

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



О.ГОРОБЕЦЬ

підпис

ініціали, прізвище

«27» 06 2024р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

освітня програма «Ресторанні технології»

спеціальність 181 Харчові технології
код назва спеціальності

галузь знань 18 Виробництво та технології
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти бакалавр
бакалавр, магістр, доктор філософії

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 «27» червня 2024 року № 12

Полтава 2024

Укладач:

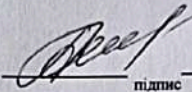
Горобець О.М., завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»

спеціальності 181 Харчові технології

ступеня бакалавр


підпис О. ГОРОБЕЦЬ
ініціали, прізвище

« 27 » 06 2024 року

Зміст

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	9
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	19
Розділ 6 Рекомендовані джерела інформації .	22
Розділ 7. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу.....	22

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «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». <i>Постреквізити:</i> «Організація виробництва», «Стандартизація, метрологія, сертифікація експертиза та управління якістю», «Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення», «Проектування підприємств харчових виробництв»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни:	нормативна	
Курс/семестр вивчення	3 курс/5,6 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів	13 кредитів/4 модулі	
Денна форма навчання:		
Кількість годин:	390 – загальна кількість: 5 семестр – 180 год. 6 семестр – 210 год.	
	- лекції: 5 семестр – 18 год. 6 семестр – 18 год.	
	- лабораторні заняття: 5 семестр – 56 год. 6 семестр – 64 год.	
	- самостійна робота: 5 семестр – 108 год. 6 семестр – 126 год.	
	- вид підсумкового контролю: 5 семестр – ПМК (залік) 6 семестр - екзамен	

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує данна навчальна дисципліна, програмні результати навчання

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

Завдання дисципліни: 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 компетентностей, які забезпечує данна навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді</p>	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p>
<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</p> <p>ФК 15. Здатність розробляти раціони дієтичного харчування для закладів ресторанного господарства</p>	<p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову</p>

	<p>документацію державною мовою.</p> <p>ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук</p> <p>ПРН 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p> <p>ПРН 30 Мати навички розроблення раціонів дієтичного харчування для закладів ресторанного господарства</p>
--	---

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. „Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.“

Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства. Поняття якості кулінарної продукції та показники якості Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції. Нормативно-технічна документація

Тема 2. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції. Класифікація видів теплової обробки харчових продуктів. Характеристика варіння як основного способу теплової обробки. Похідні способи. Характеристика смаження як основного способу теплової обробки. Похідні способи. Комбіновані способи теплової обробки

Тема 3. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів. Зберігання харчових продуктів. Механічна та гідромеханічна обробка сировини. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі. Зберігання готової продукції

Змістовий 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, оцті та солодких соусів. Харчова цінність і значення соусів, їх класифікація. Технологія красного і білого основних соусів і їх похідні. Технологія виробництва соусів на молоці,

сметані. Вимоги до якості, умов і строків зберігання червоних та білих соусів, соусів на вершковому маслі, олії. Технологія соусів на вершковому маслі, олії, оцті. Солодкі соуси.

Тема 5. Технологія супів. Технологія борщів, щів, розсольників, солянок. Приготування супів з крупами, макаронними виробами. Приготування молочних, солодких супів. Приготування холодних, прозорих, пюреподібних супів.

Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація овочів. Характеристика їх технологічних властивостей. Вимоги до якості. Напівфабрикати з овочів та грибів. Форми нарізання овочів. Страви з овочів і грибів, овочевих напівфабрикатів

Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Класифікація м'ясної сировини, яка надходить у ЗРГ. Технологічний процес оброблення м'яса і виробництва напівфабрикатів. Січені напівфабрикати. Механічне кулінарне оброблення субпродуктів. Технологія напівфабрикатів із субпродуктів. Оброблення поросят кроликів і диких тварин. Виробництво напівфабрикатів з них. Страви із м'яса і субпродуктів, м'яса диких тварин.

Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Класифікація риби, що використовується в закладах ресторанного господарства. Механічне кулінарне оброблення риб з кістковим та хрящовим хребтом. Способи і умови розморожування риби. Оброблення солоної риби. Виробництво напівфабрикатів із риб з кістковим хребтом: асортимент, технологія, вимоги до якості, умови зберігання. Способи підготовки риби для фарширування. Виробництво напівфабрикатів із січеної маси. Механічне кулінарне оброблення нерибних продуктів моря. Виробництво напівфабрикатів із нерибних морепродуктів. Страви і кулінарні вироби із риби. Страви з нерибних продуктів моря

Змістовий 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. Класифікація яєць, продукти їх переробки. Способи варіння яєць. Страви з варених, смажених, запечених яєць. Значення страв з сиру в харчуванні. Приготування холодних страв з сиру. Варені, смажені, запечені страви з сиру.

Тема 10. Технологія холодних страв і закусок. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація. Технологія бутербродів, вимоги до якості, правила подавання. Салати і вінегрети: технологія, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту. Салати-коктейлі: технологія, вимоги до якості, правила подавання. Технологія холодних страв і закусок: види, приготування, вимоги до якості, правила подавання. Технологія гарячих закусок.

Тема 11. Технологія солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Значення солодких страв у харчуванні. Класифікація солодких страв. Підготовка продуктів для приготування солодких страв. Технологія компотів і желейних солодких страв, вимоги до якості, правила подавання. Технологія

кремів, збитих вершків, вимоги до якості, правила подавання. Гарячі солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту.

Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів із борошна. Класифікація, значення і харчова цінність борошняних страв і кулінарних виробів. Характеристика сировини та її підготовка до виробництва тіста. Асортимент і технологія борошняних страв і кулінарних виробів (пельменів, вареників, локшини, галушок, млинчиків, оладок). Вимоги до якості готової продукції. Технологія фаршів. Характеристика технологічного процесу виробництва дріжджового тіста опарним та безопарним способами. Листкове дріжджове тісто: характеристика сировини, загальні правила приготування, технологія тіста, недоліки і причини їх виникнення. Асортимент борошняних кулінарних і булочних виробів з дріжджового листкового тіста, вимоги до якості, умови зберігання і реалізації

Тема 13. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Класифікація і асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія помади, желе. Технологія кремів. Технологія посипок.

Змістовий модуль № 4 "Якість продукції. Технологія виробів підвищеної харчової цінності, дієтичного харчування і харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану"

Тема 14. Технологія страв і кулінарних виробів підвищеної харчової цінності. Організація лікувального і лікувально - профілактичного харчування. Характеристика дієт. Холодні дієтичні страви і закуски. Страви з овочів для дієтичного харчування.

Тема 15. Особливості харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану. Особливості харчування школярів. Особливості харчування учнів і студентів. Особливості харчування людей різних професій. Особливості харчування людей особливого фізичного стану.

Тема 16. Управління якістю продукції ресторанного господарства. Складові якості. Методи і показники оцінки якості продукції. Планування та забезпечення якості продукції

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Проектування біотехнологічних виробництв»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ ТА ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.					
<p>Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції</p> <p><i>Лекція 1</i></p> <p>1. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>2. Поняття якості кулінарної продукції та показники якості</p> <p>3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції</p> <p>4. Нормативно-технічна документація</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 1.</i></p> <p>Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції</p>	4	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Вивчення побудови і змісту збірників рецептур.</p> <p>2. Вивчення побудови і змісту ТУ, ТП, технологічних карт, технологічних схем.</p>	9
<p>Тема 2. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції</p> <p><i>Лекція 2</i></p> <p>1. Класифікація видів теплової обробки харчових продуктів.</p> <p>2. Характеристика варіння як основного способу теплової обробки. Похідні способи.</p> <p>3. Характеристика смаження як основного способу теплової обробки. Похідні способи.</p> <p>4. Комбіновані способи теплової обробки</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 2</i></p> <p>Методи і способи обробки харчових продуктів</p>	4	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Загальні підходи до розробки проекту рецептур на кулінарну продукцію</p> <p>2. Етапи розробки проекту рецептур</p>	9
<p>Тема 3. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах</p> <p><i>Лекція 3</i></p> <p>1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів</p> <p>2. Зберігання харчових продуктів</p> <p>3. Механічна та гідромеханічна обробка сировини</p>	2	<p><i>Лабораторне заняття 3</i></p> <p>. Методи і способи обробки харчових продуктів. Основні стадії технологічного процесу</p>	4	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.</p> <p>2. Зберігання харчових продуктів</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
4. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі 5. Зберігання готової продукції					
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 <i>Лекція 4</i> 1. Харчова цінність і значення соусів, їх класифікація 2. Технологія червоного і білого основних соусів і їх похідні 3. Технологія виробництва соусів на молоці, сметані 4. Вимоги до якості, умов і строків зберігання червоних та білих соусів, соусів на вершковому маслі, олії 5. Технологія соусів на вершковому маслі, олії, оцті 6. Солодкі соуси	2	<i>Лабораторне заняття 4.</i> Асортимент і технологія соусів	6	Питання для самопідготовки: 1. Нові напрямки в технології продукту. 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми	9
Тема 5. Технологія супів. <i>Лекція 5</i> 1. Технологія борщів, щів, розсольників, солянок 2. Приготування супів з крупами, макаронними виробами 3. Приготування молочних, солодких супів 4. Приготування холодних, прозорих, пюреподібних супів	2	<i>Лабораторне заняття 5.</i> Асортимент і технологія супів	6	Питання для самопідготовки: 1. Нові напрямки в технології продукту. 2. Ситуаційні задачі. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми.	9
Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. <i>Лекція 6</i> 1. Класифікація овочів. Характеристика їх технологічних властивостей. Вимоги до якості	2	<i>Лабораторне заняття 6.</i> Асортимент і технологія страв з варених і припущених овочів	4	Питання для самопідготовки: 1. Механічна та гідромеханічна обробка овочів	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
2. Напівфабрикати з овочів та грибів 3. Форми нарізання овочів 4. Страви з овочів і грибів, овочевих напівфабрикатів				2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми.	
Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин <i>Лекція 7</i> 1. Класифікація м'ясної сировини, яка надходить у ЗРГ 2. Технологічний процес оброблення м'яса і виробництва напівфабрикатів 3. Січені напівфабрикати 4. Механічне кулінарне оброблення субпродуктів. Технологія напівфабрикатів із субпродуктів 5. Оброблення поросят кроликів і диких тварин. Виробництво напівфабрикатів з них 6. Страви із м'яса і субпродуктів, м'яса диких тварин	2	<i>Лабораторне заняття 7.</i> Асортимент і технологія страв зі смажених, тушкованих і запечених овочів	4	Питання для самопідготовки: 1. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми.	9
		<i>Лабораторне заняття 8.</i> Технологія страв з вареного, припущеного, тушкованого, смаженого та запеченого м'яса та субпродуктів і соусів до них	6	Питання для самопідготовки: 1. Харчова та біологічна цінність страв із м'яса та субпродуктів 2. Процеси, що відбуваються в м'ясі 3. Технологія страв з вареного, тушкованого, смаженого, запеченого м'яса та субпродуктів 4. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача)	9
		<i>Лабораторне заняття 9.</i> Технологія страв із січеного м'яса і котлетної маси та	6	Питання для самопідготовки: 1. Технологія страв із	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
		соусів до них		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)	
		Лабораторне заняття 10. Технологія страв із вареної, тушкованої смаженої птиці та соусів до них	4	Питання для самопідготовки: 1. Способи розморожування птиці 2. Втрати поживних 3. Напівфабрикати з птиці промислового виробництва 4. Технологія страв з вареної та тушкованої птиці, смаженої та запеченої птиці 5. Технологія страв із січеної птиці	9
Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини <i>Лекція 8</i> 1. Класифікація риби, що використовується в закладах ресторанного господарства	2	<i>Лабораторне заняття 11.</i> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби	4	Питання для самопідготовки: 1. Механічна та гідромеханічна обробка риби 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
2. Виробництво напівфабрикатів із риб з кістковим хребтом: асортимент, технологія, вимоги до якості, умови зберігання. 3. Способи підготовки риби для фарширування 4. Виробництво напівфабрикатів із січеної маси 5. Механічне кулінарне обробляння нерибних продуктів моря 6. Виробництво напівфабрикатів із нерибних морепродуктів 7. Страви і кулінарні вироби із риби 8. Страви з нерибних продуктів моря				схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми.	
		<i>Лабораторне заняття 12.</i> Технологія виробів із січеної, котлетної і кнельної маси	4	Питання для самопідготовки: 1. Технологія виробів із січеної, котлетної і кнельної маси: асортимент, особливості приготування, 2. Технологія страв із гідробіонтів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 3. Скласти технологічні картки на страви (за завданням викладача)	9
Всього за 5й семестр	16		56		108
МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ, КУЛІНАРНИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ЯЄЦЬ, СИРУ, БОРОШНА					
Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів з яєць, яйце продуктів та кисломолочного сиру. <i>Лекція 9</i> 1. Класифікація яєць, продукти їх переробки 2. Способи варіння яєць. Страви з варених, смажених, запечених яєць 3. Значення страв з сиру в харчуванні 4. Приготування холодних страв з сиру 5. Варені, смажені, запечені страви з сиру	2	<i>Лабораторне заняття 13.</i> Технологія страв з яєць технологічні картки на страви	4	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити асортимент страв з яєць. Сучасні підходи до подачі страв з яєць. 2. Скласти технологічні схеми	10
		<i>Лабораторне заняття 14.</i> Технологія страв з сиру	4	Питання для самопідготовки:	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
		кисломолочного		Технологія страв із сиру кисломолочного: асортимент, Значення у харчуванні страв з сиру кисломолочного Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 4. Вирішення ситуаційних задач	
<p>Тема 10. Технологія холодних страв та закусок. <i>Лекція 10</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація 2. Технологія бутербродів, вимоги до якості, правила подавання 3. Салати і вінегрети: технологія, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту 4. Салати-коктейлі: технологія, вимоги до якості, правила подавання 5. Технологія холодних страв і закусок: види, приготування, вимоги до якості, правила подавання 6. Технологія гарячих закусок 	2	<i>.Лабораторне заняття 15.</i> Технологія холодних страв і закусок	6	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити асортимент страв банкетного виконання. 2. Ознайомитись з елементами оформлення холодних страв і закусок. 3. Скласти технологічні схеми	10
		<i>Лабораторне заняття 16.</i> Технологія гарячих страв і закусок	6	Питання для самопідготовки: 1. Технологія бутербродів,	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
				асортимент, правила подавання 2. Технологія гарячих закусок 3. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) 4.Вирішення ситуаційних задач	
<p>Тема 11. Технологія солодких страв. <i>Лекція 11</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Харчова цінність солодких страв. Значення солодких страв у харчуванні 2. Класифікація солодких страв 3. Підготовка продуктів для приготування солодких страв 4. Технологія компотів і желейних солодких страв, вимоги до якості, правила подавання 5. Технологія кремів, збитих вершків, вимоги до якості, правила подавання 6. Гарячі солодкі страви: види, технологія, вимоги до якості, правила подавання, перспективи розвитку асортименту 	4	<i>Лабораторне заняття 17.</i> Технологія солодких страв	6	Питання для самопідготовки: 1. Новітні тенденції в розробці та подачі солодких страв. 2. Скласти технологічні схеми	12
<p>Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів з борошна. <i>Лекція 12</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація, значення і харчова цінність борошняних страв і кулінарних виробів 2. Характеристика сировини та її підготовка до 	4	<i>Лабораторне заняття 18.</i> Технологія борошняних кулінарних виробів	6	Питання для самопідготовки: 1. Сучасні види борошняних кондитерських виробів 2.. Навести нетрадиційні технології виготовлення	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>виробництва тіста</p> <p>3. Асортимент і технологія борошняних страв і кулінарних виробів (пельменів, вареників, локшини, галушок, млинчиків, оладок). Вимоги до якості готової продукції. Технологія фаршів.</p> <p>4. Характеристика технологічного процесу виробництва дріжджового тіста опарним та безопарним способами</p> <p>5. Листкове дріжджове тісто: характеристика сировини, загальні правила приготування, технологія тіста, недоліки і причини їх виникнення</p> <p>6. Асортимент борошняних кулінарних і булочних виробів з дріжджового листкового тіста, вимоги до якості, умови зберігання і реалізації</p>				виробів з дріжджового тіста	
		<p><i>Лабораторне заняття 19.</i> Технологія виробів із дріжджового тіста</p>	6	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> Особливості технології виробів <p>Способи приготування дріжджового тіста.</p> <ol style="list-style-type: none"> Скласти технологічні картки на страви (За вимогою викладача) Вирішення ситуаційних задач 	12
		<p><i>Лабораторне заняття 20.</i> Технологія виробів із інших видів тіста</p>	6	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> Значення у харчуванні солодких страв. Скласти технологічні картки на страви (За вимогою 	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
				викладача) 3.Вирішення ситуаційних задач	
<p>Тема 13. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. <i>Лекція 13</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація і асортимент оздоблювальних напівфабрикатів 2. Технологія помади, желе. 3. Технологія кремів. 4. Технологія посипок. 	2	<i>Лабораторне заняття 21.</i> Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	6	Питання для самопідготовки: 1. Сучасні види оздоблювальних напівфабрикатів 2.. Навести перелік нетрадиційних матеріалів, що використовуються при декоруванні кондитерських виробів	10
МОДУЛЬ 4. ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ДЛЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ І ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ РІЗНИХ ВІКОВИХ КАТЕГОРІЙ, ПРОФЕСІЙ, ОСОБЛИВОГО ФІЗИЧНОГО СТАНУ					
<p>Тема 14. Технологія страв і кулінарних виробів підвищеної харчової цінності</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація лікувального і лікувально - профілактичного харчування 2. Характеристика дієт 3. Холодні дієтичні страви і закуски 4. Страви з овочів для дієтичного харчування 	2	<i>Лабораторне заняття 22.</i> Технологія страв для дієтичного харчування ситуаційних задач.	6	Питання для самопідготовки: 1. Способи вітамінізації харчових продуктів 2. Інноваційні ощадливі технології	10
<p>Тема 15. Особливості харчування людей різних вікових категорій, професій, особливостей фізичного стану.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості харчування школярів 2. Особливості харчування учнів і студентів 3. Особливості харчування людей різних професій 4. Особливості харчування людей особливого 	2	<i>Лабораторне заняття 23.</i> Харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану	4	Питання для самопідготовки: 1. Види та особливості дієтичного харчування 2.. Вимоги до шкільного харчування	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
фізичного стану					
Тема 16. Управління якістю продукції ресторанного господарства 1. Складові якості 2. Методи і показники оцінки якості продукції 3. Планування та забезпечення якості продукції	2	<i>Лабораторне заняття 24</i> Якість продукції ресторанного господарства 3	4	Питання для самопідготовки: 1. Системи контролю якості сировини в закладах ресторанного господарства. 2.. Застосування принципів НАССР при виготовлені та реалізації харчових продуктів.	10
Всього за бй семестр	20		64		126
Всього за курс	36		120		234

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Вивчення даної дисципліни передбачає застосування різних форм контролю знань студентів: поточного (на лекційних та практичних заняттях), і підсумкового (залік, екзамен).

1. Поточний контроль включає:

- усне та письмове опитування, письмове тестування, виконання індивідуальних завдань під час практичних робіт;
- виконання поточних модульних контрольних робіт.

Перелік питань для самостійної підготовки студентів, варіанти завдань наведені в методичних рекомендаціях для практичних занять з навчальної дисципліни.

1. Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. Критерії, параметри та шкала оцінювання знань студентів наведені у таблицях.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Проектування біотехнологічних виробництв»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.		
Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	Відвідування: лекцій практичних занять	6 6
Тема 2. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції.	Навчальна робота на практичних заняттях Виконання індивідуальних завдань	8 10
Тема 3. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах.	Модульна контрольна робота	10
	Разом	40
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, оцті та солодких соусів.	Відвідування: лекцій практичних занять	10 10
Тема 5. Технологія супів.	Навчальна робота на практичних заняттях Виконання індивідуальних завдань	15 15

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
<p>Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.</p> <p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.</p> <p>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.</p>	Модульна контрольна робота	10
	Разом	60
Підсумковий контроль (залік)		
Разом за 5й семестр		100
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>Тема 10. Технологія холодних страв і закусок</p> <p>Тема 11. Технологія солодких страв.</p> <p>Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів із борошна.</p> <p>Тема 13. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів.</p>	<p>Відвідування: лекцій практичних занять Навчальна робота на практичних заняттях Виконання індивідуальних завдань Модульна контрольна робота</p>	<p>5 5 8 12 10</p>
	Разом	40
Модуль № 4 Якість продукції. Технологія виробів підвищеної харчової цінності, дієтичного харчування і харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану		
<p>Тема 14. Технологія страв і кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.</p> <p>Тема 15. Особливості харчування людей різних вікових категорій, професій,</p>	<p>Відвідування: лекцій практичних занять Навчальна робота на практичних заняттях Виконання індивідуальних</p>	<p>3 3 6</p>

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
особливого фізичного стану. Тема 16. Управління якістю продукції ресторанного господарства.	завдань Модульна контрольна робота	8
	Разом	20
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю (заліку) з навчальної дисципліни «Проектування біотехнологічних виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЕКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	«незадовільно» з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Проектування біотехнологічних виробництв»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	2,0
		3,0
Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	2,0
		2,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	5

Разом		15
-------	--	----

Розділ 6. Рекомендовані джерела інформації

Перелік інформаційних джерел

Інформаційні джерела

1. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - Київ: А.С.К., 2000. — 848 с. — ISBN 966-539-170-4.
2. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
4. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862:99. – [Чинний від 199-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с. – (Національний стандарт).
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – 16 с. – (Національний стандарт).
6. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
7. Пластун А. М. Технологія приготування їжі : практикум / А. М. Пластун, В. В. Ткач. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 212 с.
8. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін.; за заг. ред. Н. В. Дуденко. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.
9. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 131 с.
10. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
11. Горобець О., Левченко Ю., Бородай А. Інноваційні технології у виробництві солодких страв та борошняних кондитерських виробів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Т. 3. С. 80–93.
12. Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Олійник Л. Б., Бородай А. Б.. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Випуск 2, 2023. С. 24-30.
13. Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б., Молчанова Н.Ю., Гайворонська З.М. Дослідження різних видів смородини та їх використання в технології десерту пана-коти. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 3, 2023. С. 13-21.

Розділ 7. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

1. Мультимедійні презентації лекцій з навчальної дисципліни.

2. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.

3. Дистанційний курс. Режим доступу:

<https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3426>,

<https://www2.el.puet.edu.ua/st/mod/page/view.php?id=186674>

Пакет програмних продуктів Microsoft Office^

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word.