

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Східноєвропейський національний університет
імені Лесі Українки

Кафедра туризму та готельного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор з науково-педагогічної і
навчальної роботи та рекрутації,
проф. Гаврилюк С. В. _____
_____ **2016 р.**

Технологія продукції ресторанного господарства

РОБОЧА ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

підготовки бакалавра

напрямку: 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Луцьк – 2016

Робоча програма навчальної дисципліни *«Технологія продукції ресторанного господарства»* для студентів ОКР «Бакалавр» спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

30.08. 2016. – 18 с.

Розробники: Ляшук М.М. – старший викладач кафедри туризму та готельного господарства.

Рецензент: Бейдик О.О. д.геогр.н., професор кафедри країнознавства і туризму Київського національного університету імені Тараса Шевченка

Робоча програма навчальної дисципліни затверджена на засіданні кафедри туризму та готельного господарства,
протокол № ___ від _____.2016 р.

Завідувач кафедри
д. геогр. н., професор

Ільїн Л. В.

Робоча програма навчальної дисципліни
схвалена науково-методичною комісією географічного факультету
протокол № ___ від _____.20 р.

Голова науково-методичної
комісії географічного факультету

Поручинський В. І.

Робоча програма навчальної дисципліни
схвалена науково-методичною радою університету

протокол № ___ від _____. 2016 р.

©, Ляшук М.М., 2016

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна
Кількість кредитів – 11	Галузь знань <u>1401 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Нормативна
	Напрямок підготовки <u>6.140101 «Готельно-ресторанна справа»</u> (шифр і назва)	
Модулів 12	Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки: 2-й, 3-й
Змістовних модулів 4		Семестр 3 – 6-й
ІНДЗ: є		Лекції 100 год.
Загальна кількість годин 396		Практичні (семінарські) 98 год.
Тижневих годин (для денної форми навчання)	Бакалавр	Самостійна робота 98 год.
аудиторних _____		Індивідуальна робота 100 год.
самостійної роботи _____		Вид контролю: _____ <u>залік, іспит</u> _____
індивідуальної роботи _____		

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарства є основою забезпечення ефективної господарсько-фінансової діяльності закладів ресторанного господарства, їхнього економічного розвитку з метою зростання конкурентоспроможності закладу в умовах ринку.

Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства складається з:

- виробу раціональних варіантів забезпечення сировиною, обладнанням, інструментарієм, інвентарем та інші;
- безпосередньо виробництва продукції ресторанного господарства;
- реалізації готової продукції харчування.

Мета вивчення курсу “Технологія продукції ресторанного господарства” – формування у студентів комплексу необхідних знань і практичних навичок з узагальнення класичної і сучасної технології продукції ресторанного господарства, вимогами до якості продукції і гарантування безпеки здоров’я людини.

Завдання вивчення курсу “Технологія продукції ресторанного господарства”. Серед завдань курсу:

- вивчення теоретичних основ функціонування ресторанного господарства;
- засвоєння технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства;
- виявлення особливостей кулінарної обробки продукції ресторанного господарства;
- ознайомлення з асортиментом і технологією продукції ресторанного господарства;
- ознайомлення з основними рецептурами на продукцію ресторанного господарства;
- виявлення основних показників якості та параметрів контролю за продукцією ресторанного господарства;
- ознайомлення з основними принципами інформаційного забезпечення процесу обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати :

- зовнішні відмінні ознаки страв та технології їх приготування;
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв;
- нормативну технічну документацію.

вміти :

- зробити порівняльну характеристику технології приготування та подачі страв;
- оцінити асортимент страв та провести їх бракераж;
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Модуль I. Процеси і обробка харчових продуктів

Змістовий модуль 1.1. Обробка харчових продуктів

Тема 1. Види кулінарної обробки продуктів. Технологічний процес. Первинна обробка продуктів. Теплова обробка продуктів.

Тема 2. Обробка грибів та овочів. Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація. Характеристика технологічного процесу обробки. Обробка картоплі. Обробка коренеплодів. Обробка капустяних і цибулевих овочів. Обробка гарбузових, томатних і бобових овочів. Обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних. Види нарізання овочів. Обробка консервованих овочів. Напівфабрикати консервовані. Централізоване виготовлення овочевих напівфабрикатів. Відходи овочів та їх використання. Обробка грибів.

Тема 3. Обробка риби і нерибних морепродуктів. Значення риби в харчуванні. Характеристика сировини. Кулінарна обробка риби. Розморожування мороженої риби. Вимочування солоної риби. Обробка лускатої риби. Обробка безлускатої та окремих видів риби. Обробка риби для фарширування. Обробка риби з хрящовим скелетом. Приготування рибних напівфабрикатів. Напівфабрикати з рибної січеної натуральної маси. Приготування рибної котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Централізоване виробництво рибних напівфабрикатів. Обробка і використання рибних харчових відходів. Обробка нерибних морепродуктів.

Тема 4. Обробка м'яса і м'ясних продуктів. Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Види і класифікація м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини. Напівфабрикати з баранини, телятини, свинини натуральні. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси. Обробка поросят, кроликів і диких тварин. Обробка субпродуктів і кісток.

Тема 5. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. Способи заправлення птиці і дичини. Напівфабрикати з птиці й дичини. Обробка субпродуктів птиці й дичини. Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик.

Модуль II. Технологія приготування перших і других страв

Змістовий модуль 2.1. Технологія приготування перших і других страв

Тема 6. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів. Зміни білків. Зміни вуглеводів. Зміни крохмалю. Вуглеводи клітинних стінок. Зміни жирів. Зміни вітамінів. Зміни кольору продуктів. Смакові, ароматичні і мінеральні речовини.

Тема 7. Перші страви. Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація. Приготування бульйонів. Заправні перші страви. Борщі. Щі. Капусняки. Розсольники. Солянки. Супи картопляні з овочами, крупами, бобовими і макаронними виробами. Кулеші. Супи-пюре. Прозорі бульйони. Молочні супи. Холодні супи. Солодкі супи. Напівфабрикати для перших страв. Приготування перших страв з концентратів і напівфабрикатів.

Тема 8. Соуси (підливи). Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Соуси і приправи промислового виробництва. Приготування борошняних пасеровок і бульйонів для соусів. Приготування соусів з борошном. Соуси червоні м'ясні. Соуси білі на

м'ясному і рибному бульйонах. Соуси грибні. Соуси молочні. Соуси сметанні. Соуси без борошна. Соуси холодні. Маринади і желе. Солодкі соуси.

Тема 9. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів. Значення страв і гарнірів з овочів у харчуванні людини. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки. Страви і гарніри з варених овочів. Страви і гарніри з припущених овочів. Страви і гарніри з тушкованих овочів і грибів. Страви і гарніри із смажених овочів і грибів. Запечені страви із овочів і грибів. Печені овочі. Страви з овочевих напівфабрикатів.

Тема 10. Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів. Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів. Підготовка круп до варіння. Каші. Страви з каш. Страви з бобових. Страви з макаронних виробів (4 год.).

Тема 11. Страви з риби. Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової кулінарної обробки. Страви з вареної риби. Страви з припущеної риби. Смажені страви з риби. Тушковані страви з риби. Запечені страви з риби. Страви з січеної натуральної риби і котлетної маси. Страви з нерибних морепродуктів.

Тема 12. Другі страви з м'яса і субпродуктів. Значення м'ясних страв у харчуванні. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки. Варені м'ясні страви. Смажені страви з м'яса. Запечені м'ясні страви. Тушковані м'ясні страви. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси.

Модуль III. Технологія приготування закусок, солодких страв та напоїв

Змістовий модуль 3.1. Технологія приготування закусок, солодких страв та напоїв

Тема 13. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика. Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні. Варені й припущені страви з птиці, дичини, кролика. Смажені страви з птиці, дичини, кролика. Тушковані страви з птиці, кролика.

Тема 14. Страви з яєць. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Класифікація яєць, продукти їх переробки. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць. Смажені і запечені страви з яєць.

Тема 15. Страви з сиру. Значення страв з сиру в харчуванні. Приготування холодних страв з сиру. Варені страви з сиру. Смажені страви з сиру. Запечені страви з сиру.

Тема 16. Холодні страви і закуски. Значення холодних страв і закусок у харчуванні. Особливості організації роботи холодного. Вимоги до оформлення холодних страв і закусок. Підготовка продуктів для приготування холодних закусок. Салати. Салати-коктейлі. Вінегрети. Страви і закуски з овочів. Холодні страви і закуски з риби. Холодні страви і закуски з м'яса і яєць. Гарячі закуски.

Тема 17. Солодкі страви. Значення солодких страв, їх класифікація. Організація процесу приготування солодких. Натуральні плоди і ягоди. Компоти і фрукти в сиропі. Солодкі страви з утворенням желе. Приготування киселів. Желе. Муси. Самбуки. Креми. Гарячі солодкі страви.

Тема 18. Напої. Чай. Кава. Какао і шоколад. Прохолодні напої. Молочні коктейлі.

Модуль IV. Науково-технічний прогрес та харчування

Змістовний модуль 4.1. Науково-технічний прогрес та харчування

Тема 19. Швидкозаморожені кулінарні вироби. Суть заморожування кулінарних виробів. Підготовка виробів до заморожування. Заморожування і зберігання виробів. Використання заморожених страв.

Тема 20. Страви з харчових концентратів. Роль харчових концентратів у приготування кулінарних страв. Супи з концентратів. Другі страви з концентратів. Концентрати солодких страв. Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів. Концентрати соусів. Інші види концентратів різного призначення.

Тема 21. Страви і вироби з борошна. Харчова цінність страв та виробів з борошна. Зміни, що відбуваються під час приготування страв і виробів з борошна. Технологічні властивості борошна. Приготування начинок. Страви з борошна. Дріжджове тісто і вироби з нього. Листкове тісто і вироби з нього. Пісочне тісто і вироби з нього. Бісквітне тісто і вироби з нього. Заварне тісто і вироби з нього. Оздоблюючі напівфабрикати для виробів з тіста.

Тема 22. Основи лікувального харчування. Організація лікувального і лікувально-профілактичного харчування. Характеристика дієт. Холодні дієтичні страви і закуски. Перші дієтичні страви. Страви з овочів для дієтичного харчування. Страви з круп для дієтичного харчування. Страви з макаронних виробів для дієтичного харчування. Страви з риби для дієтичного харчування. М'ясні страви для дієтичного харчування. Страви з яєць для дієтичного харчування. Страви з сиру для дієтичного харчування. Солодкі страви для дієтичного харчування. Напої для дієтичного харчування. Дієтичні кисломолочні продукти. Вироби з тіста для дієтичного харчування. Страви для хворих діабетом. Маскуючі страви. Страви з гематогену. Страви з дріжджів.

Тема 23. Харчування школярів і учні ВНЗ. Особливості харчування школярів. Особливості харчування учнів ПТУ.

3. Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин				
	Усь ого	у тому числі			
		Лек.	Прак т.	Сам. роб.	Інд.
Модуль I. Процеси і обробка харчових продуктів					
Змістовий модуль 1.1. Обробка харчових продуктів					
Тема 1. Види кулінарної обробки продуктів.	10	2	4	2	
Тема 2. Обробка грибів та овочів.	16	4	4	4	
Тема 3. Обробка риби і нерибних морепродуктів.	20	4	4	6	
Тема 4. Обробка м'яса і м'ясних продуктів.	16	4	4	4	
Тема 5. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини.	14	2	4	4	
Модуль II. Технологія приготування перших і других страв					
Змістовий модуль 2.1. Технологія приготування перших і других страв					
Тема 6. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів.	14	4	2	4	
Тема 7. Перші страви.	20	4	4	6	
Тема 8. Соуси (підливи).	20	4	4	6	
Тема 9. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів.	16	4	4	4	
Тема 10. Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.	16	4	4	4	
Тема 11. Страви з риби.	16	4	4	4	
Тема 12. Другі страви з м'яса і субпродуктів.	16	4	4	4	
Модуль III. Технологія приготування закусок, солодких страв та напоїв					
Змістовий модуль 3.1. Технологія приготування закусок, солодких страв та напоїв					
Тема 13. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика.	18	6	4	4	
Тема 14. Страви з яєць.	18	6	4	4	
Тема 15. Страви з сиру.	18	6	4	4	
Тема 16. Холодні страви і закуски.	24	6	6	6	
Тема 17. Солодкі страви.	20	6	6	4	
Тема 18. Напої.	18	6	4	4	
Модуль IV. Науково-технічний прогрес та харчування					
Змістовий модуль 4.1. Науково-технічний прогрес та харчування					
Тема 19. Швидкозаморожені кулінарні вироби.	18	6	4	4	
Тема 20. Страви з харчових концентратів.	18	6	4	4	
Тема 21. Страви і вироби з борошна.	20	6	6	4	
Тема 22. Основи лікувального харчування.	24	6	6	6	
Тема 23. Харчування школярів і учні ВНЗ.	16	6	4	2	
Усього	396	100	98	98	100

4. Теми практичних занять

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Види кулінарної обробки продуктів	4
2	Обробка грибів та овочів	4
3	Обробка риби і нерибних морепродуктів	4
4	Обробка м'яса і м'ясних продуктів	4
5	Обробка сільськогосподарської птиці і дичини	4
6	Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів	2
7	Перші страви	4
8	Соуси (підливи)	4
9	Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів	4
10	Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів	4
11	Страви з риби	4
12	Другі страви з м'яса і субпродуктів	4
13	Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика	4
14	Страви з яєць	4
15	Страви з сиру	4
16	Холодні страви і закуски	6
17	Солодкі страви	6
18	Напої	4
19	Швидкозаморожені кулінарні вироби	4
20	Страви з харчових концентратів	4
21	Страви і вироби з борошна	6
22	Основи лікувального харчування	6
23	Харчування школярів і учні ВНЗ	4
	Усього годин	98

5. Самостійна робота

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Види кулінарної обробки продуктів	2
2	Обробка грибів та овочів	4
3	Обробка риби і нерибних морепродуктів	6
4	Обробка м'яса і м'ясних продуктів	4
5	Обробка сільськогосподарської птиці і дичини	4
6	Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів	4
7	Перші страви	6
8	Соуси (підливи)	6
9	Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів	4
10	Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів	4
11	Страви з риби	4
12	Другі страви з м'яса і субпродуктів	4
13	Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика	4
14	Страви з яєць	4
15	Страви з сиру	4

16	Холодні страви і закуски	6
17	Солодкі страви	4
18	Напої	4
19	Швидкозаморожені кулінарні вироби	4
20	Страви з харчових концентратів	4
21	Страви і вироби з борошна	4
22	Основи лікувального харчування	6
23	Харчування школярів і учні ВНЗ	2
	Усього годин	98

6. Індивідуальні завдання

Підготувати науково-дослідний реферат на одну із запропонованих тем обсягом до 25 сторінок друкованого тексту і належно оформити відповідно вимогам до такого виду робіт:

Модуль I. Процеси і обробка харчових продуктів

1. Технологічні особливості виробництва напівфабрикатів рослинного походження. Обґрунтування, характеристика технологій готової кулінарної продукції з овочів, асортимент.

2. Класифікація готової кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці. Основні принципи підбору соусів і гарнірів до них.

3. Класифікація, характеристика функціонально-технологічних властивостей нерибної водної сировини, її технологічне призначення, асортимент готової продукції.

4. Універсальні напівфабрикати, класифікація за сукупними ознаками, способи формування асортименту, технологічне призначення.

5. Класифікація кулінарної продукції з риби. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, зовнішнього виду страв з риби.

6. Класифікація, формування асортименту соусів. Особливості технології соусів на вершковому маслі, види та причини браку, способи його усунення.

7. Салати, класифікація, асортимент, особливості технології. Технолого-санітарні вимоги до виробництва та реалізації даної продукції.

8. Загальні відомості про види тіста, їх технологічне призначення. Способи приготування дріжджового тіста, асортимент готової продукції.

9. Технологія супів, їх класифікація, теоретичне обґрунтування асортименту та технології окремих супів.

10. Технологія, асортимент, особливості борщів. Технологічні принципи оформлення і подавання борщів.

11. Класифікація, способи формування асортименту холодних страв і закусок. Технологічні прийоми підготовки сировини.

12. Загальна характеристика оздоблювальних напівфабрикатів, асортимент за супутніми ознаками, технологічне призначення, види браку, способи його усунення.

13. Роль рецептурних компонентів у формуванні структури та якості готової кулінарної продукції з борошна.

14. Види меню. Технологічні та фізіологічні вимоги до складання меню.

15. Класифікація, асортимент, значення у харчуванні напоїв. Особливості технології гарячих напоїв з алкоголем.

16. Особливості технології страв з смаженого та запеченого м'яса, обґрунтування процесів, що формують якість. Принципи підбору гарнірів та соусів до них.

17. Класифікація, особливості технології солодких страв. Використання піноутворювачів, стабілізаторів та драглеутворювачів, їх призначення.

18. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості готової кондитерської продукції. Особливості технології та асортименту виробів з пісочного тіста, їх кулінарне застосування.

19. Класифікація, особливості технології бутербродів. Технологіко-санітарні вимоги до якості, умов і термінів реалізації.

20. Наукове обґрунтування, особливості технології, асортимент продукції з круп. Каші, їх кулінарне застосування.

21. Загальна принципова схема виробництва готової продукції з сільськогосподарської птиці. Способи заправки птиці, їх призначення, кулінарне використання.

22. Характеристика функціонально-технологічних властивостей напівфабрикатів з риб з хрящовим скелетом, їх кулінарне застосування.

23. Особливості технології страв з риби з кістковим скелетом. Допоміжна кулінарна продукція страв з риби.

24. Особливості технологічного процесу оброблення свинини, класифікація напівфабрикатів, технологічне призначення.

Модуль II. Технологія приготування перших і других страв

25. Класифікація, технологічні особливості соусів, призначення, види браку.

26. Особливості технології, асортимент холодних соусів та масляних сумішей, їх технологічне призначення.

27. Загальна характеристика, особливості технології закусок, їх призначення, вимоги до якості, термінів та умов реалізації.

28. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з яловичини. Наукове обґрунтування їх технологічного призначення.

29. Особливості технології, асортимент гарячих солодких страв, вимоги до якості, види браку, способи усунення.

30. Технологія страв зі смаженого м'яса. Принципові підходи до підбору гарнірів і соусів до страв зі смаженого м'яса.

31. Характеристика способів та видів теплового оброблення страв і виробів з молока та кисломолочних продуктів.

32. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.

33. Загальна принципова схема виробництва бульйонів, їх класифікація, асортимент та призначення.

34. Класифікація гарнірів. Характеристика процесів, що обумовлюють технологію та технологічні особливості. Формування складних гарнірів.

35. Класифікація, формування асортименту соусів. Особливості технології соусів зі згущувачами, їх технологічне призначення.

36. Класифікація, принципи формування асортименту соусів без згущувачів.

37. Загальна схема технологічного процесу виробництва заправних супів. Технологічні принципи оформлення та подавання супів. Асортимент гарнірів до супів.

38. Особливості формування асортименту супів протертих. Види браку, способи його усунення.

39. Асортимент, особливості технології та використання гарячих закусок. Їх реалізація та вимоги до якості.

40. Загальні особливості технології солодких страв та десертної продукції. Характеристика сировини для солодких страв, способи та режими оброблення.

41. Десертна продукція промислового виробництва, класифікація, її технологічне застосування в закладах ресторанного господарства.

42. Технологічні особливості виробництва напоїв. Харчова цінність, технологічне використання напоїв.

43. Особливості технології та асортименту бісквітних напівфабрикатів.

44. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Характеристика якості кулінарної продукції: показники, основні принципи формування.

45. Наведіть функціонально-технологічні властивості рослинної сировини. Обґрунтуйте процеси, що обумовлюють технологію складних гарнірів.

46. Формування асортименту страв з гідробіонтів. Підбір гарнірів і соусів до них, правила оформлення, види браку, шляхи його усунення.

47. Охарактеризуйте елементи (етапи, операції) технологічного процесу, їх мету та завдання. Основні технологічні поняття та визначення.

48. Обґрунтуйте технологічні властивості та особливості кулінарного оброблення різних видів птиці.

49. Асортимент салатів-коктейлів, особливості технології їх виготовлення та реалізації.

50. Технологічні прийоми підготовки сировини для виробництва кулінарної продукції зі швидкозаморожених продуктів.

51. Загальна принципова схема виробництва прозорих супів. Реалізація та підбір гарнірів до них.

Модуль III. Технологія приготування закусок, солодких страв та напоїв

52. Характеристика сировини, харчової цінності, технологічних особливостей кулінарного оброблення. Чинники, що формують якість продукції харчування. Поняття якості кулінарної продукції.

53. Принципова схема технологічного процесу виробництва супів на основі квасу та буряка. Особливості технології холодних супів.

54. Асортимент кулінарної продукції для бару.

55. Принципова схема технологічного процесу виробництва коктейлів, їх класифікація, форми оформлення та подавання.

56. Асортимент кулінарних виробів з дріжджового тіста, обґрунтуйте механізм формування тіста. Роль окремих інгредієнтів.

57. Асортимент, призначення, використання та особливості технології січених напівфабрикатів з м'яса.

58. Асортимент гарнірів з круп та соуси до них. Надайте науково-практичне обґрунтування процесам, що впливають на консистенцію.

59. Асортимент страв з субпродуктів. Їх фізіологічне значення, технологічні властивості сировини.

60. Технологічні особливості процесу виробництва та реалізації бутербродів, Характеристика сировини, способи оформлення та реалізації.

61. Особливості технології виробництва прозорих супів, їх асортимент та вимоги до якості.

62. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів зі свинини. Асортимент напівфабрикатів та їх кулінарне призначення.

63. Асортимент гарнірів з використанням овочевих напівфабрикатів. Форми нарізання овочів для використання у ресторані.

64. Особливості технологічних процесів виробництва напоїв. Технологічна

характеристика сировини.

65. Технологічні особливості виробництва прохолодних напоїв за сукупними ознаками, вимоги до якості, умов виробництва та реалізації.

66. Характеристика сировини, харчова цінність, технологічні особливості кулінарного оброблення риби з кістковим скелетом. Кулінарне використання, асортимент напівфабрикатів.

67. Надайте теоретичне обґрунтування параметрів процесу виробництва готової кулінарної продукції з різних видів тіста.

68. Види тіста. Обґрунтуйте параметри виробництва бісквітного, заварного та листового тіста. Види браку та способи його усунення.

69. Класифікація, асортимент, технологія виробництва борошняних страв. Використання сучасних прийомів оформлення та подавання страв.

70. Асортимент великошматкових напівфабрикатів з яловичини різних категорій. Дайте теоретичне обґрунтування технології виробництва та застосування різних частин туші.

71. Механізм утворення різних видів тіста та виробів з нього.

72. Вимоги до якості різних видів борошняної кулінарної продукції, умови та терміни зберігання, реалізації. Фактори, що впливають на якість. Дефекти та способи його усунення.

Модуль IV. Науково-технічний прогрес та харчування

73. Характеристика технологічного процесу оброблення м'яса великої рогатої худоби.

74. Суть, мета та значення теплової обробки харчових продуктів як однієї з стадій технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

75. Класифікація кулінарної продукції з м'яса та м'ясопродуктів за сукупними ознаками.

76. Характеристика технологічного процесу обробки м'яса телятини, свинини, баранини.

77. Характеристика технологічного процесу виробництва порційних м'ясних напівфабрикатів для різних способів теплової обробки.

78. Особливості технологічного процесу виробництва соусу майонез.

79. Особливості технологічного процесу виробництва різних видів маринадів.

80. Особливості технологічного процесу виробництва м'ясної натуральної січеної маси та напівфабрикатів з неї.

81. Особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з відварених овочів та плодів.

82. Особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції зі смажених овочів, плодів та грибів.

83. Особливості технологічного процесу виробництва м'ясної котлетної маси та напівфабрикатів з неї.

84. Вимоги до якості напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів, умови та терміни зберігання, реалізації. Фактори, що впливають на якість. Дефекти та способи їх усунення.

85. Класифікація кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів за сукупними ознаками.

86. Особливості технологічного процесу виробництва кулінарних виробів з каш.

87. Особливості технологічного процесу оброблення кролика та напівфабрикатів з нього.

88. Особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з бобових.

89. Асортимент сировини та страв, що готуються на відкритому вогні і в грилі. Форми оформлення та подавання цих страв.

90. Асортимент борошняної кулінарної продукції для включення в меню ресторану. Фарші, начинки, їх призначення.

91. Обґрунтуйте використання наявних на виробництві напівфабрикатів з яловичини: вирізка та котлетне м'ясо. Асортимент страв з них.

92. Класифікація холодних страв з овочів, особливості оформлення та подавання цих страв.

93. Особливості технології пудингів та запіканок з кисломолочного сиру та круп, температурні параметри, форми подавання цих страв.

94. Класифікація солодких страв. Особливості технології збитих драглеподібних страв, їх призначення, форми оформлення та подавання.

95. Класифікація напоїв. Асортимент змішаних напоїв, їх призначення.

96. Класифікація перших страв. Асортимент прозорих супів та гарніри до них.

97. Асортимент страв з відварного та тушкованого м'яса. Підбір гарнірів та соусів до них, вимоги до умов реалізації.

98. Асортимент напівфабрикатів з риб осетрових порід для страв з смаженої та запеченої риби, їх технологічне призначення. Асортимент соусів та гарнірів до них, форми оформлення страв.

99. Загальна принципова схема виробництва готової продукції з сільськогосподарської птиці. Способи заправки птиці, їхнє призначення, кулінарне використання.

100. Салати, класифікація, асортимент, особливості технології. Технологіко-санітарні вимоги до виробництва та реалізації даної продукції.

7. Методи навчання

При вивченні курсу *«Технологія продукції ресторанного господарства»* рекомендується використовувати такі методи навчання: показові, дослідницькі. При проведенні лекційних занять доцільно використовувати пояснювальні методи навчання з поєднанням ілюстрованих методів навчання, лекції з елементами бесіди. Практичні – з використанням інноваційних технологій.

8. Форма підсумкового контролю – іспит

Перелік екзаменаційних питань для здійснення підсумкового контролю успішності навчання

1. Бісквітне тісто і вироби з нього.
2. Види кулінарної обробки продуктів.
3. Види нарізання овочів.
4. Використання заморожених страв.
5. Відходи овочів та їх використання.
6. Гарячі закуски.
7. Дієтичні кисломолочні продукти.
8. Дріжджове тісто і вироби з нього.
9. Заварне тісто і вироби з нього.
10. Заморожування і зберігання виробів.
11. Зміни, що відбуваються під час приготування страв і виробів з борошна.

12. Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація.
13. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація.
14. Інші види концентратів різного призначення.
15. Концентрати соусів.
16. Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів.
17. Кулінарна обробка риби (розморожування, вимочування) та нерибних морепродуктів..
18. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш.
19. Листкове тісто і вироби з нього.
20. Напівфабрикати з птиці й дичини.
21. Напівфабрикати з рибної січеної натуральної маси.
22. Напої для дієтичного харчування.
23. Обробка і використання рибних харчових відходів.
24. Обробка консервованих овочів. Напівфабрикати консервовані.
25. Обробка поросят, кроликів і диких тварин, субпродуктів і кісток.
26. Обробка риби для фарширування.
27. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини.
28. Обробка субпродуктів птиці й дичини.
29. Оздоблюючі напівфабрикати для виробів з тіста.
30. Організація лікувального і лікувально-профілактичного харчування.
31. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів.
32. Особливості харчування школярів.
33. Первинна обробка продуктів.
34. Підготовка виробів до заморожування.
35. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки.
36. Пісочне тісто і вироби з нього.
37. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів з яловичини, баранини, телятини, свинини натуральні.
38. Приготування рибних напівфабрикатів.
39. Приготування січеної, котлетної маси і напівфабрикатів з неї.
40. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки. Способи варіння яєць.
41. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів.
42. Роль харчових концентратів у приготування кулінарних страв.
43. Салати. Салати-коктейлі. Вінегрети.
44. Солодкі страви з утворенням желе. Приготування киселів. Желе. Муси. Самбуки. Креми.
45. Солодкі страви, їх класифікація.
46. Соуси і приправи промислового виробництва.
47. Способи заправлення птиці і дичини.
48. Страви з круп, бобових і макаронних виробів.
49. Страви з овочевих напівфабрикатів.
50. Страви з птиці, дичини, кролика.
51. Страви з риби.
52. Страви з січеного натурального м'яса і котлетної маси.
53. Страви з січеної натуральної риби і котлетної маси, нерибних морепродуктів.
54. Страви з яєць.
55. Страви і гарніри з овочів.
56. Страви і закуски з овочів.

57. Теплова обробка продуктів.
58. Технологічний процес.
59. Технологія приготування перших страв.
60. Технологія приготування соусів. Маринади і желе.
61. Технологія приготування страв з сиру.
62. Характеристика технологічного процесу обробки овочів, бобових, грибів.
63. Харчова цінність страв та виробів з борошна.
64. Холодні страви і закуски з м'яса і яєць.
65. Холодні страви і закуски з риби.
66. Швидкозаморожені кулінарні вироби.

9. Методи й засоби діагностики успішності навчання

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування, оцінка за індивідуальне навчально-дослідне завдання, залік, іспит.

10. Розподіл балів та критерії оцінювання

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування, оцінка за індивідуальне навчально-дослідне завдання, підсумковий письмовий тест (залік).

Розподіл балів, що присвоюються студентам

3 семестр

Модуль 1 (поточне опитування)					Модуль 2	Модуль 3 (модульний контроль)	Сума
Змістовий модуль 1.1.							
25					ІНДЗ	МКР1.1.	100
T1	T2	T3	T4	T5	15	60	
5	5	5	5	5			

4 семестр

Модуль 4 (поточне опитування)							Модуль 5	Модуль 6 (модульний контроль)	Сума
Змістовий модуль 2.1.									
28							ІНДЗ	МКР2.1.	100
T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	12	60	
4	4	4	4	4	4	4			

5 семестр

Модуль 7 (поточне опитування)						Модуль 8	Модуль 9 (модульний контроль)	Сума
Змістовий модуль 3.1.								
24						ІНДЗ	МКР3.1.	100
T13	T14	T15	T16	T17	T18	16	60	
4	4	4	4	4	4			

6 семестр

Модуль 10 (поточне опитування)					Модуль 11	Модуль 12 (модульний контроль)	Сума
Змістовий модуль 4.1.							
25					ІНДЗ	МКР 4.1.	100
T19	T20	T21	T22	T23	15	60	
5	5	5	5	5			

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), практики	для заліку
90 – 100	A	Відмінно	Зараховано
82 – 89	B	Добре	
75 - 81	C		
67 -74	D	Задовільно	
60 - 66	E		
1 – 59	Fx	Незадовільно	Незараховано (з можливістю повторного складання)

11. Методичне забезпечення

1. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.- [Чинний від 1999-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с. – (Національний стандарт України).

2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281: 2004.- [Чинний від 2004-02-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 21 с. – (Національний стандарт України)

12. Список джерел

Нормативно-правові акти

1. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.- [Чинний від 1999-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с. – (Національний стандарт України).

2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281: 2004.- [Чинний від 2004-02-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 21 с. – (Національний стандарт України)

3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко – Харків: “Фавор ЛТД”, 2003. – 440с.

Основна література

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного

питания / Л.А. Радченко. - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2003. – 352 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ученик / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.– 416 с.

6. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Серия «Учебники, учебные пособия»] / В.А. Барановский. – Ростов- на-Дону: «Феникс», 2004 – 352с.

7. Шаповалов Н. Н. Организация работы предприятий общественного питания / Н. Н. Шаповалов, В. М. Пивоваров, Г. А. Крымская. – М.: Экономика, 1990. – 272 с.

8. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Практикум] / Н.А. Пятницкая. – К.: Вища школа, 1990. – 271 с.

9. П'ятницька Г.Т., Менеджмент громадського харчування / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – Підручник.- К., 2001. – 654 с.

10. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Практикум] / Н.А. Пятницкая. – К.: Вища школа, 1990. – 271 с.

11. Беляев М. И. Организация производства и обслуживания в общественном питании / М. И. Беляев, И. Г. Бережной и др.; под ред. М. И. Беляева. – М.: Экономика, 1986. – 302 с.

12. Ридель. Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания / Х. Ридель – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. – 352 с.

13. Захарченко М.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания / М.Н. Захарченко, Л.С. Кучер – М.: Экономика, 1986 – 272 с.

Додаткова література

14. Аграновский А. Д. Организация производства в общественном питании. Уч. пособие для техникумов / А. Д. Аграновский– М., 1990. – 254 с.

15. Фатхутдинов Р.А. Организация производства / Р.А.Фатхутдинов. – М: ИНФРА, 2002 – 350 с.

16. Зигель Л. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель. – М.: Центр полиграфии, 2003. – 378с.

17. Петрищев Н.А. Карты организации труда на предприятиях общественного питания / Н.А. Петрищев. – К.: Техника, 1986. – 89с.

18. Курочкин А.С. Организация производства: Учеб. Пособие / А.С. Курочки. – К.: МАУП, 2001. – 216 с.

19. Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России / Л.С. Кучер. – М.: Юрисконсульт, 2002. – 465 с.