

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
роботи
Андрій ПАНТЯЧЕНКО



2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Вид дисципліни	обов'язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021/ 2022 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 27” серпня 2021 року, протокол № 1

Розробник програми:

Гревцева Н. В., канд. техн. наук, проф., професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від “26” серпня 2021 року № 1

Завідувачка кафедри  Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

 Яна БІЛЕЦЬКА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “ 26” серпня 2021 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

 Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(підпис) (ім'я та прізвище)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни **“Технологія продукції ресторанного господарства”** складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки **бакалавра** за спеціальністю 241 – **«Готельно-ресторанна справа»**.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, ознайомлення з технологічною документацією, оволодіння основними правилами кулінарної обробки сировини для отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни **“Технологія продукції ресторанного господарства”** є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 7. Здатність до вироблення нових ідей (креативність).

ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

- **формування наступних фахових компетентностей**

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.

ФК 4. Здатність забезпечувати безпеку праці.

ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

1.3 Кількість кредитів – 8.

1.4. Загальна кількість годин – 240.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	3-й
Семестр	
5, 6-й	5, 6-й
Лекції	
64 год. (32 год. - 3 сем., 32 год. - 4 сем.)	26 год. 12 год. (4 год. – ауд., 8 год. – дист.) – 3 сем. 14 год. (4 год. – ауд., 10 год. – дист.) – 4 сем.
Практичні, семінарські заняття	
30 год. (16 год. - 3 сем., 14 год. - 4 сем.)	год.
Лабораторні заняття	
32 год. (16 год. - 3 сем., 16 год. - 4 сем.)	год.
Самостійна робота	
114 год. (56 год. - 3 сем., 58 год. - 4 сем.)	214 год. (108 год. - 3 сем., 106 год. - 4 сем.)
в т.ч. Індивідуальне завдання	
Контрольна робота 10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

ПРН11 Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.

ПРН12 Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.

ПРН13 Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.

ПРН14 Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ПРН18 Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН20 Демонструвати вміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.

ПРН22 Демонструвати знання й вміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства

Тема 1. 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 2. 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 3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції

Основні поняття про напівфабрикати, кулінарну продукцію, кулінарну обробку продуктів, рецептури. Класифікація кулінарної продукції. Характеристика технологічних принципів виробництва кулінарної продукції. Характеристика способів механічної кулінарної обробки продуктів.

Тема 4. Забезпечення якості кулінарної продукції. Технологічна документація

Характеристика способів теплової кулінарної обробки продуктів. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Безпека кулінарної та кондитерської продукції. Чинники, що впливають на формування якості та безпеки продукції харчування. Технологічна документація.

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, листового 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 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 харчування 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 принципи 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	Обсяг у годинах									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб.	с. р.		л	п	лаб.	с. р.
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	13
5 семестр										
Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства										
Тема 1. Харчування та життєдіяльність людини	6	2	-	-	4	8	1	-	-	7
Тема 2. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції	8	4	-	-	4	9	1	-	-	8
Тема 3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	6	2	-	-	4	8	1	-	-	7
Тема 4. Забезпечення якості кулінарної продукції. Технологічна документація	12	4	4	-	4	9	1	-	-	8
Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства										
Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів,	14	2	4	4	4	9	1	-	-	8

плодів, грибів										
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	1	4	9	1	-	-	8
Тема 4. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса	8	2	1	1	4	9	1	-	-	8
Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці	7	2	1		4	8		-	-	8
Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці	8	2	1	1	4	9	1	-	-	8
Тема 7. Технологія напівфабрикатів з риби	8	2	2		4	8		-	-	8
Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з риби	9	2	2	1	4	9	1	-	-	8
Тема 9. Технологія соусів	8	2		2	4	9	1	-	-	8
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	13
Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	8	2		2	4	9	1	-	-	8
Разом 5 семестр	120	32	16	16	56	120	12	-	-	108
6 семестр										
Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	8	2		2	4	9	1	-	-	8
Тема 12. Технологія супів	8	2		2	4	9	1	-	-	8
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
Розділ 3. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства										
Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	10	4	4		2	8	1	-	-	7
Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	6	4			2	9	2	-	-	7
Тема 3. Технологія	6	2			4	8	1	-	-	7

дріжджового тіста та виробів з нього										
Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього	8	2		2	4	8	1	-	-	7
Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього	8	2		2	4	8	1	-	-	7
Тема 6. Технологія листового тіста та виробів з нього	8	2		2	4	8	1	-	-	7
Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них	12	2	4	2	4	8	1	-	-	7
Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	10	4	2		4	8	1	-	-	7
Контрольна робота	10				10	10				10
Разом 2-й семестр	120	32	14	16	58	120	14	-	-	106
Усього годин за 5-й та 6-й семестри	240	64	30	32	114	240	26	-	-	214

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
5 семестр		
1	Вивчення та аналіз технологічної документації. Робота зі Збірником рецептур. Розробка технологічних карт на кулінарну продукцію	4
2	Складання технологічних схем виробництва кулінарної продукції. Розрахунок рецептур, харчової та енергетичної цінності страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	4
3	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці. Рішення задач	1
4	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач	1
5	Розрахунок рецептур напівфабрикатів з м'яса. Рішення задач	1
6	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса	1
7	Розрахунок рецептур напівфабрикатів з риби. Рішення задач	2
8	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби	2
	Разом 5-й семестр	16
6 семестр		
1	Аналіз сучасних рецептур та технологій солодких страв	4
2	Розрахунок та аналіз рецептур борошняних кондитерських виробів. Розробка технологічних карт на борошняні кондитерські вироби	4
3	Складання технологічних схем виробництва кондитерської продукції. Рішення задач	4

4	Розробка меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	2
	Разом 6-й семестр	14
	Разом	30

ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
5 семестр		
1	Приготування страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	4
2	Приготування страв та кулінарних виробів з борошна	4
3	Приготування страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби	4
4	Приготування соусів, страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	4
	Разом 5-й семестр	16
6 семестр		
1	Приготування супів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	4
2	Приготування солодких страв, холодних страв та закусок	4
3	Приготування бісквітного, пісочного тіста та виробів з них	4
4	Приготування листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них	4
	Разом 6-й семестр	16
	Разом	32

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Денна	Заочна
	5 семестр		
1	Проаналізувати взаємозв'язок між харчуванням та життєдіяльністю людини	4	7
2	Вивчити склад, будову білків харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	4	2
3	Вивчити склад, будову ліпідів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	4	2
4	Вивчити склад, будову вуглеводів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	4	2
5	Вивчити вміст вітамінів та мінеральних речовин у харчових продуктах, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	4	2
6	Вивчити технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	4	7
7	Вивчити технологічні принципи забезпечення якості кулінарної продукції та принципи складання технологічної документації	4	8
8	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	4	8
9	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	4	8
10	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса	4	16

11	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці	4	16
12	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби	4	16
13	Вивчити технологію соусів	4	8
14	Вивчити технологію страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	4	8
	Разом	56	108
	6 семестр		
15	Вивчити технологію страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	4	8
16	Вивчити технологію супів	4	8
17	Вивчити технологію холодних страв та закусоч	4	8
18	Вивчити технологію солодких страв	4	8
19	Вивчити технологію напоїв	4	8
20	Вивчити загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	2	8
21	Вивчити технологію оздоблювальних напівфабрикатів	2	8
22	Вивчити технологію дріжджового тіста та виробів з нього	4	8
23	Вивчити технологію бісквітного тіста та виробів з нього	4	8
24	Вивчити технологію пісочного тіста та виробів з нього	4	8
25	Вивчити технологію листкового тіста та виробів з нього	4	8
26	Вивчити технологію інших видів тіста та виробів із них	4	8
27	Вивчити загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	4	8
	Разом	58	106
	Разом за 5-й та 6-й семестр	114	214

6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ 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.

№ 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 від руки або на листах формату А4 друкованим способом. Оцінюється за 10-бальною шкалою.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Технологія продукції ресторанного господарства»

Шифр ПРН (відповідно до ОП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
ПРН11	Демонструвати вміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит

ПРН12	Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
ПРН13	Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
ПРН14	Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
ПРН18	Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит
ПРН20	Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них,	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит

	на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.		
ПРН22	Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.	Лекція; підготовка до практичних та лабораторних занять	Оцінювання усних відповідей на практичних та лабораторних заняттях, контрольна робота, залікова робота, іспит

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використанням сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

участь у майстер-класах з виготовлення кулінарної чи кондитерської продукції (за наявності відповідного документу про їх проходження, надання копії викладачу).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на практичних та лабораторних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння розділів (**проміжний контроль**) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- рішення задач;
- виконання творчих завдань (розробка технологічних карток);
- виконання індивідуальної семестрової роботи (письмова форма заліку або екзамену).

Підсумковий контроль засвоєння матеріалу здійснюється на підсумкових заняттях, на заліковому занятті та на іспиті. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичному та лабораторному занятті студент може отримати від 1 до 4 балів під час захисту роботи, під час тестування – від 1 до 6 балів. Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних, лабораторних та практичних занять.

Таблиця 8.1

Критерії оцінювання

Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 30 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1-2
Опитування, оцінка лабораторних занять	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, оформив технологічну картку, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, допустивши незначні помилки, оформив технологічну картку, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, технологічну картку оформив із помилками, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	1

Залік або іспит – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни за семестр складає 100 балів.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ**5 семестр**

Лабораторні заняття				Практичні заняття				Тестування за темами				Разом	Залік	Сума
1	2	3	4	1	2	3	4	1.1-1.14	2.1-2.2	2.3-2.8	2.9-2.10			
5	5	5	5	4	4	4	4	6	6	6	6	60	40	100

6 семестр

Лабораторні заняття				Практичні заняття				Тестування за темами			Контрольна робота	Разом	Іспит	Сума
1	2	3	4	1	2	3	4	2.11-2.15	3.1-3.5	3.6-3.8				
4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	10	60	40	100

Шкала оцінювання

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

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Гревцева Н.В. Технологія продукції ресторанного господарства: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4184>
2. <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5105>
3. 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.
4. 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.
5. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
6. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб./За заг. ред. Г.М. Лисюк – Суми: ВТД «Університетська освіта», 2009. – 464 с.

Допоміжна література

7. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шоповал та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 280 с.
6. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013. 250с.
7. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., М'ячиков О.В., Терещенко Л.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. - Х.: Світ книг, 2012. - 537 с.

8. 8. 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.
9. 9. 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.
10. 10. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2009. – 574 с.
11. 11. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
12. 12. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. – К. : Кондор, 2010. – 232 с.
13. 13. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова. – С.Пб. : Профи, 2009. – 130 с.
14. 14. Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. – 2-е изд. – С.Пб. : Профикс, 2007. – 136 с. 33.
15. 15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. – 12-е изд. – С.Пб. : Профи, 2009. – 296 с.
16. 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.
17. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К. : Кондор, 2010. – 280 с.
18. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастьян: пер. с англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.

11. Інтернет-ресурси

19. Ресторанный консалтинг. URL: <https://www.recon.com.ua/>
20. Школа ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua/>
21. Консультації по ресторанному бізнесу. URL: <http://www.restcon.ru/>
22. Готельний та ресторанний бізнес. URL: <http://prohotelia.com.ua/>
23. Все про ресторанну справу. URL: <http://grandmenu.org/>
24. Бізнес-школа ресторанного бізнесу. URL: <http://restoranoff.ru/>
25. Готельно-ресторанний бізнес. URL: <http://hotelbiz.com.ua/>
26. Журнал «Академія гостинності». URL: <http://hotel-rest.com.ua/>
27. Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restaurator.ru>

12. 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 Moodle

(<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4184>

<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5105>)

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.