

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ ТА МІЖНАРОДНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Іван СІЧКА

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія продукції ресторанного господарства»**

**для здобувачів 1-го (бакалаврського) рівня вищої освіти другого року
навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Ужгород-2022

УДК 338.488.2(076):640.43

C41

Методичні рекомендації з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів 1-го (бакалаврського) рівня вищої освіти другого року навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування»– Ужгород 2022. – 34 с.

Упорядник: к.е.н., доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства Іван СІЧКА

Рецензенти:

Роман КОРСАК – д. і. н. , професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства;

Марина ГРАБАР - к.е.н., доцент кафедри туризму .

Рекомендовано до друку кафедрою туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства ДВНЗ «Ужгородський національний університет», протокол №7 від 26 січня 2022 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет», протокол № 4 від 28 лютого 2022 року

© І.Січка 2022 р.
© ДВНЗ «УжНУ» 2022 р.

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.....	10
6. Плани практичних занять.....	13
7. Завдання для самостійної роботи.....	21
8. Завдання для контролю навчальних досягнень студентів.....	26
9. Рекомендована література.....	30
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 д. ф. н. 4 з .ф. н.</p> <p>Модулів: 2</p> <p>Змістових модулів: 2</p> <p>Загальна кількість годин: 120 год. д. ф. н. 120 год. з .ф. н.</p> <p>Тижневих годин: 4 год.</p>	<p>Галузь знань: 1401 – Сфера обслуговування</p> <p>Напрямок підготовки: 241 – «Готельно-ресторанна справа»</p> <p>Освітньо-кваліфікаційний рівень: «бакалавр»</p>	Нормативна	
		Рік підготовки	
		2-й	2-й
		Семестр	
		4-й	3-й
		Лекції	
		30 год.	12 год.
		Практичні	
		30 год.	6 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	102 год.
		Вид контролю: залік	

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

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства.												
Тема 1. Фізіологічні основи харчування людини.	16	4	4			8	18	2	1			15
Тема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	18	4	6			8	18	2	1			15
Тема 3. Класифікація продукції ресторанів	14	2	4			8	22	2				20
Модульна контрольна робота №1	2	2							-			
Разом за змістовим модулем 1	50	12	14	-	-	24	58	6	2			50
Змістовий модуль 2. Технологія продукції загального призначення, борошняних і кондитерських виробів.												
Тема 4. Технологія кулінарної продукції з сировини рослинного походження.	14	2	4			8	13	2	1			10
Тема 5. Технологія кулінарної продукції з сировини тваринного походження.	16	4	4			8	13	2	1			10
Тема 6. Основи технології кулінарної продукції.	14	4	2			8	13	2	1			10
Тема 7. Технологія виробництва борошняних і кондитерських виробів.	14	4	4			6	11		1			10
Тема 8. Декорування страв.	10	2	2			6	12		-			12
Модульна контрольна робота № 2	2	2							-			

Разом за змістовим модулем 2	70	18	16	-	-	44	62	6	4	-	-	52
Усього годин	120	30	30	-	-	60	120	12	6	-	-	102

3. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

Мета навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» – це формування компетенцій з технологічних процесів виробництва й реалізації кулінарної, борошняної, кондитерської продукції та напоїв у закладах ресторанного господарства із сировини тваринного та рослинного походження із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів механічної, гідромеханічної та теплової кулінарної обробки, комп'ютерних технологій та інших ресурсів, виготовлення продукції корисної, смачної, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для навколишнього середовища; формування навичок та вмінь визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції ЗРГ, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у ресторанному бізнесі.

Інтегральна компетентність - здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в індустрії гостинності, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції готельно-ресторанного бізнесу характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей:**

ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини громадянина в Україні.

ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.

ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.

ЗК06. Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.

СК05. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК07. Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку.

СК09. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК10. Здатність використовувати інформаційні технології у процесі реалізації послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

СК12. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

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., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані:навчальний посібник. Київ,2007.382с.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учеб. пособие. Ростов н/Д, 2001.340 с.
3. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник. Київ, 2014. 400 с.
4. Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса, 2016. 479 с.
5. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства:підручник.Суми , 2011. 399 с.
6. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пици. Москва, 2005. 480 с.

7. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. Харків, 2016. 697 с..
8. Пятницька Н.О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Київ, 2015.584 с.
9. Ростовський В.С., Новікова О.В Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів:навчальний посібник .Київ, 2015. 574 с.
- 10.Салавеліс А. Д.,Колесніченко С.Л.,Козонова Ю.О.,Поплавська С.О.Технологія продукції ресторанного господарства : підручник .Одеса, 2017. 312 с.

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.

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. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані:навчальний посібник. Київ,2007.382с.
2. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. Харків, 2016. 697 с..
3. Пятницька Н.О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Київ, 2015.584 с.
4. Ратушный Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. М., 2003. 416 с.
5. Ростовський В.С., Новікова О.В Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів:навчальний посібник .Київ, 2015. 574 с.
6. Салавеліс А. Д.,Колесніченко С.Л.,Козонова Ю.О.,Поплавська С.О.Технологія продукції ресторанного господарства : підручник .Одеса, 2017. 312 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. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані:навчальний посібник. Київ,2007.382с.
2. Бутейкіс Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.Издат. центр "Акад.", 2001.325 с.
3. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник. Київ, 2014. 400 с.
4. Золотая кулинарная книга. Минск, 2000. 1104 с.
5. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. Київ, 2003. 98 с.
6. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів

ресторанного господарства. Київ, 2014. 1008 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. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані:навчальний посібник. Київ,2007.382с.
2. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник. Київ, 2014. 400 с.
3. Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса, 2016. 479 с.
4. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. Харків, 2016. 697 с..
5. Пятницька Н.О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Київ, 2015.584 с.
6. Ростовський В.С., Новікова О.В Технологія виробництва борошняних

- кондитерських виробів:навчальний посібник .Київ, 2015. 574 с.
7. Салавеліс А. Д.,Колесніченко С.Л.,Козонова Ю.О.,Поплавська С.О.Технологія продукції ресторанного господарства : підручник .Одеса, 2017. 312 с.

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.

Моделювання 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. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані:навчальний посібник. Київ,2007.382с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие. Ростов н/Д.,2005. 320 с.
3. Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса, 2016. 479 с.
4. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства:підручник.Суми , 2011. 399 с.

5. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. Київ, 2003. 98 с.
6. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. Харків, 2016. 697 с..
7. Салавеліс А. Д., Колесніченко С.Л., Козонова Ю.О., Поплавська С.О. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник .Одеса, 2017. 312 с.
8. Стахмич Т. М., Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво: підручник. Київ, 2008. 496 с.
9. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ, 2014. 1008 с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Київ, 2003. 505 с.

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.

Моделювання 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. Київ, 2007. 382 с.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учеб. пособие. Ростов н/Д, 2001. 340 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пицци: учеб.-метод. пособие. Ростов н/Д., 2005. 320 с.
4. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник. Київ, 2014. 400 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пицци. Москва, 2005. 480 с.

6. Ратушный Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. М., 2003. 416 с.
7. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навчальний посібник. Київ, 2015. 574 с.
8. Салавеліс А. Д., Колесніченко С.Л., Козонова Ю.О., Поплавська С.О. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник. Одеса, 2017. 312 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. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ, 2007. 382 с.
2. Бутейкіс Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.Издат. центр "Акад.", 2001. 325 с.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пицци. Москва, 2005. 480 с.
4. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. Київ, 2003. 98 с.
5. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. Харків, 2016. 697 с..
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пицци: учеб. пособие. М., 2004. 288 с.
7. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ, 2014. 1008 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. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ, 2007. 382 с.
2. Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса, 2016. 479 с.
3. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми , 2011. 399 с.
4. Пятницька Н.О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Київ, 2015. 584 с.
5. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ, 2014. 1008 с.

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

МКР 1

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. Основні властивості та роль харчових продуктів у лікувальному харчуванні.
11. Забезпечення якості страв дієтичного (лікувального) харчування.
12. Особливості лікувально-профілактичного харчування та функціональні властивості окремих компонентів їжі.
13. Лікувально-профілактичне харчування при шкідливих умовах праці.

14. Характеристика раціонів та основи технології страв ЛПХ.
15. Особливості харчування спортсменів.
16. Альтернативні концепції харчування.
17. Законодавча база регулювання якості КП. Керівні і нормативні документи, що регламентують роботу ЗРГ (ухвали, розпорядження, накази).
18. Якість як об'єкт управління. Актуальність проблеми управління якістю.
19. Еволюція якості і систем управління якістю.
20. Основні напрямки діяльності України у сфері якості.
21. Вітчизняний та зарубіжний досвід управління якістю продукції.
22. Управління якістю продукції ресторанного господарства на різних рівнях.
23. Лабораторні дослідження якості продукції ресторанного господарства
24. Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства.
25. Фізико-хімічні методи, що використовуються під час контролю якості напівфабрикатів та готової продукції.
26. Методи і показники оцінки якості продукції ресторанного господарства.
27. Планування та забезпечення якості продукції.
28. Призначення та характеристика меню, прейскуранту страв, карти вин та напоїв.
29. Види меню закладів ресторанного господарства.
30. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів.
31. Інфрачервоне випромінювання і об'ємне нагрівання як способи теплової кулінарної обробки.
32. Новітні й комбіновані способи теплової кулінарної обробки.
33. Змінювання основних поживних речовин під час теплової обробки.
34. Принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Елементи технологічного процесу. Їх мета та завдання.
35. Товарознавчо-технологічна характеристика овочів.
36. Товарознавчо-технологічна характеристика круп та макаронних виробів.
37. Товарознавчо-технологічна характеристика зернобобових.
38. Зміна якості продуктів рослинного походження при зберіганні.
39. Характеристика барвникових речовин плодів і овочів.
40. Використання харчових барвників.
41. Значення використання швидкозамороженої продукції в розвитку ресторанного господарства.
42. Особливість технологічного процесу виробництва охолодженої та швидко-замороженої продукції.

43. Технологічний процес виробництва та упаковки охолодженої продукції.
44. Асортимент, фасування, пакування, маркування охолоджених страв і кулінарної продукції у функціональних ємностях. Строки та умови зберігання.
45. Охолоджені страви і кулінарні вироби в герметизованих м'яких полімерних пакетах. Фасування, упаковка. Терміни та умови зберігання.
46. Розігрівання та реалізація охолодженої продукції.
47. Особливості технологічного процесу виробництва швидкозамороженої продукції.
48. Фактори, що впливають на якість швидкозамороженої продукції.
49. Асортимент швидкозамороженої продукції. Умови та термін зберігання.
50. Розморожування і розігрівання швидкозамороженої продукції.
51. Якість охолодженої і швидкозамороженої продукції.
52. Роль води у формуванні якості продукції ресторанного господарства.
53. Національні особливості харчування в Україні.
54. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.
55. Загальна характеристика молекулярної кухні.

МКР 2

56. Гарніри з картоплі та овочів сучасного ресторану.
57. Гарніри із круп, бобових, макаронних виробів у сучасному ресторані.
58. Технологія страв із десертних овочів і дослідження їхньої якості.
59. Технології класичних та сучасних страв і кулінарних виробів із круп та продуктів їхньої переробки.
60. Створення сучасних технологій страв із кисломолочного сиру зі зниженим вмістом жиру.
61. Товарознавчо-технологічна характеристика м'яса та м'ясопродуктів.
62. Вплив теплової кулінарної обробки на яйця та яйцепродукти.
63. Сучасні технології страв із січеної м'ясної сировини (свинини) з використанням морських водоростей та продуктів їх переробки.
64. Новітні технології м'ясних січених страв підвищеної харчової цінності.
65. Сучасні технології напівфабрикатів та страв із сільськогосподарської птиці.
66. Сучасні технології страв із використанням молюсків.
67. Сучасні напрями у технології страв із голкошкірих, розроблення асортименту й аналіз якості страв.

68. Порівняльна характеристика технологій страв і кулінарних виробів із смаженого м'яса великим шматком (у тісті, фользі, на решітці, основним способом тощо), їхня якість.
69. Особливості кулінарної обробки пернатої дичини і рекомендації щодо поліпшення якості страв.
70. Вплив сучасної кулінарної обробки на якість нерибної водної сировини та рекомендації щодо підвищення харчової цінності страв.
71. Сучасні технології соусів, які сприяють поліпшенню якості страв.
72. Новітні технології соусів для гарячих страв.
73. Сучасні напрями технологій солодких соусів.
74. Новітні технології соусів для холодних страв.
75. Технології класичних та сучасних супів, визначення якості.
76. Сучасні наукові напрями у технології холодних десертних страв.
77. Сучасні напрями у технології гарячих десертних страв.
78. Сучасні напрями в технології шарованих напоїв.
79. Сучасні технології та напрями у виготовленні напоїв на основі рослинної сировини.
80. Сучасні технології та напрями у виготовленні гарячих напоїв.
81. Сучасні технології та напрями у виготовленні холодних напоїв.
82. Якість змішаних десертних безалкогольних напоїв.
83. Технологія приготування червоних соусів і їх похідних.
84. Технологія приготування білих соусів і їх похідних.
85. Технологія приготування сметанних і вершкових соусів і їх похідних.
86. Технологія приготування масляних сумішей.
87. Технологія приготування солодких соусів.
88. Сучасні напрями в технології борошняних виробів зниженої енергетичної цінності.
89. Сучасні аспекти використання овочевого пюре у технології хлібобулочних виробів.
90. Удосконалення технологічного процесу приготування тіста для борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.
91. Вплив сировини і її технологічних властивостей на якість хлібобулочних виробів із дріжджового тіста.
92. Вплив технологічних властивостей борошна на якість борошняних кулінарних виробів.
93. Технологія булочних виробів із використанням морських водоростей.
94. Використання насіння соняшника у технології хлібобулочних виробів.
95. Технологічне забезпечення якості та оптимізація технологічних процесів кулінарної продукції з прісного тіста.
96. Шляхи використання олії у виробництві борошняних кулінарних виробів.

97. Технологія страв з овочів, грибів та картоплі. Принципові схеми технологічного процесу виробництва КП з овочів, грибів та картоплі.
98. Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів. Технологічні схеми процесу виробництва КП з круп, бобових та макаронних виробів.
99. Технологія кулінарної продукції з яєць, яєчних продуктів та кисломолочного сиру. Принципові схеми технологічного процесу виробництва КП з яєць та кисломолочного сиру.
100. Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.
101. 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.
102. Технології підвищення якості смажених м'ясних кулінарних виробів.
103. Технологія напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролика.
104. 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.
105. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.
106. 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.
107. Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ. Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки).
108. Основи технології соусів. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів за групами.
109. Новітні напрямки в технології соусів.
110. Основи технології супів. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів за групами.
111. Основи технології холодних страв і закусок. Моделювання схем технологічного процесу виробництва холодних страв і закусок.
112. Основи технології солодких страв. Моделювання схем технологічного процесу виробництва солодких страв.
113. Технологія гарячих і прохолодних напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих і прохолодних напоїв.

114. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів.
115. Технології оформлення тортів.
116. Технологія борошняних і кондитерських виробів. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів.
117. Технологія дріжджового тіста та виробів на його основі. Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів на його основі.
118. 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.
119. 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.
120. Технологічні принципи формування та розробки асортименту кулінарної продукції для різних типів ЗРГ.
121. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції під час обслуговування споживачів по типу «шведський стіл».
122. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції при обслуговуванні різних видів банкетів.
123. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях.
124. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції з урахуванням обслуговування по системі «кейтеринг».
125. Основи санітарії та гігієни.
126. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчування.
127. Санітарний стан приміщень.
128. Санітарний стан устаткування, інвентаря й посуду.
129. Санітарно-гігієнічні вимоги до працівників підприємств харчування.
130. Харчові отруєння, захворювання і їх попередження.

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. Борошняні 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 борошняних 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. Київ,2007.382с.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учеб. пособие. Ростов н/Д, 2001.340 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие. Ростов н/Д.,2005. 320 с.
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва, 2001.325 с.
5. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов. Москва, 2003. 511с.
6. Денисов Д.И. Соусы. Антология. Москва, 2002. 198 с.
7. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства:навчально-наочний посібник.Київ,2021.292 с.
8. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник. Київ, 2014. 400 с.
9. Золотая кулинарная книга. Минск, 2000. 1104 с.
- 10.Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса, 2016. 479
- 11.Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства:підручник.Суми , 2011. 399 с.
- 12.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Москва, 2005. 480 с.
- 13.Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. Київ, 2003. 98 с.
- 14.Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. Харків,2019. 679 с.
- 15.Пятницька Н.О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Київ, 2015.584 с.
- 16.Ратушний Б.А., Баранов Н.И., Ковалев А.С. и др. Технология продукции общественного питания. М., 2003. 416 с.
- 17.Ростовський В.С., Новікова О.В Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів:навчальний посібник .Київ, 2015. 574 с.
- 18.Салавеліс А. Д.,Колесніченко С.Л.,Козонова Ю.О.,Поплавська С.О.Технологія продукції ресторанного господарства : підручник .Одеса, 2017. 312 с
- 19.Стахмич Т. М.,Пахолук О.М. Кулінарнемистецтво:підручник.Київ,2008. 496 с.
- 20.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Минск, 2002. 799 с.
- 21.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: чеб. пособие. М., 2004.

- 288 с.
22. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ, 2014. 1008 с.
 23. Шатун Л.Г. Технология приготовления пицци: учебник. Москва, 2004. 480 с.
 24. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал. М., 2004.
 25. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Київ, 2003. 505 с.

Допоміжна література

1. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А.. Методы исследования мяса и мясных продуктов .Москва, 2004. 376 с.
2. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Большая кулинарная энциклопедия. Москва, 2003. 255 с.
3. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус. М., 2003. 160 с.
4. Гуцин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. Москва, 2002. 200 с.
5. Доцяк В.С. Українська кухня: Для учнів професійно-технічних закладів освіти. Київ, 2014. 567 с. : іл.
6. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення .Київ, 2000. 6 с.
7. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Київ., 2003.
8. Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. Москва, 2004. 245 с.
9. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. Москва, 2001. 51 с.
10. Шалимінов О.В., Дяченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Харків, 2002. 752 с.
11. Люка А.П. Европейская кухня. Москва, 2004. 174 с.
12. Могильный М.П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании. Москва, 2002. 30 с.
13. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Москва, 2001. 616 с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва, 2002. 1010 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. СПб., 2001. 424 с.
16. Стрингер М., Деннис К. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы их технологии. СПб., 2003. 496 с.
17. Сукач М., Скопеня М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник. Київ , 2018. 763 с.

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		
60-63	E	задовільно	не зараховано
35-59	FX	незадовільно	
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»).