http://www.osvita.com.ua/>

3. Найпростіші способи приготування їжі. – режим доступу: <http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/>

4. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс] Офіційний портал Всесвітньої Асоціації Сообществ Кухарів (Worldchefs). – 2014. Режим доступу // <http://wacs2000.org/> or [www.worldchefs.org/](http://www.worldchefs.org/)

5. Verband der Köche Deutschlands e.V. (ІКА) Culinary Olympics [Електронний ресурс] Офіційний портал Асоціації кулінарів Німеччини. – 2014. Режим доступу // <http://www.vkd.com./>

6. Education Charter International Global Representation. [Електронний ресурс] Офіційний портал CCLR Worlwide Education charter. Режим доступу // <http://www.wacs2000.org./>