

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

**КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

з дисципліни

**Технологія продукції ресторанного господарства**

(назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти **перший (бакалаврський)**

Галузь знань **024 «Сфера обслуговування»**

Спеціальність: **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітня програма **«Готельно-ресторанна справа»**

Вид дисципліни **обов'язкова**

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Укладач к.т.н., доцент Гревцева Н. В.

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор, науково-педагогічної

2019 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

рівень вищої освіти  
галузь знань  
спеціальність  
освітня програма  
вид дисципліни

перший (бакалаврський)  
24 «Сфера обслуговування»  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
обов'язкова

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету (інституту, центру)

28 серпня 2019 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Гревцева Н. В., канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу ХНУ ім. В. Н. Каразіна.

Програму схвалено на засіданні кафедри туристичного бізнесу

Протокол від "28" серпня 2019 року № 1

В.о. завідувача кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

 доц. Н.І. Данько  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією

Факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу  
кафедри факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається відповідний дисципліна

Протокол від "28" серпня 2019 року № 1

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

 доц. Григорова-Беренда Л.І.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Технологія продукції ресторанного господарства” складена відповідно до освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

### 1. Опис навчальної дисципліни

#### 1.1 Мета викладання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.

#### 1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни є

- ознайомлення з асортиментом та технологією виробництва кулінарної і кондитерської продукції в закладах ресторанного господарства;
- опанування основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення безпечної продукції високої якості, визначеної харчової та енергетичної цінності;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції закладів ресторанного господарства;
- набуття вмінь розробки рецептур кулінарної та кондитерської продукції закладів ресторанного господарства.

1.3 Кількість кредитів – 8.

1.4. Загальна кількість годин – 240.

| 1.5. Характеристика навчальної дисципліни    |                                                                                                       |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нормативна                                   |                                                                                                       |
| Денна форма навчання                         | Заочна (дистанційна) форма навчання                                                                   |
| Рік підготовки                               |                                                                                                       |
| 3                                            | 3                                                                                                     |
| Семестр                                      |                                                                                                       |
| 5, 6-й                                       | 5, 6-й                                                                                                |
| Лекції                                       |                                                                                                       |
| 62 год. (5 сем. – 32 год.; 6 сем. – 30 год.) | 26 год.(5 сем. – 12 год. (4 год. ауд. 8 год. дист.);<br>6 сем. – 14 год. (4 год. ауд., 10 год. дист.) |
| Практичні, семінарські заняття               |                                                                                                       |
| 16 год.                                      | -                                                                                                     |
| Лабораторні заняття                          |                                                                                                       |
| 16 год.                                      | -                                                                                                     |
| Самостійна робота                            |                                                                                                       |
| 56 год. – 5 сем.<br>60 год. – 6 сем.         | 108 год. – 5 сем.<br>106 год. – 6 сем.                                                                |
| Індивідуальні завдання                       |                                                                                                       |
| Контрольна робота 10 год. – 6 сем.           |                                                                                                       |

### 1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні:

*знати* основний асортимент та технологію виробництва кулінарної і кондитерської продукції в закладах ресторанного господарства, нормативну та технологічну документацію, вимоги до якості продукції;

*вміти* розраховувати рецептури кулінарної та кондитерської продукції, складати технологічні картки та технологічні схеми з її виробництва;

*володіти навичками* технологічної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення та подачі кулінарної і кондитерської продукції, проведення органолептичної оцінки її якості.

## 2. Тематичний план навчальної дисципліни

### *Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства*

#### *Тема 1. Загальна характеристика ресторанного господарства*

Поняття про ресторанне господарство. Характеристика послуг, що надають заклади ресторанного господарства. Класифікація та характеристика типів закладів ресторанного господарства. Підприємства харчування в структурі готельних комплексів. Технологічна документація.

#### *Тема 2. Харчування та життєдіяльність людини*

Роль харчування у житті людини. Фактори, що впливають на структуру харчування. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Основні функції харчування. Концепція та принципи раціонального харчування.

#### *Тема 3. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції*

Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості білків, їх значення у технологічному процесі виготовлення кулінарної продукції та зміни під дією технологічних чинників. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості жирів, їх значення у технологічному процесі та зміни під дією технологічних чинників. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості вуглеводів, їх значення у технологічному процесі та зміни під дією технологічних чинників. Зміни вітамінів під час технологічної обробки.

#### *Тема 4. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції та забезпечення її якості*

Основні поняття про напівфабрикати, кулінарну продукцію, кулінарну обробку продуктів, рецептури. Класифікація кулінарної продукції. Характеристика технологічних принципів виробництва кулінарної продукції та способів кулінарної обробки продуктів. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Безпека кулінарної та кондитерської продукції. Чинники, що впливають на формування якості та безпеки продукції харчування.

### *Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства*

#### *Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів*

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів, плодів та грибів. Форми нарізки та рекомендації щодо кулінарного використання овочів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.

Класифікація страв з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.

## *Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна*

Класифікація борошняних виробів. Характеристика та властивості основної сировини, її підготовка до виробництва. Способи розпушування тіста. Характеристика різних видів тіста. Технологічні схеми виготовлення прісного, дріжджового, листкового та пісочного тіста і напівфабрикатів з нього. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості борошняних напівфабрикатів.

Технологія приготування борошняних страв, борошняних кулінарних виробів та борошняних гарнірів. Характеристика та технологічні схеми приготування фаршів для страв та кулінарних виробів з борошна. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

## *Тема 3. Технологія напівфабрикатів з м'яса*

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Будова та склад м'язової тканини. Характеристика механічної кулінарної обробки м'яса. Характеристика частин напівтуш яловичини, баранини та свинини. Класифікація та приготування м'ясних напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів з яловичини, баранини та свинини. Обробка диких тварин. Обробка субпродуктів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса.

## *Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса*

Значення м'ясних страв у харчуванні людини. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки м'яса. Технологія приготування страв з вареного, смаженого, тушкованого, запеченого та січеного м'яса. Страви з м'яса диких тварин. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості страв з м'яса.

## *Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці*

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Характеристика кулінарної обробки птиці, дичини та кролів. Приготування напівфабрикатів з птиці, дичини та кролів. Способи формування тушок птиці для теплової обробки. Використання харчових відходів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з птиці, дичини та кролів.

## *Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці*

Значення страв з птиці, дичини та кролів у харчуванні людини. Їх класифікація. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки птиці, дичини та кролів. Технологія приготування страв з варених, смажених, тушкованих, запечених та січених птиці, дичини та кролів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

## *Тема 7. Технологія напівфабрикатів з риби*

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини, її класифікація. Будова та склад м'язової тканини риб. Характеристика способів кулінарної обробки риби. Особливості обробки деяких видів риб. Приготування напівфабрикатів з риби, їх класифікація та призначення. Обробка та використання рибних відходів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з риби. Обробка нерибної водної сировини.

## *Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з риби*

Значення страв з риби та нерибної водної сировини у харчуванні людини. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки риби та нерибної водної сировини. Технологія приготування страв з вареної, смаженої, тушкованої, запеченої та січеної риби. Страви з нерибної водної сировини. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

### *Тема 9. Технологія соусів*

Значення у харчуванні та класифікація соусів. Сировина та напівфабрикати для приготування соусів. Технологія окремих видів соусів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.

### *Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів*

Значення у харчуванні та класифікація страв з круп, бобових та макаронних виробів. Підготовка до варки круп та бобових. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки круп, бобових та макаронних виробів. Технологія окремих страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

### *Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки*

Значення у харчуванні страв з яєць та продуктів їх переробки. Характеристика яєць та продуктів їх переробки. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки яєць. Технологія окремих страв з яєць, молока та продуктів їх переробки. Значення у харчуванні страв з молока та продуктів його переробки. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки молочних продуктів. Технологія окремих страв з молочних продуктів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

### *Тема 12. Технологія супів*

Значення супів у харчуванні людини. Асортимент та класифікація супів. Формування органолептичних показників бульйонів. Поняття про екстрактивні речовини. Технологія окремих видів супів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

### *Тема 13. Технологія холодних страв та закусок*

Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, їх оформлення. Технологія окремих видів холодних страв та закусок. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

### *Тема 14. Технологія солодких страв*

Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація солодких страв. Попередня підготовка продуктів для приготування солодких страв. Технологія окремих видів солодких страв. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості. Характеристика сучасних солодких страв.

### *Тема 15. Технологія напоїв*

Значення напоїв у харчуванні людини. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Технологія окремих видів холодних та гарячих напоїв. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

## *Розділ 3. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства*

### *Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати*

Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальна принципова технологічна схема виготовлення борошняних кондитерських виробів.

### *Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів*

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів, їх призначення. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальні принципові технологічні схеми виготовлення окремих видів оздоблювальних напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Вимоги до їх якості.

*Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього*

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення дріжджового тіста та виробів з нього. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

*Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього*

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення бісквітного тіста та виробів з нього. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

*Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього*

Класифікація пісочного тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення пісочного тіста та виробів з нього. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

*Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього*

Класифікація листкового тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення листкового тіста та виробів з нього. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

*Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них*

Принципові технологічні схеми виготовлення заварного, білково-збивного, пряничного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

*Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів*

Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче тощо) як передумова для формування меню закладів ресторанного господарства. Технологічні принципи формування та розробки меню різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.

### 3. Структура навчальної дисципліни

| Назви розділів 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        |
| <b>5 семестр</b>                                                                         |                 |              |          |      |      |           |              |              |    |      |      |           |
| <b>Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства</b>        |                 |              |          |      |      |           |              |              |    |      |      |           |
| Тема 1. Загальна характеристика ресторанного господарства                                | 10              | 2            | 4        |      |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 2. Харчування та життєдіяльність людини                                             | 6               | 2            |          |      |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 3. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції       | 10              | 6            |          |      |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 4. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції та забезпечення її якості | 10              | 2            | 4        |      |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| <b>Разом за розділом 1</b>                                                               | <b>36</b>       | <b>12</b>    | <b>8</b> |      |      | <b>16</b> | <b>36</b>    | <b>4</b>     |    |      |      | <b>32</b> |
| <b>Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства</b>               |                 |              |          |      |      |           |              |              |    |      |      |           |
| Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів | 10              | 2            |          | 4    |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна                | 10              | 2            |          | 4    |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 3. Технологія напівфабрикатів з м'яса                                               | 8               | 2            | 1        | 4    |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 4. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса                                   | 8               | 2            | 1        |      |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці                                               | 7               | 2            | 1        |      |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці                                   | 8               | 2            | 1        |      |      | 4         | 9            | 1            |    |      |      | 8         |
| Тема 7. Технологія напівфабрикатів з риби                                                | 8               | 2            | 2        |      |      | 4         | 8            | 1            |    |      |      | 7         |
| Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з риби                                    | 9               | 2            | 2        |      |      | 4         | 8            | 1            |    |      |      | 7         |

|                                                                                                                            |            |           |           |           |  |            |            |           |  |  |  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|--|------------|------------|-----------|--|--|--|------------|
| Тема 9. Технологія соусів                                                                                                  | 8          | 2         |           | 2         |  | 4          | 7          |           |  |  |  | 7          |
| Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів                                    | 8          | 2         |           | 2         |  | 4          | 7          |           |  |  |  | 7          |
| <b>Разом 1 семестр</b>                                                                                                     | <b>120</b> | <b>32</b> | <b>16</b> | <b>16</b> |  | <b>56</b>  | <b>120</b> | <b>12</b> |  |  |  | <b>108</b> |
| Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки                                   | 8          | 2         |           | 2         |  | 4          | 10         | 1         |  |  |  | 9          |
| Тема 12. Технологія супів                                                                                                  | 8          | 2         |           | 2         |  | 4          | 11         | 2         |  |  |  | 9          |
| Тема 13. Технологія холодних страв та закусок                                                                              | 8          | 2         |           | 2         |  | 4          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 14. Технологія солодких страв                                                                                         | 12         | 2         | 4         | 2         |  | 4          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 15. Технологія напоїв                                                                                                 | 6          | 2         |           |           |  | 4          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| <b>Разом за розділом 2</b>                                                                                                 | <b>162</b> | <b>42</b> | <b>20</b> | <b>24</b> |  | <b>76</b>  | <b>48</b>  | <b>6</b>  |  |  |  | <b>42</b>  |
| <b>Розділ 3. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства</b>                                              |            |           |           |           |  |            |            |           |  |  |  |            |
| Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати                                        | 7          | 2         |           |           |  | 5          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів                                                                          | 9          | 2         | 2         |           |  | 5          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього                                                                    | 9          | 2         | 2         |           |  | 5          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього                                                                    | 9          | 2         |           | 2         |  | 5          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього                                                                      | 9          | 2         |           | 2         |  | 5          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 6. Технологія листового тіста та виробів з нього                                                                      | 11         | 4         |           | 2         |  | 5          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них                                                                     | 15         | 4         | 4         | 2         |  | 4          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів | 11         | 2         | 4         |           |  | 4          | 9          | 1         |  |  |  | 8          |
| <b>Разом за розділом 3</b>                                                                                                 | <b>80</b>  | <b>20</b> | <b>12</b> | <b>8</b>  |  | <b>40</b>  | <b>72</b>  | <b>8</b>  |  |  |  | <b>64</b>  |
| <b>Разом 2-й семестр</b>                                                                                                   | <b>120</b> | <b>30</b> | <b>14</b> | <b>16</b> |  | <b>60</b>  | <b>120</b> | <b>14</b> |  |  |  | <b>106</b> |
| <b>Усього годин</b>                                                                                                        | <b>240</b> | <b>62</b> | <b>30</b> | <b>32</b> |  | <b>116</b> | <b>240</b> | <b>26</b> |  |  |  |            |

**4. Теми практичних занять**

| № з/п             | Назва теми                                                                                                                                                                                                                | Кількість годин |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>5 семестр</b>  |                                                                                                                                                                                                                           |                 |
| 1                 | Тема 1. Вивчення та аналіз технологічної документації. Робота зі Збірником рецептур. Складання технологічних карток                                                                                                       | 4               |
| 2                 | Тема 4. Складання технологічних схем виробництва страв та кулінарної продукції                                                                                                                                            | 4               |
| 3                 | Тема 3. Технологія напівфабрикатів з м'яса<br>Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці.<br>Рішення задач                                                                                          | 1               |
| 4                 | Тема 4. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса.<br>Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці.<br>Рішення задач                                                                             | 1               |
| 5                 | Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці.<br>Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса птиці.<br>Рішення задач                                                                                | 1               |
| 6                 | Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з риби.<br>Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач                                                                                           | 1               |
| 7                 | Тема 9. Технологія соусів. Розрахунок рецептур соусів.                                                                                                                                                                    | 2               |
| 8                 | Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів                                                                                                                                   | 2               |
|                   | <b>Разом 1-й семестр</b>                                                                                                                                                                                                  | <b>16</b>       |
| <b>II семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                           |                 |
| 1                 | Тема 14. Технологія солодких страв. Аналіз сучасних технологій солодких страв                                                                                                                                             | 4               |
| 2                 | Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Розрахунок та аналіз рецептур оздоблювальних напівфабрикатів                                                                                                           | 2               |
| 3                 | Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього. Розрахунок рецептур дріжджового тіста та виробів з нього                                                                                                         | 2               |
| 4                 | Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них. Розробка технологічних карт на борошняні кондитерські вироби                                                                                                      | 4               |
| 5                 | Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресто-ранного господарства та контингентів споживачів. Розробка меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів | 2               |
|                   | <b>Разом 2-й семестр</b>                                                                                                                                                                                                  | <b>14</b>       |
|                   | <b>Разом</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>30</b>       |

**Теми лабораторних занять**

| № з/п            | Назва теми                                                                                                                                                                  | Кількість годин |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>5 семестр</b> |                                                                                                                                                                             |                 |
| 1                | Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів                 | 4               |
| 2                | Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Приготування страв та кулінарних виробів з борошна                                               | 4               |
| 3                | Тема 3. Технологія напівфабрикатів з м'яса. Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці                                                                         | 4               |
|                  | Тема 9. Технологія соусів. Приготування соусів                                                                                                                              | 2               |
| 4                | Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів. Приготування страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів   | 2               |
|                  | <b>Разом 1-й семестр</b>                                                                                                                                                    | <b>16</b>       |
| <b>6 семестр</b> |                                                                                                                                                                             |                 |
| 1                | Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки. Приготування страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки | 2               |
| 2                | Тема 12. Технологія супів. Приготування супів                                                                                                                               | 2               |
| 3                | Тема 13. Технологія холодних страв та закусок. Приготування холодних страв та закусок                                                                                       | 2               |
| 4                | Тема 14. Технологія солодких страв. Приготування солодких страв                                                                                                             | 2               |
| 5                | Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього. Приготування бісквітного тіста та виробів з нього                                                                  | 2               |
| 6                | Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього. Приготування пісочного тіста та виробів з нього                                                                      | 2               |
| 7                | Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього. Приготування листкового тіста та виробів з нього                                                                    | 2               |
| 8                | Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них. Приготування заварного, білково-збивного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них                         | 2               |
|                  | <b>Разом 2-й семестр</b>                                                                                                                                                    | <b>16</b>       |
|                  | <b>Разом</b>                                                                                                                                                                | <b>32</b>       |

### 5. Завдання для самостійної роботи

| № з/п | Види, зміст самостійної роботи                                                                                                 | Кількість годин      |                       |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|
|       |                                                                                                                                | Денна форма навчання | Заочна форма навчання |
| 1     | Вивчити загальну характеристику ресторанного господарства                                                                      | 4                    | 8                     |
| 2     | Проаналізувати взаємозв'язок між харчуванням та життєдіяльністю людини                                                         | 4                    | 8                     |
| 3     | Вивчити склад, будову білків харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки                     | 4                    | 8                     |
| 4     | Вивчити склад, будову ліпідів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки                    | 4                    | 8                     |
| 5     | Вивчити склад, будову вуглеводів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки                 | 4                    | 8                     |
| 6     | Вивчити вміст вітамінів та мінеральних речовин у харчових продуктах, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки | 4                    | 8                     |
| 7     | Вивчити технологічні принципи виробництва кулінарної продукції                                                                 | 4                    | 8                     |
| 8     | Вивчити технологічні принципи забезпечення якості кулінарної продукції                                                         | 4                    | 8                     |
| 9     | Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів                                       | 4                    | 8                     |
| 10    | Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна                                                      | 4                    | 8                     |
| 11    | Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса                                                        | 4                    | 7                     |
| 12    | Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці                                                        | 4                    | 7                     |
| 13    | Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби                                                         | 4                    | 7                     |
| 14    | Вивчити технологію соусів                                                                                                      | 4                    | 7                     |
| 15    | Вивчити технологію страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів                                         | 4                    | 7                     |
| 16    | Вивчити технологію страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки                                        | 4                    | 9                     |
| 17    | Вивчити технологію супів                                                                                                       | 4                    | 9                     |
| 18    | Вивчити технологію холодних страв та закусок                                                                                   | 4                    | 8                     |
| 19    | Вивчити технологію солодких страв                                                                                              | 4                    | 8                     |
| 20    | Вивчити технологію напоїв                                                                                                      | 5                    | 8                     |
| 21    | Вивчити загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати                                            | 5                    | 8                     |
| 22    | Вивчити технологію оздоблювальних напівфабрикатів                                                                              | 5                    | 8                     |
| 23    | Вивчити технологію дріжджового тіста та виробів з нього                                                                        | 5                    | 8                     |
| 24    | Вивчити технологію бісквітного тіста та виробів з нього                                                                        | 5                    | 8                     |
| 25    | Вивчити технологію пісочного тіста та виробів з нього                                                                          | 5                    | 8                     |
| 26    | Вивчити технологію листкового тіста та виробів з нього                                                                         | 4                    | 8                     |



### Шкала оцінювання

| Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру | Оцінка за національною шкалою |               |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------|
|                                                                | для екзамену                  | для заліку    |
| 90 – 100                                                       | відмінно                      | зараховано    |
| 70-89                                                          | добре                         |               |
| 50-69                                                          | задовільно                    |               |
| 1-49                                                           | незадовільно                  | не зараховано |

## 8. Рекомендована література

### Основна література

1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; НУХТ. – К. : НУХТ, 2013. – 430 с.
2. 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.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
4. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб./За заг. ред. Г.М.Лісюк – Суми: ВТД «Університетська освіта», 2009. – 464 с.

### Допоміжна література

5. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шоповал та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 280с.
6. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. – К. : КНТЕУ, 2008. – 718 с.
7. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – 2-е изд. – М. : Дашков и К, 2009. – 108 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К. : А.С.К., 2007. – 848 с.
9. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2009. – 574 с.
10. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
11. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. – К. : Кондор, 2010. – 232 с.
12. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова. – С.Пб. : Профи, 2009. – 130 с.
13. Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. – 2-е изд. – С.Пб. : Профикс, 2007. – 136 с. 33.

14. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 371 с.
15. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 182 с.
16. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. – К. : КНТЕУ, 2012. – 178 с.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. – 12-е изд. – С.Пб. : Профи, 2009. – 296 с.
18. Горпинко Т. М. Кулінарна спадщина Прикарпаття : авторські рецепти : практ. посіб. / Т. М. Горпинко, О. Т. Пиленкова ; Івано-франків. технікум ресторан. сервісу і туризму НУХТ. – Івано-Франківськ : Місто НВ, 2013. – 196 с.
19. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К. : Кондор, 2010. – 280 с.

## **9. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)**

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

- дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;
- дистанційно на платформі Zoom проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;
- аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких карантинних обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість (за заявою, погодженою деканом факультету) скласти залік дистанційно на платформі Moodle, Zoom.

## **РОЗШИРЕНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ**

### **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

#### **Тема 1. Загальна характеристика ресторанного господарства**

Поняття про ресторанне господарство. Характеристика послуг, що надають заклади ресторанного господарства. Класифікація та характеристика типів закладів ресторанного господарства. Підприємства харчування в структурі готельних комплексів. Технологічна документація.

#### **Тема 2. Харчування та життєдіяльність людини**

Роль харчування у житті людини. Фактори, що впливають на структуру харчування. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Основні функції харчування. Концепція та принципи раціонального харчування.

#### **Тема 3. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції**

Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості білків, їх значення у технологічному процесі виготовлення кулінарної продукції та зміни під дією технологічних чинників. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості жирів, їх значення у технологічному процесі та зміни під дією технологічних чинників. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва кулінарної продукції. Основні властивості вуглеводів, їх значення у технологічному процесі та зміни під дією технологічних чинників. Зміни вітамінів під час технологічної обробки.

#### **Тема 4. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції та забезпечення її якості**

Основні поняття про напівфабрикати, кулінарну продукцію, кулінарну обробку продуктів, рецептури. Класифікація кулінарної продукції. Характеристика технологічних принципів виробництва кулінарної продукції та способів кулінарної обробки продуктів. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Безпека кулінарної та кондитерської продукції. Чинники, що впливають на формування якості та безпеки продукції харчування.

### **РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

#### **Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів**

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів, плодів та грибів. Форми нарізки та рекомендації щодо кулінарного використання овочів.

Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів.

Класифікація страв з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.

## **Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна**

Класифікація борошняних виробів. Характеристика та властивості основної сировини, її підготовка до виробництва. Способи розпушування тіста. Характеристика різних видів тіста. Технологічні схеми виготовлення прісного, дріжджового, листкового та пісочного тіста і напівфабрикатів з нього. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості борошняних напівфабрикатів.

Технологія приготування борошняних страв, борошняних кулінарних виробів та борошняних гарнірів. Характеристика та технологічні схеми приготування фаршів для страв та кулінарних виробів з борошна. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

## **Тема 3. Технологія напівфабрикатів з м'яса**

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Будова та склад м'язової тканини. Характеристика механічної кулінарної обробки м'яса. Характеристика частин напівтуш яловичини, баранини та свинини. Класифікація та приготування м'ясних напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів з яловичини, баранини та свинини. Обробка диких тварин. Обробка субпродуктів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса.

## **Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса**

Значення м'ясних страв у харчуванні людини. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки м'яса. Технологія приготування страв з вареного, смаженого, тушкованого, запеченого та січеного м'яса. Страви з м'яса диких тварин. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості страв з м'яса.

## **Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці**

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Характеристика кулінарної обробки птиці, дичини та кролів. Приготування напівфабрикатів з птиці, дичини та кролів. Способи формування тушок птиці для теплової обробки. Використання харчових відходів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з птиці, дичини та кролів.

## **Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці**

Значення страв з птиці, дичини та кролів у харчуванні людини. Їх класифікація. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки птиці, дичини та кролів. Технологія приготування страв з варених,

смажених, тушкованих, запечених та січених птиці, дичини та кролів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

#### **Тема 7. Технологія напівфабрикатів з риби**

Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини, її класифікація. Будова та склад м'язової тканини риб. Характеристика способів кулінарної обробки риби. Особливості обробки деяких видів риб. Приготування напівфабрикатів з риби, їх класифікація та призначення. Обробка та використання рибних відходів. Умови, терміни зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів з риби. Обробка нерибної водної сировини.

#### **Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з риби**

Значення страв з риби та нерибної водної сировини у харчуванні людини. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки риби та нерибної водної сировини. Технологія приготування страв з вареної, смаженої, тушованої, запеченої та січеної риби. Страви з нерибної водної сировини. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

#### **Тема 9. Технологія соусів**

Значення у харчуванні та класифікація соусів. Сировина та напівфабрикати для приготування соусів. Технологія окремих видів соусів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.

#### **Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів**

Значення у харчуванні та класифікація страв з круп, бобових та макаронних виробів. Підготовка до варки круп та бобових. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки круп, бобових та макаронних виробів. Технологія окремих страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

#### **Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки**

Значення у харчуванні страв з яєць та продуктів їх переробки. Характеристика яєць та продуктів їх переробки. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки яєць. Технологія окремих страв з яєць, молока та продуктів їх переробки. Значення у харчуванні страв з молока та продуктів його переробки. Характеристика процесів, що відбуваються під час теплової обробки молочних продуктів. Технологія окремих страв з молочних продуктів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

#### **Тема 12. Технологія супів**

Значення супів у харчуванні людини. Асортимент та класифікація супів. Формування органолептичних показників бульйонів. Поняття про екстрактивні речовини. Технологія окремих видів супів. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

### **Тема 13. Технологія холодних страв та закусок**

Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, їх оформлення. Технологія окремих видів холодних страв та закусок. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

### **Тема 14. Технологія солодких страв**

Значення солодких страв у харчуванні людини. Класифікація солодких страв. Попередня підготовка продуктів для приготування солодких страв. Технологія окремих видів солодких страв. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості. Характеристика сучасних солодких страв.

### **Тема 15. Технологія напоїв**

Значення напоїв у харчуванні людини. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Технологія окремих видів холодних та гарячих напоїв. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

## **РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати**

Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальна принципова технологічна схема виготовлення борошняних кондитерських виробів.

### **Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів**

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів, їх призначення. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини. Загальні принципові технологічні схеми виготовлення окремих видів оздоблювальних напівфабрикатів. Умови і терміни зберігання оздоблювальних напівфабрикатів. Вимоги до їх якості.

### **Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього**

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення дріжджового тіста та виробів з нього. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

### **Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього**

Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення бісквітного тіста та виробів з нього. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

**Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього**

Класифікація пісочного тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення пісочного тіста та виробів з нього. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

**Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього**

Класифікація листкового тіста та виробів з нього. Принципова технологічна схема виготовлення листкового тіста та виробів з нього. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

**Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них**

Принципові технологічні схеми виготовлення заварного, білково-збивного, пряничного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до її якості.

**Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів**

Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче тощо) як передумова для формування меню закладів ресторанного господарства. Технологічні принципи формування та розробки меню різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.

## ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

- 1 Вивчення та аналіз технологічної документації. Робота зі Збірником рецептур. Складання технологічних карток
- 2 Складання технологічних схем виробництва страв та кулінарної продукції
- 3 Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці. Рішення задач
- 4 Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач
- 5 Аналіз сучасних технологій солодких страв
- 6 Розрахунок та аналіз рецептур оздоблювальних напівфабрикатів
- 7 Розрахунок рецептур дріжджового тіста та виробів з нього
- 8 Розробка технологічних карт на борошняні кондитерські вироби
- 9 Розробка меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів

## ПЛАН ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

- 1 Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів
- 2 Приготування страв та кулінарних виробів з борошна
- 3 Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби
- 4 Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів
- 5 Приготування страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки
- 6 Приготування супів
- 7 Приготування холодних страв та закусок
- 8 Приготування солодких страв
- 9 Приготування бісквітного тіста та виробів з нього
- 10 Приготування пісочного тіста та виробів з нього
- 11 Приготування листкового тіста та виробів з нього
- 12 Приготування заварного, білково-збивного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них

## ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

- 1 Вивчити загальну характеристику ресторанного господарства
- 2 Проаналізувати взаємозв'язок між харчуванням та життєдіяльністю людини
- 3 Вивчити склад, будову білків харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки
- 4 Вивчити склад, будову ліпідів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки
- 5 Вивчити склад, будову вуглеводів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки
- 6 Вивчити вміст вітамінів та мінеральних речовин у харчових продуктах, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки
- 7 Вивчити технологічні принципи виробництва кулінарної продукції
- 8 Вивчити технологічні принципи забезпечення якості кулінарної продукції
- 9 Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів
- 10 Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна
- 11 Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса
- 12 Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці
- 13 Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби
- 14 Вивчити технологію соусів
- 15 Вивчити технологію страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів

- 16 Вивчити технологію страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки
- 17 Вивчити технологію супів
- 18 Вивчити технологію холодних страв та закусок
- 19 Вивчити технологію солодких страв
- 20 Вивчити технологію напоїв
- 21 Вивчити загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати
- 22 Вивчити технологію оздоблювальних напівфабрикатів
- 23 Вивчити технологію дріжджового тіста та виробів з нього
- 24 Вивчити технологію бісквітного тіста та виробів з нього
- 25 Вивчити технологію пісочного тіста та виробів з нього
- 26 Вивчити технологію листкового тіста та виробів з нього
- 27 Вивчити технологію інших видів тіста та виробів із них
- 28 Вивчити загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів

## ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Виконання індивідуального завдання спрямоване на поглиблення вивчення дисципліни. Воно передбачає аналіз групи страв згідно з варіантом за таким планом:

1. Описати значення у харчуванні людини даної групи страв.
2. Навести асортимент даної групи страв.
3. Скласти технологічну схему однієї зі страв.
4. Описати процеси, що відбуваються під час приготування цієї страви.
5. Навести вимоги до якості страви.

Кожен студент обирає з наведеної нижче таблиці варіант виконання завдання за номером, що відповідає його номеру у списку академічної групи.

| №<br>варіанту | Найменування групи страв                                   |
|---------------|------------------------------------------------------------|
| 1             | Страви з відварених та припущених овочів, плодів та грибів |
| 2             | Страви з тушкованих овочів, плодів та грибів               |
| 3             | Страви зі смажених овочів, плодів та грибів                |
| 4             | Страви із запечених овочів, плодів та грибів               |
| 5             | Борошняні страви                                           |
| 6             | Борошняні кулінарні вироби                                 |
| 7             | Страви з відварених та припущених м'яса та субпродуктів    |
| 8             | Страви з тушкованих м'яса та субпродуктів                  |
| 9             | Страви зі смажених м'яса та субпродуктів                   |
| 10            | Страви із запеченого м'яса                                 |
| 11            | Страви із січеного м'яса                                   |
| 12            | Страви з відварених та припущених птиці та кроликів        |
| 13            | Страви зі смажених птиці та кроликів                       |
| 14            | Страви із січеного м'яса птиці та кроликів                 |

|    |                                                |
|----|------------------------------------------------|
| 15 | Страви з відвареної та припущеної риби         |
| 16 | Страви з тушкованої риби                       |
| 17 | Страви зі смаженої риби                        |
| 18 | Страви із запеченої риби                       |
| 19 | Страви із січеної риби                         |
| 20 | Страви з нерибної водної сировини              |
| 21 | Соуси                                          |
| 22 | Страви з крупів, бобових та макаронних виробів |
| 23 | Страви з яєць і сиру                           |
| 24 | Солодкі страви                                 |
| 25 | Холодні страви та закуски                      |

Завдання виконується в учнівському зошиті або на листах формату А4.  
Оцінюється за 10-бальною шкалою.

## ПИТАННЯ ДО ІСПИТУ

1. Поняття про ресторанне господарство. Які послуги воно надає споживачам?
2. Характеристика закладів ресторанного господарства. Ознаки класифікації.
3. Підприємства харчування в структурі готельних комплексів. Їх типи. Класифікація барів.
4. Функції ресторанного господарства.
5. Роль харчування в житті людини. Основні харчові речовини продуктів. Роль, яку вони відіграють в нашому організмі.
6. Основні функції харчування. Принципи раціонального харчування.
7. Основні поняття, що використовуються в технології продуктів харчування.
8. Класифікація та асортимент кулінарної продукції.
9. Характеристика технологічних принципів виробництва кулінарної продукції.
10. Способи кулінарної обробки харчової сировини. Їх характеристика.
11. Теплова обробка харчової сировини, її значення у формуванні якості кулінарної продукції. Основні види теплової обробки, їх характеристика.
12. Поняття про харчову цінність кулінарної продукції. Технологічні принципи забезпечення якості кулінарної продукції.
13. Овочі, плоди та гриби. Їх технологічні властивості. Способи механічної обробки. Форма нарізки овочів в залежності від кулінарного використання.
14. Асортимент та технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів та грибів. Вимоги до їх якості. Технологічна схема однієї зі страв.
15. Основні новинки форматів і напрямів ресторанного господарства.
16. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів.
17. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції.
18. Технологія напівфабрикатів з борошна. Класифікація виробів з тіста. Характеристика сировини та її підготовка до виробництва. Технологічна схема дріжджового тіста, виготовленого безопарним способом.
19. Способи розпушення тіста. Їх характеристика. Технологічна схема дріжджового тіста, виготовленого опарним способом.
20. Асортимент та технологія борошняних страв. Їх класифікація, особливості виготовлення. Технологічна схема однієї з борошняних страв.
21. Асортимент та технологія борошняних кулінарних виробів. Характеристика борошняних кулінарних виробів. Технологічна схема одного з них.
22. Асортимент та технологія борошняних гарнірів. Характеристика борошняних гарнірів. Технологічна схема одного з них.

23. Асортимент фаршів для борошняної кулінарної продукції. Їх види та особливості приготування. Технологічна схема одного з фаршів.

24. Технологія напівфабрикатів з м'яса. Характеристика сировини. Будова м'язової та сполучної тканин м'яса. Технологічна схема однієї з м'ясних страв.

25. Механічна обробка м'яса. Ділення напівтуші яловичини на відруби. Їх кулінарне призначення. Технологічна схема однієї з м'ясних страв.

26. М'ясні напівфабрикати. Їх класифікація. Асортимент напівфабрикатів з яловичини, свинини та баранини. Технологічна схема однієї з м'ясних страв.

27. М'ясні субпродукти. Їх обробка та особливості використання. Технологічна схема однієї з м'ясних страв.

28. Значення м'ясних страв в харчуванні людини. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки м'яса. Технологічна схема однієї з м'ясних страв.

29. Асортимент страв з вареного, припущеного, жареного, тушкованого та запеченого м'яса. Особливості приготування. Технологічна схема однієї з м'ясних страв.

30. Асортимент страв з посіченого м'яса та м'яса диких тварин. Вимоги до якості м'ясних страв. Технологічна схема однієї з м'ясних страв.

31. Технологічна обробка сільськогосподарських птахів, пернатої дичини та кроликів. Характеристика сировини та особливості її використання. Приготування напівфабрикатів. Технологічна схема однієї зі страв.

32. Значення страв із сільськогосподарських птахів, пернатої дичини та кроликів у харчуванні людини. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки цієї сировини. Технологічна схема однієї зі страв.

33. Асортимент страв з вареної, припущеної, жареної, тушкованої та запеченої птиці. Особливості приготування. Технологічна схема однієї зі страв.

34. Асортимент страв з посіченого м'яса птиці. Вимоги до якості страв із птиці, дичини та кроликів. Технологічна схема однієї зі страв.

35. Обробка риби на підприємствах ресторанного господарства. Характеристика рибної сировини. Ознаки її доброякісності. Особливості виготовлення напівфабрикатів з різних видів риби. Технологічна схема однієї з рибних страв.

36. Класифікація нерибної водної сировини. Особливості обробки різних видів нерибної водної сировини. Технологічна схема однієї з рибних страв.

37. Значення рибних страв в харчуванні людини. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки риби. Технологічна схема однієї з рибних страв.

38. Асортимент страв з вареної, припущеної, жареної, тушкованої та запеченої риби. Особливості приготування. Технологічна схема однієї зі страв.

39. Асортимент страв з посіченої риби та нерибної водної сировини. Вимоги до якості рибних страв. Технологічна схема однієї зі страв.

40. Соуси. Їх значення у харчуванні. Класифікація та характеристика. Асортимент та технологія соусів. Вимоги до якості. Технологічна схема одного з соусів.

41. Страви з крупів, бобових та макаронних виробів. Значення у харчуванні. Процеси, що відбуваються під час кулінарної обробки цієї сировини. Асортимент страв. Вимоги до якості страв з крупів, бобових та макаронних виробів. Технологічна схема однієї зі страв.

42. Страви з яєць. Значення у харчуванні. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки яєць. Асортимент страв. Вимоги до їх якості. Технологічна схема однієї зі страв.

43. Страви з кисломолочного сиру. Значення у харчуванні. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки сиру. Асортимент страв. Вимоги до їх якості. Технологічна схема однієї зі страв.

44. Супи. Їх значення у харчуванні. Класифікація та характеристика. Асортимент та технологія супів. Вимоги до якості. Технологічна схема одного з супів.

45. Солодкі страви. Їх значення у харчуванні. Класифікація та характеристика. Асортимент та технологія. Вимоги до якості. Технологічна схема однієї зі страв.

46. Холодні страви та закуски. Їх значення у харчуванні. Класифікація та характеристика. Асортимент та технологія. Вимоги до якості. Технологічна схема однієї зі страв.

47. Значення кондитерських виробів у харчуванні людини. Класифікація та характеристика випічних та оздоблювальних напівфабрикатів.

48. Оздоблювальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів. Креми. Їх призначення, класифікація. Особливості виготовлення різних видів кремів.

49. Цукристі оздоблювальні напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів. Їх призначення, класифікація. Особливості виготовлення різних видів цукристих напівфабрикатів.

50. Марципани та праліне. Їх призначення, класифікація. Особливості виготовлення.

51. Напівфабрикати для обсипання борошняних кондитерських виробів. Їх призначення, класифікація. Особливості виготовлення.

52. Прикраси з шоколаду для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Їх призначення, класифікація. Особливості виготовлення.

53. Фруктово-ягідні напівфабрикати для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Їх призначення, класифікація. Особливості виготовлення.

54. Желе для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Його призначення, класифікація. Особливості виготовлення.

55. Характеристика та види бісквітних напівфабрикатів. Способи їх приготування. Види та причини браку. Вироби з бісквітного тіста.
56. Характеристика та види пісочних напівфабрикатів. Способи їх приготування. Види та причини браку. Вироби з пісочного тіста.
57. . Характеристика листкового напівфабрикату. Технологія приготування. Види та причини браку. Вироби з листкового тіста.
58. Опарний спосіб приготування дріжджового тіста. Основні стадії приготування виробів з дріжджового тіста.
59. Безопарний спосіб приготування дріжджового тіста. Процеси, що відбуваються під час випікання виробів з дріжджового тіста.
60. Характеристика заварного напівфабрикату. Технологія приготування. Види та причини браку. Вироби з заварного тіста.
61. Характеристика білково-збивного напівфабрикату. Технологія приготування. Види та причини браку. Вироби з білково-збивного тіста.
62. Характеристика та класифікація пряників. Основна сировина. Способи виготовлення тіста для пряників.
63. Характеристика та класифікація кексів. Основна сировина. Способи виготовлення тіста для кексів.
64. Характеристика крихтового напівфабрикату. Технологія приготування. Вироби з нього.
65. Характеристика та види міндально-горіхового напівфабрикату. Основна сировина. Технологія приготування. Вироби з нього.
66. Характеристика цукрового напівфабрикату. Технологія приготування. Вироби з нього.
67. Характеристика медових та сметанних напівфабрикатів. Технологія приготування. Вироби з них.

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ В. Н. КАРАЗІНА  
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Семестр 4  
Форма навчання: очна / заочна  
Ступінь вищої освіти: бакалавр  
Навчальна дисципліна: Технологія продукції ресторанного господарства

### ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. (10 балів) Поняття про ресторанне господарство. Які послуги воно надає споживачам?
2. (15 балів) Способи розпушення тіста. Їх характеристика.
3. (15 балів) Асортимент страв з вареної, припущеної, жареної, тушкованої та запеченої птиці. Особливості приготування. Технологічна схема однієї зі страв.

Затверджено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

протокол № 1 від «28» серпня 2018 р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ (Н.І. Данько)

Екзаменатор \_\_\_\_\_ (Н.В. Гревцева)