

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА СЕРВІСУ**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ДИСЦИПЛІНИ

**«Технологія продукції ресторанного
господарства»**

Галузь знань 1401 «Сфера обслуговування»

**Напрямок підготовки: 6.140101 – «Готельно-ресторанна
справа»**

**для студентів II курсу / 3,4 семестр /
факультету туризму та міжнародних комунікацій**

Ужгород-2016

УДК 338.488.2(076):640.43
ББК У431.14я73
С41

Методичні рекомендації з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів галузі знань 1401 – «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа» . – Ужгород 2016. – 33с.

Розробник: к.е.н., ст. викладач кафедри туристичної інфраструктури та сервісу Січка І.І.

Методичні рекомендації схвалено на засіданні кафедри туристичної інфраструктури та сервісу
Протокол від 10. 11. 2016 року № 4

Завідувач кафедри _____ проф. Корсак Р.В.

Схвалено на засіданні науково-методичної комісії факультету туризму та міжнародних комунікацій

Протокол від 17. 11. 2016 року № 2

Рецензенти:

Корсак Роман Володимирович – д. іст. н. , професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та сервісу;

Кіш Галина Вікторівна - к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та сервісу .

ЗМІСТ

1. Опис навчальної дисципліни.....	4
2. Тематичний план навчальної дисципліни.....	5
3. Мета та завдання навчальної дисципліни.....	6
4. Зміст програми навчальної дисципліни.....	7
5. Плани лекційних занять.....	11
6. Плани практичних занять.....	14
7. Завдання для самостійної роботи.....	22
8. Завдання для контролю навчальних досягнень студентів.....	25
9. Рекомендована література.....	29
10. Шкала оцінювання навчальних досягнень студентів.....	32

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс: підготовка бакалаврів	Галузь знань, напрямок / спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
<p>Кількість кредитів, відповідних ECTS: 4</p> <p>Модулів: 2</p> <p>Змістових модулів: 2</p> <p>Загальна кількість годин: 120 год.</p> <p>Тижневих годин: 2 год.</p>	<p>Галузь знань: 1401 – Сфера обслуговування</p> <p>Напрямок підготовки: 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа»</p> <p>Освітньо-кваліфікаційний рівень: «бакалавр»</p>	Нормативна	
		Рік підготовки	
		2-й	2-й
		Семестр	
		4-й	3-й
		Лекції	
		32 год.	16 год.
		Практичні	
		28 год.	6 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	98 год.
		Вид контролю: залік	

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія продукції ресторанного господарства»

№	ТЕМА	Денна форма			Заочна форма		
		лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
Змістовий модуль № 1.							
1.	Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини.	6	4	8	2		12
2.	Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	6	4	8	2		12
3.	Класифікація продукції ресторанів.	4	2	6	2		12
4.	Модульна контрольна робота № 1		2				
Змістовий модуль № 2.							
5.	Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження.	4	4	8	2	2	14
6.	Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження.	4	4	8	2	2	14
7.	Основи технології кулінарної продукції.	4	2	8	2	2	14
8.	Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів.	2	2	8	2		12
9.	Декорування страв.	2	2	6	2		8
10.	Модульна контрольна робота № 2		2				
ВСЬОГО		32	28	60	16	6	98

3. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

Мета викладання дисципліни є формування компетенцій з технологій виробництва й реалізації кулінарної та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства (ЗРГ) із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.

Завданнями навчальної дисципліни є:

класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження;

правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів;

основні концепції різних видів харчування;

технології виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства;

принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів;

наукові та нормативні положення щодо технології виробництва кулінарної продукції;

технології виробництва кулінарної продукції у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарної продукції.

Студент повинен вміти: відтворювати технологію виробництва якісної та безпечної кулінарної і борошняної кондитерської продукції закладів ресторанного господарства, формувати асортиментну політику ЗРГ; розробляти технологічну документацію на кулінарну продукцію; ефективно використовувати вміння і навички в процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів; здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці.

Студент повинен знати: наукові основи харчування та шляхи їхнього застосування в технологіях продукції ресторанного господарства; технологічні закономірності виробництва продукції ресторанного господарства.

4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль №1.

Тема 1. Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини.

Мета і завдання дисципліни , її структура. Розвиток кулінарного мистецтва. Фізіологічні основи харчування. Основні компоненти продуктів харчування: білки, жири, вуглеводи, вітаміни. Властивості харчових продуктів.

Концепція раціонального харчування. Соціально-економічні аспекти харчування людини.

Альтернативні концепції харчування: редуковане харчування, харчування макробіотиків, вегетаріанське харчування та інші. Загальна характеристика шкільного та дієтичного харчування.

Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Види діяльності закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Характеристика виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства.

Вимоги до механічної і теплової обробки , технологічного процесу.

Основні поняття , терміни й визначення якості ресторанної продукції. Показники якості продукції ЗРГ : показники призначення, показник надійності, показники технологічності, ергономічні показники, фізіологічні показники, психологічні показники, естетичні показники, показники стандартизації й уніфікації, економічні показники, патентно-правові показники.

Організація контролю за якістю продукції. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства. Характеристики нормативної та технологічної документації на продукти харчування.

Тема 3. Класифікація продукції ресторанів.

Санітарно-гігієнічні й технологічні принципи, які покладені в основу розподілу продуктів ресторанного господарства. Кулінарна продукція. Кулінарні напівфабрикати. Готова кулінарна продукція. Борошняні кондитерські та булочні вироби. Асортимент холодних й гарячих закусок. Класифікація супів і соусів, що готують на підприємствах ресторанного господарства. Класифікація солодких страв і напоїв. Асортимент кулінарних виробів. Охолоджені страви та сфера їхнього застосування при організації харчування населення. Асортимент тістечок і тортів, що виготовляють у кондитерських цехах підприємств ресторанного господарства.

Змістовий модуль №2.

Тема 4. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження.

Технологія страв з овочів, грибів і картоплі. Характеристика сировини. Загальні правила приготування. Виробництво гарячих закусок, страв і гарнірів. Страви із запечених овочів і грибів. Гарніри з картоплі та овочів сучасного ресторану. Вимоги до якості страв.

Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів. Характеристика сировини. Механічна та теплова кулінарна обробка. Страви із круп. Страви на основі каш.

Тема 5. Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження.

Технологія кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та сиру. Вимоги до якості сировини. Загальні правила приготування.

Технологія кулінарної продукції з м'яса та субпродуктів. Характеристика сировини. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса. Загальні правила приготування.

Технологія страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика. Вимоги до якості сировини. Механічна обробка м'яса птиці. Загальні правила приготування.

Технологія страв з риби , нерибних морепродуктів. Вимоги до якості сировини. Механічна та гідромеханічна обробка риби. Загальні правила приготування.

Тема 6. Основи технології кулінарної продукції.

Основи технології соусів. Класифікація соусів. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю.

Основи технології супів. Супи заправні. Супи-пюре. Супи молочні. Супи прозорі. Солодкі супи.

Основи технології холодних страв і закусок. Гарніри та соуси до холодних страв.

Основи технології солодких страв. Вимоги до якості солодких страв.

Технологія гарячих і прохолодних напоїв. Гарячі напої. Холодні напої.

Тема 7. Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів.

Технологічні вимоги до якості основної сировини. Асортимент борошняних страв. Асортимент борошняних кулінарних виробів.

Технологія борошняних і кондитерських виробів. Види напівфабрикатів для кондитерських виробів.

Технології оформлення тортів.

Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.

Тема 8. Декорування страв.

Декорування страв як стадія технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до декорування страв. Виробничо-технологічні вимоги до декорування страв.

Естетичні вимоги до декорування страв. Гармонія в оформленні продукції ЗРГ. Значення посуду в декоруванні страв.

5. ПЛАНИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

Змістовий модуль №1.

Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства. Управління якістю продукції ресторанного господарства.

Тема1. Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини.

1. Мета і завдання дисципліни „ Технологія продукції ресторанного господарства”.
2. Розвиток кулінарного мистецтва.
3. Соціально-економічні аспекти харчування.
4. Фізіологічні основи харчування.
5. Основний компонентний склад та властивості продуктів харчування.
6. Концепція раціонального харчування.
7. Альтернативні концепції харчування.
8. Характеристика шкільного та дитячого харчування.
9. Характеристика дієтичного харчування.

Тема2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
2. Поняття технології та технологічних процесів.
3. Стадії технологічного процесу виробництва продукції в ЗРГ.
4. Вимоги до механічної і теплової обробки , технологічного процесу.
5. Основні поняття, терміни й визначення якості ресторанної продукції.
6. Законодавча база регулювання якості КП . Керівні і нормативні документи, що регламентують роботу ЗРГ (ухвали, розпорядження, накази).
7. Показники якості продукції ЗРГ.
8. Принцип економічної зацікавленості працівників і якість продукції.
9. Контроль за якістю продукції на підприємствах ресторанного господарства.
10. Технологічні та санітарно-технологічні харчові лабораторії .
11. Органолептичний контроль якості продукції.
12. Принципи складання рецептур на продукцію ЗРГ.
13. Характеристика нормативної та технологічної документації на продукти харчування.

Тема3. Класифікація продукції ресторанів.

- 1.Кулінарна продукція.
- 2.Борошняні кондитерські та булочні вироби.
- 3.Охолоджена та швидкозаморожена продукція .

Змістовий модуль №2.

Технологія продукції загального призначення , борошняних і кондитерських виробів.

Тема4. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження.

1. Овочі, гриби та картопля як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
2. Технологія страв з овочів, грибів та картоплі.
3. Крупи, бобові та макаронні вироби як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
4. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
5. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
6. Технологія страв із круп.
7. Технологія страв на основі каш.

Тема5. Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження.

1. Технологія кулінарної продукції з яєць , яєчних продуктів та кисломолочного сиру.
2. М'ясо та субпродукти як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
3. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса.
4. Асортимент і характеристика напівфабрикатів з м'яса.
5. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з м'яса . Виготовлення готової кулінарної продукції.
6. М'ясо птиці, пернатої дичини та кролика як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
7. Технологія страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.
8. Технологія напівфабрикатів з риби і нерибних морепродуктів.
9. Технологія страв і кулінарної продукції з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.

Тема 6. Основи технології кулінарної продукції.

1. Основи технології соусів.
2. Основи технології супів.
3. Основи технології холодних страв і закусок.
4. Основи технології солодких страв.
5. Технологія гарячих і прохолодних напоїв.

Тема 7. Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів.

1. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.
2. Технологія борошняних і кондитерських виробів.

Тема 8. Декорування страв.

1. Санітарно-гігієнічні та виробничо-технологічні вимоги до декорування страв.
2. Естетичні вимоги до декорування страв.

6. ПЛАНИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Змістовий модуль №1.

Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства. Управління якістю продукції ресторанного господарства.

Тема1. Медико-біологічні та соціально-економічні аспекти харчування людини.

1. Мета і завдання дисципліни „Технологія продукції ресторанного господарства”.
2. Розвиток кулінарного мистецтва.
3. Соціально-економічні аспекти харчування.
4. Фізіологічні основи харчування.
5. Основний компонентний склад та властивості продуктів харчування.
6. Концепція раціонального харчування.
7. Альтернативні концепції харчування.
8. Характеристика шкільного та дитячого харчування.
9. Характеристика дієтичного харчування.

Реферат,есе, усна відповідь.

Питання для обговорення :

1. Що таке кулінарне мистецтво?
2. Назвіть соціальні аспекти харчування людини.
3. Назвіть економічні аспекти харчування людини.
4. В чому полягає раціональне харчування?
5. Які є альтернативні концепції харчування?
6. Охарактеризуйте лікувальне харчування людини.
7. Охарактеризуйте шкільне харчування.

Рекомендована література.

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. – Київ: Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури, 2007 – 382 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – М: ИКЦ «Март» Ростов на/ Д.: Изд. Центр. «Март»,2005. – 320 с.
3. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. -М.: Ресторанные ведомости; 2005 – 266 с.
4. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах. Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Кондор,2008 – 278 с.
5. Ковалев Н. И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. – М.:Изд.дом «Деловая литература», Омега-Л, 2005 – 480 с.

6. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2012 – 386 с.
7. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування: Загальна частина. Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Кондор, 2006 – 197 с.
8. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія /за ред. М.І.Пересічного. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т., 2008. – 718 с.
9. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000.
10. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи. Учебник. – М.:Изд. – торг.корпор. «Дашков и К», 2004 – 480 с.
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник / Г.І. Шумило. – К.: Кондор, 2003. – 506 с.

Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
2. Поняття технології та технологічних процесів.
3. Стадії технологічного процесу виробництва продукції в ЗРГ.
4. Вимоги до механічної і теплової обробки, технологічного процесу.
5. Основні поняття, терміни й визначення якості ресторанної продукції.
6. Законодавча база регулювання якості КП. Керівні і нормативні документи, що регламентують роботу ЗРГ (ухвали, розпорядження, накази).
7. Показники якості продукції ЗРГ.
8. Принцип економічної зацікавленості працівників і якість продукції.
9. Контроль за якістю продукції на підприємствах ресторанного господарства.
10. Технологічні та санітарно-технологічні харчові лабораторії.
11. Органолептичний контроль якості продукції.
12. Принципи складання рецептур на продукцію ЗРГ.
13. Характеристика нормативної та технологічної документації на продукти харчування.

Реферат, есе, усна відповідь.

Питання для обговорення :

1. Як класифікують підприємства ресторанного господарства?
2. Назвіть основні вимоги до механічної і теплової обробки.

3. Охарактеризуйте основні принципи складання рецептур на продукцію ЗРГ.
4. Назвіть основні показники якості продукції ЗРГ.
5. Які основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ЗРГ?
6. Що таке органолептичний контроль якості продукції?
7. Охарактеризуйте нормативну документацію на продукти харчування.

Рекомендована література.

- 1.Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. – Київ: Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури, 2007 – 382 с.
- 2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – М: ИКЦ «Март» Ростов на/ Д.: Изд. Центр. «Март»,2005. – 320 с.
- 3.Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. -М.: Ресторанные ведомости; 2005 – 266 с.
- 4.Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах. Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Кондор,2008 – 278 с.
- 5.Ковалев Н. И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. – М.:Изд.дом «Деловая литература», Омега-Л, 2005 – 480 с.
- 6.Назаренко В.О. Формування якості товарів. Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2012 – 386 с.
- 7.Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004.
- 8.Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування: Загальна частина. Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Кондор,2006 – 197 с.
- 9.Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія /за ред. М.І.Пересічного. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т., 2008. – 718 с.

Тема3. Класифікація продукції ресторанів.

- 1.Кулінарна продукція.
- 2.Борошняні кондитерські та булочні вироби.
- 3.Охолоджена та швидкозаморожена продукція .

Реферат, есе, усна відповідь.

Питання для обговорення :

1. Назвіть холодні й гарячі закуски , що входять до асортименту підприємств ресторанного господарства.
2. Які напівфабрикати виробляють на підприємствах ресторанного господарства?
3. Як класифікують супи та соуси?

4. Який асортимент кулінарних виробів виготовляють підприємства ресторанного господарства?
5. Що таке охолоджені страви?

Рекомендована література.

- 1.ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 2.ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення – К.: Держстандарт України, 2000. – 6 с.
- 3.Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. – К., 2003.
- 4.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х.: Фактор, 2002. – 752 с.

Змістовий модуль №2.

Технологія продукції загального призначення , борошняних і кондитерських виробів.

Тема4. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження.

1. Овочі, гриби та картопля як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
2. Технологія страв з овочів, грибів та картоплі.
3. Крупи, бобові та макаронні вироби як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
4. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
5. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
6. Технологія страв із круп.
7. Технологія страв на основі каш.

Моделювання схем технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з сировини рослинного походження. Реферат. Усна відповідь.

Питання для обговорення :

1. Назвіть основні технологічні прийоми що застосовують при виготовленні страв з відварних, припущених і тушкованих овочів.
2. Які основні технологічні прийоми застосовують при виготовленні страв із запечених овочів?
3. Назвіть способи варіння каш різної консистенції.
4. Назвіть способи варіння рису для плову.
5. Які страви готують на основі в'язких каш?
6. Які операції включає механічна і гідромеханічна обробка круп?

Рекомендована література.

- 1.ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 2.ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення – К.: Держстандарт України, 2000. – 6 с.
- 3.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х.: Фактор, 2002. – 752 с.
- 4.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2001. – 616 с.
- 5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Дело и Сервис, 2002. – 1010 с.
- 6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 1998. – 656 с.
- 7.Сборник рецептур для повара. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 448 с.
- 8.Франс К. Новая книга о вкусной и здоровой пище. – М., 1999.

Тема5. Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження.

1. Технологія кулінарної продукції з яєць , яєчних продуктів та кисломолочного сиру.
2. М'ясо та субпродукти як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
3. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса.
4. Асортимент і характеристика напівфабрикатів з м'яса.
5. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з м'яса . Виготовлення готової кулінарної продукції.
6. М'ясо птиці, пернатої дичини та кролика як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
7. Технологія страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.
8. Технологія напівфабрикатів з риби і нерибних морепродуктів.
9. Технологія страв і кулінарної продукції з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.

Модельовання схем технологічного процесу виробництва КП з сировини тваринного походження. Реферат. Усна відповідь.

Питання для обговорення :

1. Назвіть основні показники якості яєць.
2. Яка харчова цінність страв із сиру?
3. Які основні правила варіння м'яса для других страв?
4. Як класифікують страви й закуски зі смаженого м'яса?
5. Назвіть основні стадії механічної та гідромеханічної обробки птиці.

6. Що входить в асортимент закусок і страв з нерибних морепродуктів?

Рекомендована література.

- 1.ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 2.Гущин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. – М.: Колос, 2002. – 200 с.
- 3.ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення – К.: Держстандарт України, 2000. – 6 с.
- 4.Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. – М.: Издат. дом "Рестор. ведомости", 2004. – 245 с.
- 5.Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 51 с.
- 6.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х.: Фактор, 2002. – 752 с.
- 7.Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей. – Ростов н/Д: Март, 2002.
- 8.Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2004. – 376 с.
- 9.Мясные блюда: Тонкости приготовления. – М.: Ниола 21-й век, 2000.
- 10.Рогов И.А. и др. Производство мясных полуфабрикатов. – М.: Колос-Пресс, 2001. – 336 с.
- 11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Дело и Сервис, 2002. – 1010 с.
- 12.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 1998. – 656 с.
- 13.Сборник рецептур для повара. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 448 с.
- 14.Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская и др. – М.: Франтэра, 2002. – 320 с.
- 15.Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 2000.
- 16.Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. – СПб.: ГИОРД, 2003.

Тема 6.Основи технології кулінарної продукції.

- 1.Основи технології соусів.
- 2.Основи технології супів.
- 3.Основи технології холодних страв і закусок.
- 4.Основи технології солодких страв.
- 5.Технологія гарячих і прохолодних напоїв.

Модельовання схем технологічного процесу виробництва соусів, супів, солодких страв . Реферат. Усна відповідь.

Питання для обговорення :

1. Яка температура подавання холодних і гарячих супів?

2. Як класифікують супи за рідкою основою?
3. Назвіть принципи класифікації соусів.
4. Який асортимент соусів на молоці й сметані?
5. Які соуси подають до холодних страв?
6. Опишіть технологію м'якого морозива.
7. Які вимоги висувають до якості напоїв?

Рекомендована література.

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник.- К.:Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури,2007.-382с.
2. Ратушный Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. – В 2 т. – М.: Мир, 2003. – 416 с.
3. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М.: Академия, 2002. – 239 с.
4. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Учеб. пособие. – М.: Издат. центр "Акад.", 2004. – 288 с.
6. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: Издат.-торговая корпорация Дашков и К, 2004. – 480 с.
7. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал. – М.: Издат.-торговая корпорация Дашков и К, 2004.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с

Тема 7. Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів.

1. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.
2. Технологія борошняних і кондитерських виробів.

Моделювання схем технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів. Реферат. Усна відповідь.

Питання для обговорення :

1. Як класифікують борошняні вироби?
2. Опишіть технологію безопарного способу виробництва дріжджового тіста.
3. Яке значення змішування тіста?
4. Опишіть технологію опарного способу виробництва дріжджового тіста.
5. Які є види прісного тіста?
6. Як класифікують оздоблювальні напівфабрикати?

Рекомендована література.

- 1.Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. – М., 2002.
- 2.Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия. – М., 2003.
- 3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М.: Дело и Сервис, 2002.

– 1010 с.

4.Сборник рецептур для кондитера: Сер. "Учеб. курс". – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 320 с.

5.Сборник рецептур для повара. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 448 с.

6.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 295 с.

Тема 8. Декорування страв.

1.Санітарно-гігієнічні та виробничо-технологічні вимоги до декорування страв.

2.Естетичні вимоги до декорування страв.

Есе. Групове практичне заняття з обговорення та визначення загальних вимог до декорування страв.

Питання для обговорення :

1. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до декорування страв?

2. Які виробничо-технологічні вимоги висувають до декорування страв?

3. Охарактеризуйте основні принципи декорування страв.

4. В чому полягають естетичні вимоги до декорування страв?

5. Яке значення мають кольори при декоруванні страв?

Рекомендована література.

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ХІІ.

2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ.

3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.

4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.

5. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. СанПиН 2.3.2.1324–03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

8. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия».

7. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ.

Самостійна робота є основним засобом засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача. Зміст самостійної роботи з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» визначається типовою навчальною програмою дисципліни та методичними рекомендаціями викладача.

Самостійна робота студента з предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» передбачає:

- опрацювання та конспектування додаткової літератури, рекомендованої викладачем під час викладу лекцій;
- підготовку термінологічного словника з базовими категоріями та поняттями;
- самостійний пошук інформації в бібліотеках та в мережі Інтернет для підготовки до практичних занять

Індивідуальні завдання включають такі види роботи:

- написання реферату, есе за темою;
- складання принципової схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Тематика для індивідуальних завдань

1. Основні етапи розвитку технології продукції ресторанного господарства як науки.
2. Розвиток кулінарного мистецтва.
3. Функції їжі і фактори їх забезпечення.
4. Характеристика білків як компонентів сировини та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.
5. Сутність процесів денатурації та деструкції білків у технологічному процесі.
6. Характеристика жирів як компонентів сировини та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.
7. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.
8. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.
9. Характеристика диференційного харчування різних груп населення.
10. Особливості харчування спортсменів.
11. Альтернативні концепції харчування.
12. Законодавча база регулювання якості КП. Керівні і нормативні документи, що регламентують роботу ЗРГ (ухвали, розпорядження, накази).
13. Методи і показники оцінки якості продукції.
14. Планування та забезпечення якості продукції.

- 15.Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів.
- 16.Інфрачервоне випромінювання і об'ємне нагрівання як способи теплової кулінарної обробки.
- 17.Новітні й комбіновані способи теплової кулінарної обробки.
- 18.Змінювання основних поживних речовин під час теплової обробки.
- 19.Принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Елементи технологічного процесу. Їх мета та завдання.
- 20.Технологія страв з овочів, грибів та картоплі. Принципові схеми технологічного процесу виробництва КП з овочів, грибів та картоплі.
- 21.Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів. Технологічні схеми процесу виробництва КП з круп, бобових та макаронних виробів.
- 22.Технологія кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та кисломолочного сиру. Принципові схеми технологічного процесу виробництва КП з яєць та кисломолочного сиру.
- 23.Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.
- 24.Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Принципові схеми технологічного процесу виробництва КП з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.
- 25.Технології підвищення якості смажених м'ясних кулінарних виробів.
- 26.Технологія напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.
- 27.Технологія страв та кулінарних виробів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика. Принципові схеми технологічного процесу виробництва КП з м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.
- 28.Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.
- 29.Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Принципові схеми технологічного процесу виробництва КП з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.
- 30.Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеня готовності,що виготовляються в ЗРГ. Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки).
- 31.Основи технології соусів. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів за групами.
- 32.Новітні напрямки в технології соусів.
- 33.Основи технології супів. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів за групами.
- 34.Основи технології холодних страв і закусок. Моделювання схем технологічного процесу виробництва холодних страв і закусок.

35. Основи технології солодких страв. Моделювання схем технологічного процесу виробництва солодких страв.
36. Технологія гарячих і прохолодних напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих і прохолодних напоїв.
37. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів.
38. Технології оформлення тортів.
39. Технологія борошняних і кондитерських виробів. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів.
40. Технологія дріжджового тіста та виробів на його основі. Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів на його основі.
41. Технологія бісквітного, пісочного і листкового тіста та виробів на їх основі. Принципові схеми технологічного процесу виробництва бісквітного, пісочного і листкового тіста та виробів на їх основі.
42. Технологія пряничного, заварного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста та виробів на їх основі. Принципові схеми технологічного процесу виробництва пряничного, заварного, вафельного, мигдального та ін. видів тіста та виробів на їх основі.
43. Технологічні принципи формування та розробки асортименту кулінарної продукції для різних типів ЗРГ.
44. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції під час обслуговування споживачів по типу «шведський стіл».
45. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції при обслуговуванні різних видів банкетів.
46. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях.
47. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції з урахуванням обслуговування по системі «кейтеринг».
48. Національні особливості харчування в Україні.
49. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.
50. Загальна характеристика молекулярної кухні.
51. Угорська кухня. Особливості приготування страв.
52. Чеська та Словацька кухні. Особливості приготування страв.
53. Китайська кухня. Особливості приготування страв.
54. Японська кухня. Особливості приготування страв.
55. Англійська кухня. Особливості приготування страв.

8. ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ

Методика поточного контролю знань студентів з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» включає проведення усних відповідей, бліц-опитувань, контрольних робіт та підсумкового контролю у формі заліку.

Модульна контрольна робота з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» передбачає 30 *варіантів завдань з переліку теоретичних питань завдань*. Кожен варіант складається викладачем вибірково з нижче наведеного переліку теоретичних завдань.

Варіант складається з двох теоретичних питань (кожне оцінюється в 25 балів). Максимальна сума отриманих студентом балів таким чином може становити 50 балів.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ МОДУЛЬНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Модульна контрольна робота №1

1. Мета і завдання дисципліни „ Технологія продукції ресторанного господарства”.
2. Розвиток кулінарного мистецтва.
3. Соціально-економічні аспекти харчування.
4. Фізіологічні основи харчування.
5. Основний компонентний склад та властивості продуктів харчування.
6. Концепція раціонального харчування.
7. Альтернативні концепції харчування.
8. Характеристика шкільного та дитячого харчування.
9. Характеристика дієтичного харчування.
10. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
11. Поняття технології та технологічних процесів.
12. Стадії технологічного процесу виробництва продукції в ЗРГ.
13. Вимоги до механічної і теплової обробки , технологічного процесу.
14. Основні поняття, терміни й визначення якості ресторанної продукції.
15. Законодавча база регулювання якості КП . Керівні і нормативні документи, що регламентують роботу ЗРГ (ухвали, розпорядження, накази).
16. Показники якості продукції ЗРГ.
17. Принцип економічної зацікавленості працівників і якість продукції.
18. Контроль за якістю продукції на підприємствах ресторанного господарства.

19. Технологічні та санітарно-технологічні харчові лабораторії .
20. Органолептичний контроль якості продукції.
21. Принципи складання рецептур на продукцію ЗРГ.
22. Характеристика нормативної та технологічної документації на продукти харчування.
23. Кулінарна продукція.
24. Борошняні кондитерські та булочні вироби.
25. Охолоджена та швидкозаморожена продукція .

Модульна контрольна робота №2

1. Овочі, гриби та картопля як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
2. Технологія страв з овочів, грибів та картоплі.
3. Крупи, бобові та макаронні вироби як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
4. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
5. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
6. Технологія страв із круп.
7. Технологія страв на основі каш.
8. Технологія кулінарної продукції з яєць , яєчних продуктів та кисломолочного сиру.
9. М'ясо та субпродукти як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
10. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса.
11. Асортимент і характеристика напівфабрикатів з м'яса.
12. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з м'яса .
Виготовлення готової кулінарної продукції.
13. М'ясо птиці, пернатої дичини та кролика як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
14. Технологія страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.
15. Технологія напівфабрикатів з риби і нерибних морепродуктів.
16. Технологія страв і кулінарної продукції з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.
17. Основи технології соусів.
18. Основи технології супів.
19. Основи технології холодних страв і закусок.
20. Основи технології солодких страв.
21. Технологія гарячих і прохолодних напоїв.
22. Технологія борошняних і кондитерських виробів.

23. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.
24. Санітарно-гігієнічні та виробничо-технологічні вимоги до декорування страв.
25. Естетичні вимоги до декорування страв.

ВРАЗОК ВАРІАНТА МОДУЛЬНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Варіант №

1. Мета і завдання дисципліни „ Технологія продукції ресторанного господарства”.
2. Борошняні кондитерські та булочні вироби.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

1. Мета і завдання дисципліни „ Технологія продукції ресторанного господарства”.
2. Розвиток кулінарного мистецтва.
3. Соціально-економічні аспекти харчування.
4. Фізіологічні основи харчування.
5. Основний компонентний склад та властивості продуктів харчування.
6. Концепція раціонального харчування.
7. Альтернативні концепції харчування.
8. Характеристика шкільного та дитячого харчування.
9. Характеристика дієтичного харчування.
10. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
11. Поняття технології та технологічних процесів.
12. Стадії технологічного процесу виробництва продукції в ЗРГ.
13. Вимоги до механічної і теплової обробки , технологічного процесу.
14. Основні поняття, терміни й визначення якості ресторанної продукції.
15. Законодавча база регулювання якості КП . Керівні і нормативні документи, що регламентують роботу ЗРГ (ухвали, розпорядження, накази).
16. Показники якості продукції ЗРГ.
17. Принцип економічної зацікавленості працівників і якість продукції.
18. Контроль за якістю продукції на підприємствах ресторанного господарства.
19. Технологічні та санітарно-технологічні харчові лабораторії .
20. Органолептичний контроль якості продукції.
21. Принципи складання рецептур на продукцію ЗРГ.

22. Характеристика нормативної та технологічної документації на продукти харчування.
23. Кулінарна продукція.
24. Боршняні кондитерські та булочні вироби.
25. Охолоджена та швидкозаморожена продукція .
26. Овочі, гриби та картопля як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
27. Технологія страв з овочів, грибів та картоплі.
28. Крупи, бобові та макаронні вироби як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
29. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
30. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
31. Технологія страв із круп.
32. Технологія страв на основі каш.
33. Технологія кулінарної продукції з яєць , яєчних продуктів та кисломолочного сиру.
34. М'ясо та субпродукти як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
35. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса.
36. Асортимент і характеристика напівфабрикатів з м'яса.
37. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з м'яса .
Виготовлення готової кулінарної продукції.
38. М'ясо птиці, пернатої дичини та кролика як сировина для виготовлення продукції ресторанного господарства.
39. Технологія страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.
40. Технологія напівфабрикатів з риби і нерибних морепродуктів.
41. Технологія страв і кулінарної продукції з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.
42. Основи технології соусів.
43. Основи технології супів.
44. Основи технології холодних страв і закусок.
45. Основи технології солодких страв.
46. Технологія гарячих і прохолодних напоїв.
47. Технологія боршняних і кондитерських виробів.
48. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.
49. Санітарно-гігієнічні та виробничо-технологічні вимоги до декорування страв.
50. Естетичні вимоги до декорування страв.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

9.1. Основна література:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник.- К.:Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007.- 382 с.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: Учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ИРПО; Издат. центр "Акад.", 2001.
4. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов. – М.: Вече, 2003. – 511 с.
5. Денисов Д.И. Соусы. Антология. – М.: ЗАО "Издат. дом "Рестор. ведомости", 2002. – 198 с.
6. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях і схемах. Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Кондор, 2008 – 278 с.
7. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000. – 17 с.
8. Золотая кулинарная книга. – М.; Минск: АСТ. Харвест, 2000. – 1104 с.
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Издат. дом "Деловая лит."; Изд-во "Омега-Л", 2005. – 480с.
10. Назаренко В.О. Формування якості товарів. Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2012 – 386 с.
11. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
12. Райт Дж., Трой Э. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu: Пер. с англ. – М.: Издат. дом "Ниола 21-й век", 2001. – 352с.
13. Ратушный Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. – В 2 т. – М.: Мир, 2003. – 416 с.
14. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування: Загальна частина. Навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів. –К.: Кондор, 2006 – 197 с.
15. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – М.: Академия, 2002. – 239 с.
16. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія /за ред. М.І.Пересічного. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т., 2008. – 718 с.
17. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
18. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Учеб. пособие. – М.: Издат. центр "Акад.", 2004. – 288 с.

19. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: Издат.-торговая корпорация Дашков и К, 2004. – 480 с.
20. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал. – М.: Издат.-торговая корпорация Дашков и К, 2004.
21. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003. – 505 с.

9.2. Допоміжна:

1. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М., Ким Э.Н. Технология продуктов из гидробионтов. – К., 2001.
2. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Большая кулинарная энциклопедия. – М.: Эксмо, 2003. – 255 с.
3. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус. – М.: Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.
4. ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. Гуцин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. – М.: Колос, 2002. – 200 с.
6. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення – К.: Держстандарт України, 2000. – 6 с.
7. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. – К., 2003.
8. Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. – М.: Издат. дом "Рестор. ведомости", 2004. – 245 с.
9. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 51 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х.: Фактор, 2002. – 752 с.
11. Искусство кулинарии. – М.: Изд-во ЕКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
12. Кантер В.М., Матисон В.А., Фоменко М.А. и др. Органолептический анализ пищевых продуктов. – М.: МГУПП, 2002. – С. 16–72.
13. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей. – Ростов н/Д: Март, 2002.
14. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. – М., 2002.
15. Люка А.П. Европейская кухня. – М.: Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
16. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2004. – 376 с.
17. Могильный М.П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании. – М.: ДеЛи Принт, 2002. – 30 с.
18. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия. – М., 2003.
19. Мясные блюда: Тонкости приготовления. – М.: Ниола 21-й век, 2000.
20. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004.
21. Похлебкин В.В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000.

- 22.Рогов И.А. и др. Производство мясных полуфабрикатов. – М.: Колос-Пресс, 2001. – 336 с.
- 23.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2001. – 616 с.
- 24.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Дело и Сервис, 2002. – 1010 с.
- 25.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. – СПб.: Профессия, 2001. – 424 с.
- 26.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 1998. – 656 с.
- 27.Сборник рецептур для кондитера: Сер. "Учеб. курс". – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 320 с.
- 28.Сборник рецептур для повара. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 448 с.
- 29.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 295 с.
- 30.Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская и др. – М.: Франтэра, 2002. – 320 с.
- 31.Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 2000.
- 32.Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. – СПб.: ГИОРД, 2003.
- 33.Стрингер М., Деннис К. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы их технологии. – СПб.: Профессия, 2003. – 496 с.
- 34.Франс К. Новая книга о вкусной и здоровой пище. – М., 1999.
- 35.Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000.

10. ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно	не зараховано
0-34	F		

Оцінювання навчальних досягнень студента здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів УжНУ за кредитно-модульною системою» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 503/01-17 від 03.03.2015 року), а також «Положенням про порядок та методику проведення семестрових (курскових) екзаменів і заліків в УжНУ» (Затверджено наказом ректора ДВНЗ «УжНУ» № 698/01-17 від 08.05.2015 року)

Після виконання змістового модуля здійснюється поточний контроль у вигляді письмової роботи (комбіновані завдання: тестові та відкриті питання). Оцінювання навчальних досягнень та практичних навичок студентів здійснюються за 100-бальною системою.

Студент, який в результаті поточного оцінювання або підсумкового контролю за модулем отримав більше 60 балів, має право не складати залік з дисципліни. У такому випадку в заліково-екзаменаційну відомість заноситься загальна підсумкова оцінка. При умові, що студент(ка) хоче покращити підсумкову оцінку за модуль із дисципліни, він (вона) має складати залік.

Студент, який за результатами модульних контролів отримав оцінку «F» (0-34 бали), повинен до проведення підсумкового контролю покращити цю оцінку принаймні до показника FX (35-59 балів) під час чергування викладача на кафедрі. Без такого покращення від (вона) до підсумкового контролю не допускається.

Студент, який в результаті підсумкового оцінювання за модулем отримав менше 60 балів зобов'язаний складати залік з дисципліни. У разі, коли відповіді студента під час заліку оцінені менш ніж на 60 балів, він (вона) отримує незадовільну підсумкову оцінку.

Методи контролю включають:

Оцінювання здійснюється за трьома складовими:

- контроль за виконання модульних завдань (письмові роботи);

- контроль систематичності та активності роботи студента протягом семестру (практичні заняття);
- контроль індивідуальної (самостійної) роботи.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів.

Оцінювання роботи на практичних заняттях здійснюється у межах 30 балів.

Оцінювання індивідуальної (самостійної) роботи здійснюється у межах 20 балів:

20 – за самостійне опрацювання визначених тем (в індивідуальному порядку); за підготовку рефератів, есе, за темою.

Змістові модулі предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» оцінюються наступним чином:

Модульна контрольна робота	Оцінка за роботу на практичних заняттях	Самостійна робота студента	Всього
50 балів	30	20	100

Семестрова оцінка є результатом середнього арифметичного балів двох змістових модульних контролів (наприклад, студент за результатами першого модульного контролю набрав 80 балів; за результатами другого модульного контролю отримав 90 балів; семестрова оцінка у подібному випадку виставляється так: $(80+90) / 2 = 85$ (за шкалою ECTS – «В»; за розширеною національною шкалою – «добре»).