



**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ  
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
В.о. ректора

«18» квітня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ОК 15 Технологія продукції ресторанного господарства**

**підготовка фахового молодшого бакалавра**

освітньо-професійної програми **Готельно-ресторанна справа**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

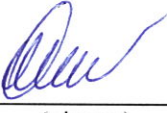
**Київ – 2023**

Робочу програму з дисципліни Технологія продукції ресторанного господарства для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач–Гурвич Д.О.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.  
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
2	Календарно-тематичний план дисципліни	7
3	Теми і плани лекційних занять	9
4	Теми і план практичних/лабораторних занять	15
5	Теми і питання для самостійної роботи студентів	18
6	Методи активізації навчального процесу	22
7	Системи поточного та підсумкового контролю знань	22
8	Критерії оцінювання результатів навчання студентів	25
9	Література	26

## 1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

**Метою дисципліни** є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

**Завдання дисципліни** полягає в формуванні у фахівців з технології харчування технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні:

**знати:**

- наукові основи харчування та шляхи їхнього застосування в технологіях продукції ресторанного господарства;
- технологічні закономірності виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства та формування її асортименту;
- теоретичні і технологічні концепції та принципи створення продукції харчування із визначеними властивостями в закладах ресторанного;
- технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції;
- фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах під час кулінарного оброблення;
- способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- особливості технологій окремих груп кулінарної та кондитерської продукції ресторанного господарства.

**вміти:**

- планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства;
- розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва;
- впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- користуватися Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для

закладів ресторанного господарства, нормативною та технологічною документацією;

- розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції;
- вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.

Процес вивчення дисципліни ОК 15 Технологія продукції ресторанного господарства спрямований на застосування наступних компетентностей:

**а) загальні компетентності (ЗК)**

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 10 Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 12 Здатність до оволодіння технічними та організаційними засобами реалізації правил безпеки та охорони праці на підприємстві.

**б) спеціальні (фахові) компетентності (СК)**

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства

СК 15. Здатність застосовувати знання технологічного процесу виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

### **Очікувані результати навчання**

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН16. Професійно застосовувати знання і практичні навички отриманні під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу при здійсненні технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства

РН 17. Застосовувати знання технологічного процесу під час виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

## 2. Календарно-тематичний план дисципліни

№	Назва розділів і тем	Кількість годин			
		Усього	Лекції	Практичні/ Лабораторні	Самостійні
1	2	3	4	5	6
1	Тема 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	6	2		4
2	Тема 2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.	8	2	2	4
3	Тема 3. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	4	2		2
4	Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.	12	2	4	6
5	Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.	6	2		4
6	Тема 6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	12	2	4	6
7	Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів.	6	2		4
8	Тема 8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.	8	2	2	4
9	Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.	6	2		4

10	Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуску супів.	8	2	2	4
11	Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.	8	2	2	4
12	Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуску страв та, гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.	10	2	2	6
13	Тема 13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.	8	2	2	4
14	Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.	8	2	2	4
15	Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.	8	2	2	4
16	Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.	8	2	2	4
17	Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.	8	2	2	4
18	Тема 18. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.	10	2	2	6
19	Тема 19. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування	6	2		4
<b>Всього:</b>		<b>150</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>82</b>



### 3. Теми і плани лекційних занять

#### *Лекція 1*

*Тема. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.*

План:

1. Класифікація прийомів кулінарної обробки продуктів.
2. Характеристика основних прийомів механічної обробки сировини.
3. Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів.
4. Комбіновані прийоми теплової обробки продуктів.
5. Допоміжні прийоми теплової обробки.
6. Основні поняття ваги брутто, нетто, відходів, втрат

#### *Лекція 2*

*Тема. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.*

План:

1. Технологічний процес механічної обробки картоплі, форми нарізки картоплі, їх кулінарне використання.
2. Обробка і приготування напівфабрикатів з цибулевих, капустяних, плодкових, десертних, шпинатових овочів.
3. Технологічний процес обробки коренеплодів, приготування, напівфабрикатів з них.
4. Технологічний процес обробки сушених, маринованих, і консервованих овочів і грибів.
5. Технологічний процес приготування швидкозаморожених овочевих напівфабрикатів, їх використання, вимоги до якості, умови та строки реалізації.

#### *Лекція 3*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.*

План:

1. Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів.
2. Принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби.
3. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів.
4. Вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.

#### *Лекція 4*

*Тема. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.*

План:

1. Характеристика рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства.
2. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів.
3. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них.
4. Особливості технологічного процесу приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натуральної маси; вимоги до якості, строки реалізації.

#### *Лекція 5*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.*

План:

1. Характеристика страв з риби.
2. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої риби та нерибних продуктів моря.
3. Асортимент страв з рибної котлетної маси.
4. Принципи підбору гарнірів та соусів до рибних страв.
5. Вимоги до якості страв з риби, умови і строки реалізації.

#### *Лекція 6*

*Тема. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.*

План:

1. Харчова цінність та характеристика м'ясної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства.
2. Технологічна схема механічної обробки яловичини; приготування напівфабрикатів (великошматкових, порційних, дрібношматкових) з яловичини, їх кулінарне використання; вимоги до якості, умови та строки реалізації.
3. Технологічна схема механічної обробки свинини, баранини, телятини; приготування напівфабрикатів з них, їх кулінарне і використання; вимоги до якості, умови та строки реалізації.
4. Приготування натуральної січеної та котлетної маси, характеристика напівфабрикатів з них; вимоги до якості, умови та строки реалізації.

## 5. Обробка субпродуктів, їх кулінарне використання

### *Лекція 7*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів.*

План:

1. Характеристика страв з м'яса.
2. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса і субпродуктів.
3. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної і котлетної маси.
4. Принципи підбору гарнірів та соусів до м'ясних страв.
5. Вимоги до якості страв з м'яса, умови і строки реалізації.

### *Лекція 8*

*Тема. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.*

План:

1. Характеристика сировини з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів, що надходять на підприємства ресторанного господарства.
2. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці; приготування напівфабрикатів з птиці та кулінарне їх використання.
3. Особливості обробки кроликів та пернатої дичини.
4. Технологічний процес приготування кнельної маси з птиці і напівфабрикатів з неї.
5. Обробка, кулінарне використання субпродуктів з птиці.

### *Лекція 9*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.*

План:

1. Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушованої та запеченої птиці, дичини, кроликів та субпродуктів.
2. Технологічний процес приготування і відпуску страв з січеної птиці.
3. Принципи підбору гарнірів та соусів до страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.
4. Вимоги до якості страв з птиці, пернатої дичини та кроликів, умови і строки реалізації.

### *Лекція 10*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску супів.*

План:

1. Значення супів у харчуванні.
2. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів.
3. Загальна схема технологічного виробництва супів.
4. Формування технологічних властивостей і показників якості.
5. Характеристика асортименту супів, їх призначення.
6. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації.

### *Лекція 11*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.*

План:

1. Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення.
2. Технологічний процес приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похідних соусів.
3. Обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації соусів.
4. Вимоги до якості, види браку та способи їх усунення.

### *Лекція 12*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.*

План:

1. Характеристика страв та гарнірів з крупів, і бобових та макаронних виробів.
2. Принципи підбору гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів до страв.
3. Технологічний процес приготування каш, та. виробів з них.
4. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з бобових.
5. Асортимент, технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з макаронних виробів.
6. Вимоги до якості страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.

### *Лекція 13*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.*

План:

1. Обробка яєць, яєчних продуктів, їх взаємозаміна.
2. Технологічний процес приготування і відпуску страв з варених, смажених

- та запечених яєць.
3. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурального сиру.
  4. Технологічний процес приготування і відпуску гарячих страв з сиру.
  5. Вимоги до якості страв з яєць та сиру, умови і строки реалізації.

#### *Лекція 14*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.*

План:

1. Значення напоїв у харчуванні.
2. Технологічний процес приготування і подавання чаю.
3. Технологічний процес приготування кави різними способами (кави на молоці, кави по-варшавському, кави по-східному, кави зі збитими вершками, кави глясе), особливості подавання.
4. Технологічний процес приготування какао і шоколаду, правила відпускання, асортимент.
5. Вимоги до якості гарячих напоїв, умови і строки реалізації.

#### *Лекція 15*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.*

План:

1. Технологічний процес приготування холодних безалкогольних напоїв.
2. Технологічний процес приготування безалкогольних коктейлів, їх класифікація в залежності від використовуваної сировини, вимоги до якості, строки реалізації.

#### *Лекція 16*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.*

План:

1. Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини.
2. Технологічні прийоми підготовки овочевої, м'ясної, рибної сировини та гастрономічних продуктів для приготування холодних страв та закусок.
3. Технологічний процес приготування і відпуску окремих видів продукції: бутербродів, салатів, вінегретів, страв з овочів та грибів, страв з риби, холодних страв з м'яса та м'ясних гастрономічних продуктів, закуски з яєць та сиру.
4. Вимоги до якості, умови і строки реалізації холодних страв та закусок..

### *Лекція 17*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.*

План:

1. Значення солодких страв у харчуванні. Класифікація та асортимент солодких страв.
2. Характеристика технологічних властивостей сировини для виробництва солодких і страв.
3. Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання холодних солодких страв: свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід; компотів; желюваних страв (киселів, желе, мусів, самбуків, кремів); охолодженої десертної продукції; (морозива, морозива у фризерах, парфе).
4. Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання гарячих солодких страв: страв з яблук; суфле; пудингів; інших солодких гарячих страв.
5. Технолого-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації солодких страв.

### *Лекція 18*

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.*

План:

1. Значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація.
2. Характеристика сировини.
3. Технологічний процес приготування дріжджового тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів.
4. Технологічний процес приготування і відпускання борошняних страв: пельменів, вареників, млинців, оладок, млинчиків з різними начинками.
5. Технолого-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації страв з борошна.

### *Лекція 19*

*Тема. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.*

План:

1. Зміни білків при кулінарній обробці продуктів: фізіологічна цінність білків; будова молекули білків; властивості білків; гідратація та дегідратація білків; зміни глобулярних та фібрилярних білків.
2. Зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів: значення вуглеводів у харчуванні; зміна цукру, крохмалю, вуглеводів клітинних стінок в процесі теплової обробки.
3. Зміни жирів при кулінарній обробці продуктів: фізіологічна цінність жирів; склад жирів, їх використання; поглинання жирів продуктами та

- втрати при варінні, смаженні продуктів.
4. Зміни вітамінів, мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів. Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни; причини руйнування вітаміну С; вітамінізація їжі.
  5. Зміни кольору продуктів, утворення нових смакових і ароматичних речовин при кулінарній обробці.
  6. Основи дієтичного і лікувально-профілактичного харчування.
  7. Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

#### **4. Теми і плани лабораторно-практичних занять**

##### **Лабораторно-практичне заняття № 1**

*Тема. Технологічні процеси кулінарної механічної обробки овочів, грибів та їх технологічний процес приготування*

План:

1. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування страв із відварених, смажених, тушкованих і запечених овочів та грибів.
2. Приготувати страви з відварених, смажених, тушкованих і запечених овочів та грибів, і дати органолептичну оцінку готовим стравам.

##### **Лабораторно-практичне заняття № 2**

*Тема. Технологічні процеси кулінарної механічної обробки риби і не рибних продуктів моря та їх приготування*

План:

1. Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці риби, визначити масу напівфабрикатів з риби. Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці нерибних продуктів моря, визначити масу напівфабрикатів з них.
2. Приготувати страви з відвареної, припущеної, смаженої, тушованої і запеченої риби (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам. Приготувати страви з нерибних продуктів моря (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам

##### **Лабораторно-практичне заняття № 3**

*Тема. Технологічні процеси кулінарної механічної обробки м'яса та м'ясопродуктів та їх приготування*

План:

1. Провести розрахунок маси бруutto, нетто, відходів при механічній

- обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів. Провести розрахунок маси брутто, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів із січеної та котлетної маси.
2. Приготувати страви з відвареного, смаженого, тушкованого і запеченого м'яса (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам.
  3. Приготувати страви з січеної та котлетної маси (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам.

#### **Лабораторно-практичне заняття № 4**

*Тема. Технологічні процеси кулінарної механічної обробки сільськогосподарської птиці та процес приготування*

План:

1. Провести розрахунок сільськогосподарської птиці по визначенню кількості порцій виробів, напівфабрикатів, які виробляються із заданої кількості сировини.
2. Приготувати страви з відвареної, припущеної, смаженої тушкованої і запеченої сільськогосподарської птиці (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам

#### **Лабораторно-практичне заняття № 5**

*Тема. Технологічний процес приготування супів.*

План:

1. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування заправних супів. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування прозорих, солодких, холодних та інших супів.
2. Приготувати заправні, прозорі, холодні, солодкі супи (на вибір) та органолептичну оцінку готовим стравам.

#### **Лабораторно-практичне заняття № 6**

*Тема. Технологічний процес приготування соусів*

План:

1. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій соусів.
2. Приготувати соуси (на вибір) та дати їм органолептичну оцінку

#### **Лабораторно-практичне заняття № 7**

*Тема. Технологічний процес приготування страв та гарнірів із крупів, бабавих та макаронних виробів.*

План:

1. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої



кількості порцій, під час приготування страв із крупів, бобових і макаронних виробів.

2. Приготувати страви з крупів, бобових та макаронних виробів (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам

### **Лабораторно-практичне заняття № 8**

*Тема. Технологічний процес приготування страв з яєць та сиру*

План:

1. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для
2. приготування страв із яєць та сиру.
3. Приготувати страви з яєць та сиру (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.

### **Лабораторно-практичне заняття № 9**

*Тема. Технологічний процес приготування гарячих напоїв*

План:

1. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для
2. приготування гарячих напоїв.
3. Приготувати гарячі напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям

### **Лабораторно-практичне заняття № 10**

*Тема. Технологічний процес приготування холодних безалкогольних напоїв (*

План:

1. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування холодних безалкогольних напоїв.
2. Приготувати холодні безалкогольні напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям

### **Лабораторно-практичне заняття № 11**

*Тема. Технологічний процес приготування холодних страв тв. закусок*

План:

1. Провести розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок. Скласти технологічні карти та схеми.
2. Приготувати холодні страви та закуски (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам

### **Лабораторно-практичне заняття № 12**

*Тема. Технологічний процес приготування солодких страв*

План:

1. Провести розрахунок сировини для заданої кількості солодких страв.

2. Приготувати гарячі та холодні солодкі страви (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам

### **Лабораторно-практичне заняття № 13**

*Тема. Технологічний процес приготування борошняних кулінарних виробів*

План:

1. Провести розрахунок необхідної кількості сировини, та визначити масу напівфабрикатів борошняних кулінарних виробів.
2. Приготувати борошняні кулінарні вироби (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам

### **5. Теми і завдання/питання для самостійної роботи студентів.**

*Тема. Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. (4 год.)*

План:

1. Харчова промисловість України. Минуле і сьогодення. Нові підходи до удосконалення технології харчових продуктів.
2. Значення теплової кулінарної обробки. Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки. Стадії технологічного процесу виробництва на ПРГ

*Тема Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них . (4 год.)*

План:

1. Значення овочів у харчуванні людини.
2. Класифікація свіжих овочів. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів, плодкових овочів, консервованих овочів та грибів

*Тема .Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів. (2 год.)*

План:

1. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової обробки.

*Тема Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них. (6 год.)*

План:

2. Хімічний склад і харчова цінність риби.
3. Класифікація риби. Організація обробки риби. Обробка і використання рибних харчових відходів

*Тема Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.. (4 год.)*

План:

1. Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Фактори, що впливають на якість кулінарної продукції з рибної сировини.
2. Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби

*Тема Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього. (6 год.)*

План:

1. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.
2. Тканини м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів.
3. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші.
4. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування м'ясних напівфабрикатів.

*Тема Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясо-продуктів. (4 год.)*

План:

1. Значення страв з м'яса у харчуванні людини
2. Класифікація страв з м'яса за способом теплової обробки. Процеси що відбуваються у м'ясі під час теплової обробки.
3. Загальні правила варіння м'яса, визначення готовності, підбір гарнірів, соусів, правила відпуску.

*Тема Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.. (4 год.)*

План:

1. Значення птиці у харчуванні людини.
2. Способи заправлення птиці та дичини

*Тема Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. (4 год.)*

План:

1. Теоретичне обґрунтування, класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці.

*Тема Технологічний процес приготування та відпуску супів. (4 год.)*

План:

1. Класифікація прянощів, спецій, приправ та їх характеристика.
2. Технологія приготування пасеровок та їх види.
3. Асортимент і приготування юшок, кулешів і кулешиків.

*Тема Технологічний процес приготування та відпуску соусів. (4 год.)*

План:

1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції зі заданими властивостями.

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску страв та, гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів. (6 год.)*

План:

1. Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції.
2. Асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп, бобових та борошна.

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.. (4 год.)*

План:

1. Технолого-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації вищеназваної продукції.

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв (4 год.)*

План:

1. Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості. Класифікація, асортимент напоїв за сукупними ознаками, їх призначення.

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв. (4 год.)*

План:

1. Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості.
2. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості.

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок. (4 год.)*

План:

1. Характеристика сирих та варених овочів, способи їх підготовки для приготування холодних страв і закусок
2. Загальна характеристика рибних та м'ясних продуктів, які використовують для приготування холодних страв і закусок
3. Дотримання санітарних правил при приготуванні холодних страв і закусок речовин.

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв (4 год.)*

План:

1. Характеристика сировини для солодких страв. Організація процесу приготування солодких страв. Характеристика желейних речовин.
2. Обґрунтування необхідності використання згущувачів, стабілізаторів, піноутворювачів в виробництві солодких страв і десертної продукції в закладах ресторанного господарства.

*Тема. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна. (6 год.)*

План:

1. Харчова цінність страв і виробів з борошна.
2. Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів.

3. Приготування начинок.
4. Вироби з бездріжджового тіста.

*Тема. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі  
Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.. (4год.)*

План:

1. Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технології приготування виробів. Наукове обґрунтування можливості подовження термінів зберігання борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства.
2. Основи формування харчової цінності структури та показників якості напівфабрикатів та готової продукції сировини рослинного походження. Характеристика технологічних процесів

### **6.Методи активізації навчального процесу**

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

### **7. Система поточного та підсумкового контролю знань.**

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань, захист курсової роботи та ін.

Підсумковий контроль: екзамену.

### **Питання самоконтролю для підготовки до екзамену**

1. Що означає технологічний процес закладу ресторанного господарства?  
Що включають стадії технологічного процесу?
2. Основні поняття – кулінарна продукція, страва, кулінарний напівфабрикат
3. Класифікація продукції ресторанного господарства
4. Способи і прийоми теплової обробки продуктів
5. Збірники рецептур продукції ресторанного господарства
6. Стандарти, технічні умови, технологічні інструкції
7. Техніко-технологічні карти

8. Як проводять контроль оцінки якості продукції на підприємствах ресторанного господарства?
9. Призначення та характеристика меню, види меню
10. Термін-дієта, завдання та принципи дієтичного харчування
11. Технологія страв для дієти №1-при виразковій хворобі шлунка розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
12. Технологія страв для дієти №2 при хронічному гастриті, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
13. Технологія страв для дієти №5 при захворюваннях печінки та жовчного міхура, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
14. Технологія страв для дієти №7 при захворюваннях нирок, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
15. Технологія страв для дієти №8 при захворюваннях ожиріння, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
16. Технологія страв для дієти №9 при захворюваннях цукрового діабету, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
17. Технологія страв для дієти №10 при захворюваннях серцево судинної системи, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
18. Технологія страв для дієти №15 при різних захворюваннях без порушень з боку травної системи, розглянути за планом (показання, мета, хімічний склад, режим харчування, загальна характеристика продуктів, технологія приготування)
19. Асортимент та особливості приготування заправних супів
20. Основні аспекти дитячого харчування
21. Технологія холодних страв і закусок
22. Гарячі напої. Технологія приготування, правила подачі
23. Класифікація соусів, технологія приготування

24. Прохолодні напої. Технологія приготування, правила подачі
25. Плоди та ягоди свіжі та швидкозаморожені. Технологія підготовки та правила подачі
26. Класифікація солодких страв. Желе, муси, самбуки.
27. Гарячі закуски. Технологічні вимоги до їх приготування
28. Асортимент та особливості приготування заправних супів
29. Схема кулінарного розбирання яловичої туші. Приготування напівфабрикатів
30. Нові й комбіновані способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів
31. Асортимент і технологія страв з овочів, грибів, круп та макаронних виробів
32. Напівфабрикати з риби. Подача готових страв.
33. Види тіста. Способи їх приготування
34. Характеристика дрібнокускових напівфабрикатів з м'яса. Способи їх приготування.
35. Що входить в асортимент закусок і страв з нерибних продуктів моря
36. Схема кулінарного розбирання туші свинини, баранини
37. Обробка супових продуктів. Подача готових страв
38. Характеристика порційних напівфабрикатів з м'яса
39. Технологія опарного та безопарного способу виробництва дріжджового тіста
40. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства
41. Технологія страв та кулінарних виробів з молока та сиру
42. Гарячі солодкі страви. Солодкі соуси та сиропи
43. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. Нові технології оформлення тортів.
44. Асортимент та правила подавання з фруктів та ягід (таблиця)
45. Основи технології виробництва десертних страв за групами
46. Розробка схеми приготування заправного супу «борщ український», вимоги до якості, оформлення, температура подачі
47. Технологія приготування соусу «майонез»
48. Приготування і подавання страв із січеної риби
49. Виробництво напівфабрикатів з птиці (схема)
50. Класифікація бутербродів



**8.Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:**

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом
«Добре» / Достатній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно» / Середній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно»/ Початковий	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів,

	<p>елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.</p>
--	--

## 9. Література

### Законодавча література

1. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держспоживстандарт України. - 2004.
2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]. - на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. - Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.

### Основні рекомендовані джерела

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2 - ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008.-384 с.
2. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева - Вінниця: Видавничо - редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. – 248 с.
3. Захарчук В. Г. , Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2007. - 848 с.
5. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. - 537с.
6. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. -132 с.
7. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С.,Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч.посіб.-К.:Центр навч.літ.,2006.-640 с.
8. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.
9. Слащева, А. В. Технологія напоїв: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти

і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; каф. Економіки та бізнесу; А. В. Слащева., О. А. Пусікова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 44 с.

10. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпиченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. — К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. – 292 с.
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с

#### Додаткова:

1. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.: Кондор, 2019. 292 с.
3. Брасько Ю. М. Технология продуктов общественного питания: уч.-практич. пособие. К.: Центр учебной литературы, 2017. 256 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
5. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с
6. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248с.
7. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
8. Технология соусов: уч. пособ. / А.Ф. Коршунова, А.В. Слащева. Донецк: ДонНУЭТ, 2014. 107 с.
9. Солодкі страви і десерти: навч. посіб. / Г.Ф. Коршунова, А. В. Слащева. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
10. Супи. Технологічні аспекти виробництва і реалізації: навч. посіб. / Г.Ф.Коршунова, Л.Я.Семенова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 200 с.
11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. М. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К. : А.С.К., 2000. 848 с.
12. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / Г.Ф. Коршунова, С.К. Ільдирова, Н.А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 382 с.
13. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів. К.: Кондор, 2010. 232 с.