

Укладачі програми:

Шелудько В.М., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарств.

Положишникова Л.О. к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарств.

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «18» вересня 2020 року № 2.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми
«Ресторанні технології»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр

_____ І.С. Тюрікова _____
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентостей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	15
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	17
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	17

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

<p>1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки базові навчальні дисципліни: «Харчова хімія», «Культура харчування», «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм», «Мікробіологія харчових виробництв», «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія» «Теоретичні основи харчових технологій», «Формування сировинних ресурсів», «Процеси та апарати харчових виробництв».</p> <p>Дана навчальна дисципліна є базовою для навчальних дисциплін «Організація виробництва», «Стандартизація, метрологія, сертифікація експертиза та управління якістю», «Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення», «Проектування підприємств харчових виробництв»</p>
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 13;
3. Кількість модулів – 4
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану - обов'язкова
5. Курс - 3
6. Семестр – 5, 6
7. Кількість годин: – загальна кількість 390: 1 семестр – 195, 2 семестр - 195;.
- лекції: 5 семестр – 18, 6 семестр – 18;.
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 5 семестр – 60, 6 семестр – 60;
- самостійна робота: 5 семестр – 117, 6 семестр - 117.
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): 5 семестр - екзамен, 6 семестр - екзамен.

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»: формування у майбутнього фахівця технологічної грамотності, професійних знань, навичок, вмінь та реалізація їх при виробництві харчової продукції в закладах ресторанного господарства

Завдання навчальної дисципліни полягає у вивченні: наукових основ використання сировини у виробництві класичних і сучасних страв; механічного та теплового кулінарного оброблення харчових продуктів; особливостей технології різних груп кулінарних виробів, відтворення технологічних процесів виробництва класичної кулінарної продукції та сучасних страв; користування технологічною документацією та виконання технологічних розрахунків в разі надходження нестандартної сировини; порядку розробки нормативно-технологічної документації на фірмові страви та вироби.

Таблиця 2. Перелік компетентостей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності (ЗК-2)	Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері ресторанного господарства для обробки та інтерпретації професійної інформації, отримувати факти на основі спостережень, наукового аналізу, практичного досвіду та спеціалізованих досліджень
2.	Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення (ЗК-5)	Здатність використовувати технології виробництва харчової продукції; формування знань щодо механізмів та методів управління підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства
3.	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК-6)	Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері харчових технологій для обробки та інтерпретації професійної інформації, отримувати факти на основі спостережень, наукового аналізу, практичного досвіду та спеціалізованих досліджень
4.	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт (ЗК-7)	Здатність формувати систему управління якістю на підприємствах харчової індустрії
5.	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість (ЗК-9)	Здатність активного управління проектами, ефективне представлення і ведення переговорів, а також здібностей як в індивідуальній роботі, так і у співпраці з колективом. Вміння оцінити й визначити власні сильні й слабкі сторони, ризики і вміння ризикувати в обґрунтованих випадках
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
6.	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (ЗК01)	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
7.	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів. (СК01 (15)).	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
8.	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування. (СК05(19))	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
9.	Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства (СК.11)	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
		апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма розроблена на підставі навчальної програми навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», затвердженої Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «__» вересня 2020 року № ____.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.			
<p>Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції Лекція 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції</p> <p>1. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства. 2. Збірники рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів для підприємств ресторанного господарства. 3. Основна нормативно-технічна документація, що використовується в закладах ресторанного господарства (Технічні умови і технологічні інструкції на продукцію ресторанного господарства. Стандарт підприємства. Техніко-технологічні карти).</p>	<p><i>Лабораторне заняття 1.</i> Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції <i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Види, характеристика нормативно-технічної документації 2. Порядок відпрацювання рецептури на кулінарну продукцію</p>	<p>1. Вивчити структуру збірників рецептур страв. 2. Розробити основні етапи розрахунку рецептури страви (за завданням викладача). 3. Скласти технологічні картки на 4 страви (за завданням викладача) 4. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки.</p>	
<p>Тема 2. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції Лекція 2. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції</p> <p>1. Класифікація способів обробляння сировини. 2. Механічна та гідромеханічна обробка сировини. 3. Класифікація способів кулінарного обробляння. 4. Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 2.</i> Методи і способи обробки харчових продуктів <i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Особливості способів обробляння сировини 2. навести характеристику нових способів теплової кулінарної обробки</p>	<p>1. Загальні підходи до розробки проекту рецептур на кулінарну продукцію. 2. Етапи розробки проекту рецептур.</p>	
<p>Тема 3 Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах Лекція 3. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах</p> <p>1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів 2. Зберігання харчових продуктів 3. Механічна та гідромеханічна обробка сировини 4. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі 5. Зберігання готової продукції. Організація споживання їжі</p>	<p><i>Лабораторне заняття 3.</i> Методи і способи обробки харчових продуктів. Основні стадії технологічного процесу <i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Види способів обробляння сировини 2. Особливості кожної стадії технологічного процесу</p>	<p>1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів. 2. Зберігання харчових продуктів 3. Розв'язати задачі за темою заняття за варіантом.</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 2. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, м'яса, риби			
<p>Тема 4. Асортимент і технологія соусів на бульйонах, молоці, кисломолочних продуктах, на вершковому маслі, олії, промислового виробництва та солодких соусів</p> <p>Лекція 4. Асортимент і технологія соусів на бульйонах, молоці, кисломолочних продуктах, на вершковому маслі, олії, промислового виробництва та солодких соусів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія емульгованих та неемульгованих соусів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 2. Заправки до соусів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 4. Солодкі соуси: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 	<p><i>Лабораторне заняття 4.</i></p> <p>Асортимент і технологія соусів</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Навести класифікацію соусів 2. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Навести особливості технології соусів на різних основах 2. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 3. Нові напрямки в технології продукту. 	
<p>Тема 5. Технологія супів</p> <p>Лекція 5. Технологія супів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення супів у харчуванні людини. Класифікація супів. 2. Технологія заправлених, прозорих супів і супів-пюре: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 3. Технологія супів з крупами, бобовими та макаронними виробами: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 4. Технологія холодних і молочних супів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 	<p><i>Лабораторне заняття 5.</i></p> <p>Асортимент і технологія супів</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Навести класифікацію супів 2. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Навести особливості технології супів на різних основах 2. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 3. Розв'язати задачі за темою заняття за варіантом. 4. Навести шляхи вітамінізація та способи збереження вітамінів під час приготування супів. 5. Зазначити сучасні тенденції та вимоги до оформлення і подавання супів. 	
<p>Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі - овочів)</p> <p>Лекція 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі - овочів)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація овочів. Характеристика їх технологічних властивостей. Вимоги до якості. Технологічний процес оброблення овочів. 2. Виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності. 3. Технологія страв із варених і припущених овочів і 	<p><i>Лабораторне заняття 6.</i></p> <p>Асортимент і технологія страв з варених і припущених овочів</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Навести класифікацію страв з овочів. Особливості технології і механічної і кулінарної обробки 2. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 2. Розв'язати задачі за темою заняття за варіантом. 3. Навести шляхи вітамінізація та способи збереження вітамінів під час приготування страв. 4. Зазначити сучасні тенденції та вимоги до оформлення і подавання супів. 	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>грибів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>4. Технологія страв із смажених, тушкованих і запечених овочів і грибів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 7.</i> Асортимент і технологія страв зі смажених, тушкованих і запечених овочів <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Навести класифікацію страв зі смажених, тушкованих, запечених овочів. Особливості технології і механічної і кулінарної обробки 2. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача)</p>		
<p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі - м'яса) Лекція 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі - м'яса)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виокремлення великошматкових напівфабрикатів з туш дрібної худоби, кулінарне призначення. 2. Січені напівфабрикати. 3. Механічне кулінарне обробляння субпродуктів. Технологія напівфабрикатів із субпродуктів. 4. Страви із вареного, припущеного, тушкованого, смаженого, запеченого, січеного м'яса і субпродуктів <p>Лекція 8. Технологія напівфабрикатів з птиці, пернатої дичини і кролів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обробка птиці та виготовлення напівфабрикатів 2. Правила варіння, смаження, тушкування і запікання птиці і кролів 3. Страви із вареної та тушкованої птиці. 4. Страви із смаженої птиці 5. Страви із січеної птиці 	<p><i>Лабораторне заняття 8.</i> Технологія страв з вареного, припущеного, тушкованого, смаженого та запеченого м'яса та субпродуктів і соусів до них <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Харчова та біологічна цінність страв із м'яса та субпродуктів 2. Процеси, що відбуваються в м'ясі та субпродуктах при тепловому оброблянні 3. Технологія страв з вареного, тушкованого, смаженого, запеченого м'яса та субпродуктів 4. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача)</p> <p><i>Лабораторне заняття 9.</i> Технологія страв із січеного м'яса і котлетної маси та соусів до них <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Технологія страв із січеного м'яса, особливості їх приготування, правила подавання, умови зберігання 2. Технологія страв із котлетної маси, особливості їх приготування 3. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача)</p> <p><i>Лабораторне заняття 10.</i> Технологія страв із вареної, тушкованої і</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 2. Розв'язання задач за темою заняття за варіантом 3. Зазначити сучасні тенденції та вимоги до оформлення і подавання страв з м'яса. 	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p>смаженої птиці та соусів до них <i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способи розморожування птиці 2. Втрати поживних речовин при розморожуванні птиці 3. Напівфабрикати з птиці промислового виробництва 4. Технологія страв з вареної та тушкованої птиці, смаженої та запеченої птиці 5. Технологія страв із січеної птиці 		
<p>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі - гідробіонтів) Лекція 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі - гідробіонтів)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація риби, що використовується в закладах ресторанного господарства. Механічне кулінарне оброблення риби і нерибних продуктів 2. Способи і умови розморожування риби і розбирання риби 3. Технологія страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої, запеченої риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 4. Технологія виробів із січеної, котлетної і кнельної маси: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 	<p><i>Лабораторне заняття 11.</i> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби <i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря. 2. Технологія страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої і запеченої риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. <p><i>Лабораторне заняття 12.</i> Технологія виробів із січеної, котлетної і кнельної маси <i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія виробів із січеної, котлетної і кнельної маси: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 2. Технологія страв із гідробіонтів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 3. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 2. Розв'язання задач за темою заняття за варіантом 3. Зазначити сучасні тенденції та вимоги до оформлення і подавання страв з риби. 	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 3. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів із яєць, сиру, борошна			
<p>Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та яйцепродуктів (далі – яєць) і сиру кисломолочного</p> <p>Лекція 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та яйцепродуктів (далі – яєць) і сиру кисломолочного</p> <p>1. Характеристика сировини. Механічне кулінарне оброблення яєць</p> <p>2. Страви із яєць: асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання.</p> <p>3. Страви із сиру : характеристика сировини, холодні і гарячі страви (вареники, сирники, пудинги, запіканки): асортимент, технологія, вимоги до якості, правила подавання.</p>	<p><i>Лабораторне заняття 13.</i></p> <p>Технологія страв з яєць</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення у харчуванні страв з яєць у харчуванні 2. Технологія страв з яєць: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 3. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 4. Вирішення ситуаційних задач <p><i>Лабораторне заняття 14.</i></p> <p>Технологія страв з сиру кисломолочного</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення у харчуванні страв з сиру кисломолочного у харчуванні 2. Технологія страв із сиру кисломолочного: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 3. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 4. Вирішення ситуаційних задач 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 2. Поживна цінність яєць. Механічне кулінарне оброблення 3. Поживна цінність страв із сиру кисломолочного 4. Розв'язання задач за темою заняття за варіантом 5. Зазначити сучасні тенденції та вимоги до оформлення і подавання страв з яєць і сиру. 	
<p>Тема 10. Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв)</p> <p>Лекція 11. Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація 2. Технологія бутербродів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 3. Технологія салатів і вінегретів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 4. Технологія холодних і гарячих закусок: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 	<p><i>Лабораторне заняття 15.</i></p> <p>Технологія холодних страв і закусок</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія бутербродів, асортимент, правила подавання 2. Технологія салатів і вінегретів 3. Технологія холодних закусок 4. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 5. Вирішення ситуаційних задач <p><i>Лабораторне заняття 16.</i></p> <p>Технологія гарячих страв і закусок</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія бутербродів, асортимент, правила 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 2. Заливні і холодці із риби, м'яса, птиці, особливості приготування і подавання. 3. Гарячі закуски із грибів, птиці, м'яса і риби: асортимент, технологія, вимоги до якості, подавання. 4. Салати-коктейлі: технологія, вимоги до якості, правила подавання 5. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок. 	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	подавання 2. Технологія гарячих закусок 3. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 4.Вирішення ситуаційних задач		
Тема 11. Технологія солодких страв Лекція 12. Технологія солодких страв 1. Класифікація. Поживна цінність солодких страв, значення у харчуванні. 2. Підготовка продуктів для приготування солодких страв 3. Технологія холодних і гарячих солодких страв: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.	<i>Лабораторне заняття 17.</i> Технологія солодких страв <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Значення у харчуванні солодких страв. 2. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 3.Вирішення ситуаційних задач	1. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 2. Розв'язання задач за темою заняття за варіантом 3.Зазначити сучасні тенденції та вимоги до оформлення і подавання страв з яєць і сиру.	
Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів із борошна Лекція 13. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних із борошна 1. Класифікація кулінарних виробів. Поживна цінність виробів, значення у харчуванні. 2. Підготовка продуктів для приготування кулінарних виробів. 3. Асортимент і технологія борошняних страв і кулінарних виробів (пельменів, вареників, локшини, галушок, млинчиків, оладок). Вимоги до якості готової продукції. Лекція 14. Технологія кондитерських виробів із борошна 1. Класифікація борошняних кондитерських виробів 2. Технологія виробів із дріжджового тіста, асортимент 3. Асортимент і технологія виробів із інших видів тіста	<i>Лабораторне заняття 18.</i> Технологія борошняних кулінарних виробів <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Значення у харчуванні борошняних кулінарних виробів. 2. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 3.Вирішення ситуаційних задач <i>Лабораторне заняття 19.</i> Технологія виробів із дріжджового тіста <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Особливості технології виробів із дріжджового тіста. Способи приготування дріжджового тіста. 2. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 3.Вирішення ситуаційних задач <i>Лабораторне заняття 20.</i> Технологія виробів із інших видів тіста <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Значення у харчуванні солодких страв.	1. Функціонально-технологічні властивості сировини для виробництва мучних страв та кондитерських виробів. 2. Технологія прісного тіста і виробів з нього. 3. Особливості приготування вареників, пельменів, галушок, чебуреків. 4. Перспективи розширення асортименту	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	2. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 3.Вирішення ситуаційних задач		
Тема 13. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів Лекція 15 Технологія оздоблювальних напівфабрикатів 1. Класифікація і асортимент оздоблювальних напівфабрикатів 2. Основна і додаткова сировина для виробництва оздоблювальних напівфабрикатів 3. Особливості технології класичних і сучасних оздоблювальних напівфабрикатів.	<i>Лабораторне заняття 21.</i> Технологія оздоблювальних напівфабрикатів <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Класифікація Оздоблювальних напівфабрикатів. 2. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 3.Вирішення ситуаційних задач	1. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 2. Розв'язання задач за темою заняття за варіантом 3.Зазначити сучасні тенденції та вимоги до оздоблювальних напівфабрикатів.	
Модуль 4. Якість продукції. Технологія виробів для дієтичного харчування і харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану			
Тема 14. Технологія страв і кулінарних виробів для дієтичного харчування Лекція 16. Технологія страв і кулінарних виробів для дієтичного харчування 1. Асортимент страв лікувально- профілактичного харчування. 2. Особливості приготування. Вимоги до якості 3. Технологія страв для різних дієт.	<i>Лабораторне заняття 22.</i> Технологія страв для дієтичного харчування <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Значення у харчуванні солодких дієт. 2. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 3.Вирішення ситуаційних задач	1. Коротка характеристика дієт, продуктової набір. 2. Значення дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. 3. Термічне, механічне та хімічне щадіння організму. 4. Скласти меню лікувального харчування	
Тема 15. Особливості харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану Лекція 17. Особливості харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану 1. Асортимент страв для дитячого харчування. Особливості приготування. Вимоги до якості 2. Технологія приготування страв для школярів. Особливості приготування. Вимоги до якості 3. Технологія приготування страв для людей різних професій, 4. Технологія приготування страв для людей особливого фізичного стану	<i>Лабораторне заняття 23.</i> Харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану <i>Запитання для обговорення:</i> 1.Особливості приготування страв для людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану. 2. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 3.Вирішення ситуаційних задач	1. Розробити технологічні схеми на складені технологічні картки. 2. Розв'язання задач за темою заняття за варіантом 3. Скласти меню для людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану.	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 16. Управління якістю продукції ресторанного господарства</p> <p>Лекція 18. Управління якістю продукції ресторанного господарства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Складові якості продукції ресторанного господарства 2. Основні поняття, терміни й визначення 3. Показники якості продукції ресторанного господарства 4. Методи і показники оцінки якості продукції. Планування та забезпечення якості продукції 	<p><i>Лабораторне заняття 24</i></p> <p>Якість продукції ресторанного господарства</p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика показників якості продукції ресторанного господарства 2. Вирішення ситуаційних задач 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дати характеристику основним показникам якості різних видів продукції 2. Контроль якості продукції на підприємствах. 3. Порядок вибору проб для органолептичного аналізу 	

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Технологія галузі», наданий в таблиці 6.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
5 семестр		
Модуль 1 Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.		
Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції Тема 2. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції Тема 3. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах	Відвідування лекцій та лабораторних занять Навчальна робота на лабораторних заняттях Виконання домашніх завдань	10
Модульна контрольна робота		10
Разом за модулем 1		20
Модуль 2. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, м'яса, риби		
Тема 4. Асортимент і технологія соусів на бульйонах, молоці, кисломолочних продуктах, на вершковому маслі, олії, промислового виробництва та солодких соусів Тема 5. Технологія супів Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі - овочів) Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі - м'яса). Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі - гідробіонтів)	Відвідування лекцій та лабораторних занять Навчальна робота на лабораторних заняттях Виконання домашніх завдань	30
Модульна контрольна робота		10
Разом за модулем 2		40
Екзамен		40
Разом з дисципліни (5 семестр)		100

Модуль 3. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів із яєць, сиру, борошна		
Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та яйцепродуктів (далі – яєць) і сиру кисломолочного Тема 10. Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв) Тема 11. Технологія солодких страв Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів із борошна Тема 13. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Відвідування лекцій та лабораторних занять Навчальна робота на лабораторних заняттях Виконання домашніх завдань	30
Модульна контрольна робота		10
Разом за модулем 3		40
Модуль 4. Якість продукції. Технологія виробів для дієтичного харчування і харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану		
Тема 14. Технологія страв і кулінарних виробів для дієтичного харчування Тема 15. Особливості харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану Тема 16. Управління якістю продукції	Відвідування лекцій та лабораторних занять Навчальна робота на лабораторних заняттях Виконання домашніх завдань	10
Модульна контрольна робота		10
Разом за модулем 4		20
Екзамен		40
Разом з дисципліни (6 семестр):		100

Підсумковий контроль здійснюється у 5 та 6 семестрах у формі екзамену. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 6.

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 7).

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дистанційний курс, який розміщений у системі Moodle: Положиникова О.І., Положиникова Л.О. «Технологія продукції ресторанного господарства». Режим доступу <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2229>

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ Основна навчальна література

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания : учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Кнорус, 2008, 336 с.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.
3. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва : Колос, 2004. – 571 с.
4. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Государственный стандарт Украины. Киев, 2000.17с.
5. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 с.
6. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
7. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие : в 2 т. / под ред. А. С. Ратушный. – 2-е изд. – Москва : Мир, 2007. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
8. Энциклопедия питания : в 10 т. пред. ред. совета А. И. Черевко ; отв. ред. В. М. Михайлов ; под общ. ред. Л. З. Шильман. Харьков : Мир книг, 2013. Т. 7. 543 с.

Додаткова навчальна і навчально-методична література

1. Сборник рецептов блюд для диетического питания. К.: Техніка, 1988. 320 с.
2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/под ред.И.М. Скурихина. М.: Агропромиздат, 2007. 289 с.

3. Сборник рецептур блюд для питания школьников. К.: Техника, 1987. 324 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. К.: А.С.К., 2001. 656 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983. 720 с.
6. Сборник рецептур для кондитера. Серия "Учебный курс". Ростов Н/Д: Феникс, 2001. 320 с.
7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1986. 295 с.

Електронні ресурси:

Журнали: «Вопросы питания» <http://vp.geotar.ru/>

«Рестораторъ»; <http://www.restorator.ua/>

«Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.com.ua/>

«Кабаре» <https://kabare.org.ua>

«Афиша» mag.afisha.ru

«Food & Drinks» <https://fnd.com.ua>