

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

“ _____ ” _____ 2018 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**

2018 / 2019 навчальний рік

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

28 серпня 2018 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 2018 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
назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від “ 28 ” серпня 2018 року № _____

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 – 10.

1.4. Загальна кількість годин – 300.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
3, 4-й	3, 4-й
Лекції	
64 год.	26 год.
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	год.
Лабораторні заняття	
32 год.	год.
Самостійна робота	
172 год.	274 год.
в т.ч. Індивідуальні завдання	
Контрольна робота 10 год.	

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 риби. Характеристика способів кулінарної обробки риби. Особливості обробки деяких видів риби. 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
І семестр												
Розділ 1. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства												
Тема 1. Загальна характеристика ресторанного господарства	9	2	4			3	11	1				10
Тема 2. Харчування та життєдіяльність людини	6	2				4	11	1				10
Тема 3. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції	18	6				12	11	1				10
Тема 4. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції та забезпечення її якості	10	2	4			4	11	1				10
Разом за розділом 1	43	12	8			23	44	4				40
Розділ 2. Технологія кулінарної продукції ресторанного господарства												
Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів,	12	2		4		6	11	1				10

плодів, грибів												
Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	12	2		4		6	11	1				10
Тема 3. Технологія напівфабрикатів з м'яса	11	2	1	1		7	11	1				10
Тема 4. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса	10	2	1	1		6	11	1				10
Тема 5. Технологія напівфабрикатів з птиці	9	2	1			6	11	1				10
Тема 6. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці	10	2	1	1		6	11	1				10
Тема 7. Технологія напівфабрикатів з риби	10	2	2			6	11	1				10
Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з риби	11	2	2	1		6	11	1				10
Тема 9. Технологія соусів	11	2		2		7	5	-				5
Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів	11	2		2		7	5	-				5
Разом за розділом 2	107	20	8	16		63	98	8				90
Разом 1 семестр	150	32	16	16		86	142	12				130
II семестр												
Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	8	2		2		4	11	1				10
Тема 12. Технологія супів	8	2		2		4	11	1				10
Тема 13. Технологія холодних страв та закусок	8	2		2		4	10					10
Тема 14. Технологія солодких страв	12	2	4	2		4	11	1				10
Тема 15. Технологія напоїв	4	2				2	11	1				10
Разом за розділом 2	198	42	20	24		104	54	4				50
Розділ 3. Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства												
Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	12	4				8	11	1				10
Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	16	4	2			10	11	1				10
Тема 3. Технологія	10	2	2			6	11	1				10

дріжджового тіста та виробів з нього												
Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього	12	2		2		8	11	1				10
Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього	12	2		2		8	11	1				10
Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього	12	2		2		8	11	1				10
Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них	14	4	4	2		4	12	2				10
Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	12	2	4			6	16	2				14
Разом за розділом 3	100	22	12	8		58	94	10				84
Разом 2-й семестр	140	32	16	16		76	148	14				134
Контрольна робота	10				10		10				10	
Усього годин	300	64	32	32	10	162	300	26			10	284

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
I семестр		
1	Вивчення та аналіз технологічної документації. Робота зі Збірником рецептур. Складання технологічних карток	4
2	Складання технологічних схем виробництва страв та кулінарної продукції	4
3	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці. Рішення задач	4
4	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач	4
	Разом 1-й семестр	16
II семестр		
1	Аналіз сучасних технологій солодких страв	4
2	Розрахунок та аналіз рецептур оздоблювальних напівфабрикатів	2
3	Розрахунок рецептур дріжджового тіста та виробів з нього	2
4	Розробка технологічних карт на борошняні кондитерські вироби	4
5	Розробка меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	4
	Разом 2-й семестр	16
	Разом	32

Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
I 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 круп, бобових та макаронних виробів	4
	Разом 1-й семестр	16
II семестр		
1	Приготування страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	2
2	Приготування супів	2
3	Приготування холодних страв та закусок	2
4	Приготування солодких страв	2
5	Приготування бісквітного тіста та виробів з нього	2
6	Приготування пісочного тіста та виробів з нього	2
7	Приготування листкового тіста та виробів з нього	2
8	Приготування заварного, білково-збивного, мигдального та інших видів тіста та виробів з них	2
	Разом 2-й семестр	16
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Вивчити загальну характеристику ресторанного господарства	3
2	Проаналізувати взаємозв'язок між харчуванням та життєдіяльністю людини	4
3	Вивчити склад, будову білків харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	3
4	Вивчити склад, будову ліпідів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	3
5	Вивчити склад, будову вуглеводів харчових продуктів, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	3
6	Вивчити вміст вітамінів та мінеральних речовин у харчових продуктах, їх властивості та перетворення під час кулінарної обробки	3
7	Вивчити технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	2
8	Вивчити технологічні принципи забезпечення якості кулінарної продукції	2
9	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	6
10	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	6
11	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса	13
12	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці	12
13	Вивчити технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з	12

	риби	
14	Вивчити технологію соусів	7
15	Вивчити технологію страв та кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів	7
16	Вивчити технологію страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки	4
17	Вивчити технологію супів	4
18	Вивчити технологію холодних страв та закусоч	4
19	Вивчити технологію солодких страв	4
20	Вивчити технологію напоїв	2
21	Вивчити загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	8
22	Вивчити технологію оздоблювальних напівфабрикатів	8
23	Вивчити технологію дріжджового тіста та виробів з нього	8
24	Вивчити технологію бісквітного тіста та виробів з нього	6
25	Вивчити технологію пісочного тіста та виробів з нього	6
26	Вивчити технологію листового тіста та виробів з нього	6
27	Вивчити технологію інших видів тіста та виробів із них	8
28	Вивчити загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	8
	Контрольна робота	10
	Разом	172

7. 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;
- залікова робота;
- екзамен.

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

7. Схема нарахування балів

1 семестр

Поточний контроль та самостійна робота									К.р.	Разом	Залік	Сума
Розділ 1				Розділ 2								
T1	T2	T3	T4	T1	T2	T3-T6	T7-T8	T9-T10	10	60	40	100
Практ заняття – мах 2 бали			Практ заняття – мах 2 бали	Лаб. занят тя – мах 7 балів	Лаб. занят тя – мах 7 балів	Лаб. заняття – мах 7 балів Практ заняття – мах 4 бали Тестування – мах 10 балів	Практ заняття – мах 4 бали Тестування – мах 10 балів	Лаб. заняття – мах 7 балів				
2			2	7	7	11	14	7				

2 семестр

Поточний контроль та самостійна робота												Разом	Екзам- мен	Сума
Розділ 2					Розділ 3							60	40	100
T11	T12	T13	T14	T15	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7			
Практичне заняття – має 5 балів Лабораторн е заняття – має 5 балів	Практичне заняття – має 5 балів Лабораторн е заняття – має 5 балів	Тесту- вання – має 5 балів	Тесту- вання – має 5 балів	Тесту- вання – має 5 балів	Тесту- вання – має 5 балів	Лаб. заят тя – має 5 балів	Лаб. заят тя – має 5 балів	Лаб. заят тя – має 5 балів	Лаб. заят тя – має 5 балів	Лаб. заят тя – має 5 балів	Тесту- вання – має 5 балів			
10	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			

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 «ІНКІОС», 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 рецептур 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. Пилєнкова ; 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.