

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

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою ХТГРС

Д.т.н., проф. _____ О.П.Прісс

“ _____ ” _____ 2019 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
факультет агротехнологій та екології

2019–2020 рік

Робоча програма «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Мелітополь, ТДАТУ. - 2019 року - 9 с.

Розробник: к.с.-г.н., доц. Жукова В.Ф.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Протокол від. “ ___ ” _____ 2019 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

Д.т.н., проф. _____ О.П.Прісс
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ ___ ” _____ 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Протокол від “ ___ ” _____ 2019 року №1

Голова _____ (Гранкіна О.В.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ ___ ” _____ 2019 року

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 8	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Обов'язкова	
Загальна кількість годин - 240	241 Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки:	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	3-й
Тижневих годин: аудиторних занять – 2 самостійна робота студента - 4	Ступінь вищої освіти «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	44 год.
		Лабораторні	44 год.
		Практичні	-
		Семінарські	-
		Самостійна робота	152 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.

Тема 1. Предмет курсу «Технологія виробництва ресторанної продукції». Технологічне забезпечення якості кулінарної 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. Класифікація кулінарної продукції.

Тема 2-3. Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном. Динаміка українського ресторанного ринку. Особливості змін у форматах ресторанів. Основні тенденції розвитку світової індустрії ресторанного господарства. Інновації в роботі ресторанного господарства. Загальні напрями інновацій в ресторанному бізнесі. Сучасні інноваційні тенденції ресторанного бізнесу в Україні. Сучасні технології у сфері матеріально-технічного обладнання. Структура ресторанних закладів в Україні. Підводне каміння інновацій.

Тема 4-5. 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.

Тема 6-7. 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.

Тема 8-9. 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.

Тема 10-11. Технологія соусів.

Фізіологічна, харчова і технологічна значимість соусів. Класифікація соусів, їхній асортимент. Приготування напівфабрикатів для соусів: пасеровок овочевої, борошняної (сухої та жирової), м'ясний сік. Принципи підбирання соусів до страв. Інноваційні технології соусів у ресторанному господарстві. Значення соусів у

харчуванні. Технологічна характеристика сировини, виробництво напівфабрикатів із неї, її вплив на якість соусів. Загальна схема технологічного процесу виробництва соусів із загусниками. Технологічні схеми виробництва соусів без загусників. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час виробництва соусів. Технологія виробництва нових соусів. Особливості виробництва соусів промисловістю, шляхи використання цих соусів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

Змістовий модуль 2.

Тема 12-13. Технологія виробництва бульйонів і відварів.

Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини, їх хімічний склад. Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо – кісткового, рибного, грибного, з птиці. Вимоги до якості бульйонів і відварів рідкої консистенції. Їх зберігання і реалізація.

Тема 14-15. Технологія виробництва супів. Супи прозорі. Супи заправні. Супи пюреподібні. Супи молочні. Супи холодні. Супи солодкі. Вимоги до якості, правила реалізації, вихід.

Тема 16. Технологія виробництва борщів. Загальні правила приготування. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, кийвського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.

Тема 17-18. Технологія виробництва щів і капусняків. Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент, відпуск. Вимоги до якості.

Тема 19-20. Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів та грибів.

Характеристика сировини. Механічна кулінарна обробка картоплі, овочів та грибів. Теплова кулінарна обробка. Гарніри із картоплі, овочів та грибів у сучасному ресторані.

Тема 21-22. Асортимент і технологія страв із круп, бобових і макаронних виробів.

Характеристика сировини. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів. Теплова кулінарна обробка. Гарніри із круп, бобових, макаронних виробів у сучасному ресторані.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем.	СПС	

					(пр.)		
Змістовий модуль 1.							
1	Лекція 1	Предмет курсу «Технологія виробництва ресторанної продукції». Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції.	2	-	-	-	-
1	Лекція 2	Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.	2	-	-	-	-
2	Лекція 3	Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном (продовження).	2	-	-	-	-
2	Лекція 4	Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства.	2	-	-	-	-
3	Лекція 5	Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства (продовження).	2	-	-	-	-
3	Лекція 6	Рецептури продукції ресторанного господарства.	2	-	-	-	-
3	Лабораторна робота 1	Формування професійних умінь майбутніх фахівців ресторанної справи.	-	2	-	-	1
3	Лабораторна робота 2	Органолептичний аналіз продукції громадського харчування.	-	2	-	-	1
4	Лекція 7	Рецептури продукції ресторанного господарства (продовження).	2	-	-	-	-
4	Лекція 8	Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Меню, прейскурант страв, карта вин та напоїв.	2	-	-	-	-
4	Лабораторна робота 3	Норми взаємозамінності продуктів при приготуванні страв.	-	2	-	-	2
4	Лабораторна робота 4	Розробка техніко-технологічних карт на страви та кулінарні вироби.	-	2	-	-	2
5	Лекція 9	Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Меню, прейскурант страв, карта вин та напоїв.	2	-	-	-	-
5	Лекція 10	Технологія соусів.	2	-	-	-	-
5	Лабораторна робота 5	Загальні принципи складання та оформлення класичного меню.	-	2	-	-	2
5	Лабораторна робота 6	Загальні принципи складання та оформлення меню тематичних заходів.	-	2	-	-	1
6	Лекція 11	Технологія соусів (продовження).	2	-	-	-	-
6	Лекція 12	Технологія виробництва бульйонів і відварів.	2	-	-	-	-
6	Лабораторна робота 7	Механічна кулінарна обробка овочів.	-	2	-	-	1
6	Лабораторна робота 8	Механічна кулінарна обробка овочів (продовження).	-	2	-	-	1
7	Лабораторна	Технологія приготування соусів.	-	2	-	-	1

	робота 9						
7	Лабораторна робота 10	Технологія приготування соусів (продовження).	-	2	-	-	1
7	Самостійна робота 1	Історичний розвиток ресторанного господарства	-	-	-	75	10
8	Лабораторна робота 11	Технологія виробництва страв з картоплі, овочів та грибів.	-	2	-	-	1
8	Лабораторна робота 12	Технологія виробництва страв з картоплі, овочів та грибів (продовження).	-	2	-	-	1
8	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 45 год			22	22	-	75	35
Змістовий модуль 2.							
9	Лекція 13	Технологія виробництва бульйонів і відварів.	2	-	-	-	-
9	Лекція 14	Технологія виробництва супів.	2	-	-	-	-
9	Лабораторна робота 13	Технологія виробництва страв із круп, бобових і макаронних виробів.	-	2	-	-	2
9	Лабораторна робота 14	Технологія виробництва страв із круп, бобових і макаронних виробів.	-	2	-	-	1
10	Лекція 15	Технологія виробництва супів (продовження).	2	-	-	-	-
10	Лекція 16	Технологія виробництва борщів.	2	-	-	-	-
10	Лабораторна робота 15	Технологія виробництва бульйонів і відварів.	-	2	-	-	2
10	Лабораторна робота 16	Технологія виробництва бульйонів і відварів (продовження).	-	2	-	-	1
11	Лекція 17	Технологія виробництва щів і капусняків.	2	-	-	-	-
11	Лекція 18	Технологія виробництва щів і капусняків (продовження).	2	-	-	-	-
11	Лабораторна робота 17	Технологія виробництва супів.	-	2	-	-	2
11	Лабораторна робота 18	Технологія виробництва супів.	-	2	-	-	1
12	Лекція 19	Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів та грибів.	2	-	-	-	-
12	Лекція 20	Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів та грибів (продовження).	2	-	-	-	-
12	Лабораторна робота 19	Технологія виробництва борщів.	-	2	-	-	2
12	Лабораторна робота 20	Технологія виробництва борщів.	-	2	-	-	1
13	Лекція 21	Асортимент і технологія страв із круп, бобових і макаронних виробів.	2	-	-	-	-
13	Лекція 22	Асортимент і технологія страв із круп, бобових і макаронних виробів.	2	-	-	-	-
13	Лабораторна робота 21	Технологія виробництва щів і капусняків.	-	2	-	-	2

13	Лабораторна робота 22	Технологія виробництва щів і капустаєкв.	-	2	-	-	1
14	Самостійна робота 2	Системи пїдбору смакових комбїнацїй	-	-	-	75	10
	ПМК 2	Пїдсумковий контроль за змїстовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змїстовий модуль 2 – 45 год.			10	10	-	75	35
Екзамен							30
Всього з навчальної дисциплїни – 90 год.			28	28	-	34	100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1

1. Предмет курсу, його змїст і мїсце в навчальному планї.
2. Особливостї технологїчного процесу виробництва продукцїї харчування ресторанного господарства.
3. Характеристики понять, вїднесених до стадїї виробничого процесу.
4. Загальна структурно-технологїчна схема виробничого процесу закладу ресторанного господарства.
5. Класифїкацїя кулінарної продукцїї.
6. Динамїка українського ресторанного ринку.
7. Особливостї змїн у форматах ресторанів.
8. Загальнї напрями їнновацїй в ресторанному бїзнесї.
9. Сучаснї їнновацїйнї тенденцїї ресторанного бїзнесу в Україні.
10. Сучаснї технологїї у сферї матерїально-технїчного обладнання.
11. Структура ресторанних закладів в Україні.
12. Основнї принципи проектування рецептур на кулінарну продукцїю.
13. Збїрники рецептур продукцїї ресторанного господарства.
14. Стандарти, технїчнї умови та технологїчнї їнструкцїї.
15. Технїко-технологїчнї карти.
16. Основнї принципи проектування рецептур на кулінарну продукцїю.
17. Призначення та характеристика меню.
18. Послїдовнїсть розмїщення закусок і страв у меню.
19. Карти напоїв.
20. Види меню.
21. Оформлення меню і преїскурантів.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

22. Значення бульйонів і вїдварів у харчуванні людини, їх хїмїчний склад.

23. Технологія приготування бульйонів: м'ясного, м'ясо – кісткового, рибного, грибного, з птиці.
24. Вимоги до якості бульйонів і відварів рідкої консистенції. Їх зберігання і реалізація.
25. Супи прозорі. Супи заправні. Супи пюреподібні. Супи молочні. Супи холодні. Супи солодкі. Вимоги до якості ,правила реалізації, вихід.
26. Технологія приготування та особливості приготування борщів: українського, київського, полтавського, чернігівського, львівського, з свіжою картоплею та капустою, з чорносливом та грибами, зеленого та ін.
27. Вимоги до якості борщів, правила відпуску, вихід.
28. Розсольники. Загальні правила приготування, асортимент, відпуск.
29. Вимоги до якості розсольників.
30. Характеристика картоплі, овочів та грибів як сировини.
31. Механічна кулінарна обробка картоплі, овочів та грибів.
32. Теплова кулінарна обробка картоплі, овочів та грибів.
33. Гарніри із картоплі, овочів та грибів у сучасному ресторані.
34. Характеристика круп, бобових і макаронних виробів як сировини.
35. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
36. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
37. Гарніри із круп, бобових, макаронних виробів у сучасному ресторані.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Гайовий І.І. Оцінювання професійної підготовки фахівців ресторанної справи / І.І. Гайовий/ // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія., теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / редкол. І. А. Зязюн (голова) [та ін.]. – К.- Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2006. – Вип. 10. – С. 278-282.
2. Марвин Б. Маркетинг ресторана: как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. – М.: Изд-во Жигульского, 2002. – 216 с.
3. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
4. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г.Захарчук, Т.А.Кунділовська, Г.Є.Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.

5. Смоляр В. І. Харчова експертиза : підручник / В. І. Смоляр. – К. : Здоров'я, 2005. – 448 с.
6. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування : підручник / В. І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.
7. Справочник технолога общественного питания / А.И.Мглинец, Л. М. Алешина, Л. В. Бабиченко, В. С. Баранов и др.; общ. ред. О. П. Степанова. – М.: Колос, 2000. – 336 с.
8. Тутельян В. А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека / В. А. Тутельян, В. Б. Спиричев, Б. П. Суханов, В. А. Кудашева. – М. : Колос, 2002. – 424 с.
9. Усов В. В. Основы кулинарного мастерства : учебник / В. В. Усов. – М. : Издательство «Академия», 2008. – 80 с.
10. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, О. М. Григоренко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 526 с.
11. Химический состав пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, М. Б. Волгарева. – М. : ВО Агропромиздат, 2000. – 224 с.
12. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. Посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри ТПЗПСГ
4. Інтернет