

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

_____ **Олег КИРИЧЕНКО**
" ____ " _____ 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

	(назва навчальної дисципліни)
Освітній ступінь	бакалавр
	(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
	(шифр і назва)
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
	(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)
	наказ № 34-02 від 25.04.2024 р.
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
	(обов'язкова або вибіркова)
Мова навчання:	українська

Технології продукції ресторанного господарства // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024 р. 19 с. (без додатков).

РОЗРОБНИК(-И): Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в освітньому процесі протягом 5 років. 22.08. 2024 р., протокол №12.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» – 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.

Вивчення дисципліни забезпечує формування компетентностей за ОП «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК14. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК14. Здатність користуватися автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

СК17. Здатність організовувати заходи щодо забезпечення безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.

Результати навчання (РН)

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 23. Складати та узгоджувати план власного дослідження і самостійно збирати матеріали за визначеними джерелами.

РН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів

готельно-ресторанної справи.

РН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

РН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства»:

Для опанування дисципліни необхідні базові знання та навички отримані в процесі вивчення наступних дисциплін: «Харчова хімія», «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі», «Товарознавство», «Метрологія, стандартизація і сертифікація».

Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання.

Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні знати:

1. Технологію приготування великошматкових, порційних, дрібношматкових напівфабрикатів із м'яса. Напівфабрикати із м'ясної натуральної січеної та котлетної мас;
2. Асортимент, кулінарну характеристику супів картопляних, юшок, кулешів, молочних, холодних, солодких. Технологію приготування соусів на основі соків, овочевих пюре, фруктів і ягід, десертних соусів;
3. Асортимент, кулінарну характеристику гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів. Асортимент, кулінарну характеристику страв із нерибних морепродуктів;
4. Асортимент, кулінарну характеристику страв із філе птиці, котлетної та кнельної мас, страв із пернатої дичини та кроликів;
5. Асортимент, кулінарну характеристику холодних і гарячих страв з сиру свіжого. Підбір посуду для подавання страв із сиру свіжого;
6. Технологію приготування гарнірів та соусів до холодних страв і закусок;
7. Технологію приготування гарячих солодких страв, асортимент, технологію приготування та правила подавання плодово-ягідних напоїв, морсів;
8. Технологічні властивості борошна, підготовку його до виробництва. Технологію приготування борошняних гарнірів: локшини домашньої, галушок, грінок. Технологію приготування тіста рідкого прісного та виробів з нього;
9. Технологію приготування прикрас і мастик цукрових, марципанів, посипок для тортів та тістечок.

Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні вміти:

1. Користуватися нормативно-технічною документацією;
2. Готувати закуски, страви, вироби, напої;
3. Оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
4. Добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;
5. Добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;
6. Рекомендувати страви, вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх смаки.

Обсяг навчальної дисципліни: Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно).*

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль I. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства. Обробка овочів і грибів

ТЕМА 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

1. Зміст і завдання дисципліни. Взаємозв'язок технології продукції ресторанного господарства з іншими дисциплінами. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію.

2. Характеристика виробничих та технологічних процесів виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, режими, їх мета.

3. Загальна характеристика різних видів сировини та напівфабрикатів різного ступеню готовності. Класифікація сировини, технологічні схеми її переробки. Асортимент і характеристика напівфабрикатів, які надходять з підприємств харчової промисловості, їх використання в закладах ресторанного господарства.

Характеристика напівфабрикатів, які виробляються безпосередньо в закладах ресторанного господарства.

4. Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства. Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності.

ТЕМА 2. Теплова кулінарна обробка продуктів

1. Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів. Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі. Характеристика процесу смаження: основним способом, у великій кількості жиру, без жиру, у духовій шафі, на відкритому вогні, під інфрачервоним випромінюванням.

2. Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки.

Характеристика процесу тушкування, запікання, варіння з наступним смаженням, пасерування, бланшування, обсмалювання, термоустаткування.

3. Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах. Призначення та принцип дії конвекційної печі. Призначення та принцип дії пароконвекційної печі. Технологія приготування продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах.

4. Особливості теплової обробки охолоджених, швидкозаморожених напівфабрикатів, виробів, страв.

ТЕМА 3. Технологія обробки овочів, плодів, грибів

1. Технологічний процес обробки овочів, плодів, грибів, приготування напівфабрикатів з овочів, грибів. Вимоги до якості сировини, напівфабрикатів.

2. Визначення кількості відходів при механічній обробці овочів (з використанням Збірника рецептур), вирішення задач по імітації виробничих ситуацій.

3. Технологічний процес механічної обробки картоплі. Приготування напівфабрикатів цілими бульбами і різноманітної форми нарізки; причини потемніння очищеної картоплі і засоби запобігання його від потемніння; раціональне використання відходів.

4. Технологічний процес обробки коренеплодів; приготування напівфабрикатів; використання відходів.

5. Технологічний процес обробки капустяних, цибулевих, плодових, десертних овочів і зелені, приготування напівфабрикатів, використання відходів, вимоги до якості, термін зберігання.

6. Технологічний процес обробки і використання консервованих і маринованих овочів.

7. Технологічний процес виробництва овочевих н/ф високого ступеню готовності промисловими способами, вимоги до якості н/ф, умови і термін реалізації.

8. Використання овочевих н/ф, які випускаються харчовою промисловістю (сухе картопляне пюре, сушені овочі, н/ф, консерви овочевої продукції (швидкозамороженої)).

9. Технологічний процес приготування швидкозаморожених овочевих н/ф, їх використання, вимоги до якості, умови і термін реалізації. Технологічний процес обробки свіжих і консервованих грибів.

ТЕМА 4. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції

1. Класифікація, асортимент, характеристика і призначення охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.

2. Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенції, харчової цінності.

4. Вплив способів (вакуум – пакування, в середовищі інертних газів) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції.
5. Розігрівання страв, привила подавання. Вимоги до якості готових страв. Умови, терміни зберігання і реалізації.

Змістовий модуль II. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з продуктів тваринного та рослинного походження

ТЕМА 5. Технологія супів

1. Класифікація супів. Роль перших страв у харчуванні. Поділ супів за температурою подавання, за способом приготування, за характером рідкої основи. Характеристика супового відділення гарячого цеху. Норми виходу супів.
2. Асортимент, характеристика супів заправних. Технологія приготування борщів, щі, капустаків, розсольників, солянок, супів картопляних. Норми виходу супів заправних, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.
3. Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів. Технологія приготування різних видів бульйонів. Призначення і використання витяжок. Асортимент і технологія приготування гарнірів до бульйонів. Технологія приготування супів-пюре, супів-кремів. Технологія приготування кулешів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.
4. Асортимент, характеристика молочних, холодних, солодких супів. Технологія приготування молочних супів. Технологія приготування холодних супів та особливості їх споживання. Технологія приготування солодких супів. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.

ТЕМА 6. Технологія соусів

1. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація. Соуси із загусниками. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв. Вимоги до якості. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.
2. Соуси яечно-масляні та суміші масляні. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яечно-масляних та сумішей масляних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.
3. Соуси на олії та оцті. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів на олії та оцті (майонез, маринади, заправні). Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.
4. Соуси солодкі. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів солодких: соуси на основі фруктів і ягід, соуси десертні. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

5. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю (соус майонез, томатні, фруктові соуси, гірчиця). Характеристика соусів (паст) для макаронних виробів: соус із петрушки, соус горіхово-вершковий, песто.

ТЕМА 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки

1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки у закладах ресторанного господарства. Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин різних видів круп та бобових на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.

2. Класифікація кулінарної продукції із круп та бобових за сукупними ознаками. Загальна схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп та бобових. Мета та завдання етапів технологічного процесу.

3. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з круп та бобових та апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп та бобових за групами.

4. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Змістовий модуль III. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів із продуктів тваринного і рослинного походження

ТЕМА 8. Технологія холодних страв та закусок

1. Класифікація закусок та холодних страв. Асортимент, кулінарна характеристика бутербродів, салатів та вінегретів. Поділ закусок на групи. Поділ бутербродів на основні групи та технологія їх приготування. Норми виходу салатів, строк реалізації салатів з свіжих і варених овочів, підбір посуду для подавання. Технологія приготування і подавання салатів, вінегретів, салатів-коктейлів.

2. Закуски та холодні страви. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці і яєць. Підбір гарнірів і соусів, заправок, підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк зберігання.

3. Закуски та холодні страви драглеподібні, бенкетні. Технологія приготування та реалізація риби заливної, м'яса, язика або поросся заливних, холодців, паштетів. Особливості оформлення і відпуску бенкетних холодних страв. Вимоги до якості.

4. Закуски гарячі. Характеристика гарячих закусок, їх вихід, підбір посуду для подавання. Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок з риби і

нерибних морепродуктів, з м'яса, птиці, грибів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв.

ТЕМА 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів

1. Класифікація яєць, продукти їх переробки. Характеристика поживних речовин яйця. Поділ яєць курячих харчових залежно від строку зберігання, якості і маси. Характеристика яєчних продуктів: яєчний меланж, яєчний порошок.
2. Страви із яєць. Способи варіння яєць. Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв з яєць.
3. Страви із сиру свіжого. Значення страв з сиру в харчуванні. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із свіжого сиру. Асортимент, кулінарна характеристика варених страв із свіжого сиру. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

ТЕМА 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби і морепродуктів

1. Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки. Енергетична цінність страв з риби. Способи кулінарної обробки для приготування страв з риби. Фізико-хімічні зміни в процесі теплової обробки риби. Температура подачі, підбір соусів та подавання страв з риби.
2. Страви із риби. Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.
3. Натуральна січена, котлетна рибні маси. Асортимент, кулінарна характеристика страв із натуральної січеної, котлетної рибної маси. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.
4. Страви із морепродуктів. Асортимент, кулінарна характеристика страв із нерибних морепродуктів. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

ТЕМА 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса та субпродуктів

1. Значення м'ясних страв у харчуванні. Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки. Поєднання м'яса із овочами, бобовими, крупами, макаронними виробами. Характеристика змін м'яса у процесі теплової обробки. Температура при подаванні готових м'ясних страв.
2. Страви з м'яса і субпродуктів. Загальні правила варіння м'яса. Асортимент, характеристика варених, смажених, запечених, тушкованих страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до

якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів.

3. Страви з січеної натуральної та котлетної маси з м'яса. Технологія приготування натуральної січеної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з січеної натуральної маси м'яса. Технологія приготування котлетної маси м'яса. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси м'яса. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

ТЕМА 12. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів.

1. Значення страв з птиці, дичини і кроликів у харчуванні. Харчова цінність м'яса птиці, дичини, кролів. Спосіб теплової обробки м'яса птиці, кроликів. Норма закладки солі, спецій і зелені для приготування страв із птиці, кроликів. Температура при подаванні готових м'ясних страв.

2. Страви з птиці, дичини і кроликів. Асортимент, характеристика варених і припущених, смажених, тушкованих страв з птиці, дичини, кролика. Асортимент, кулінарна характеристика страв із філе птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

ТЕМА 13. Технологія солодких страв та напоїв

1. Характеристика солодких страв. Класифікація солодких страв за складом і способом приготування, за температурою подавання. Особливості оформлення солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Характеристика робочого місця приготування солодких страв на виробництві.

2. Холодні солодкі страви. Технологія приготування і подавання холодних солодких страв: натуральні фрукти та ягоди, компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, морозиво. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

3. Гарячі солодкі страви. Технологія приготування і подавання гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка (шарлотка яблучна), пудинги (сухарний, рисовий), грінки з фруктами солодкі. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

4. Гарячі і прохолодні напої. Поділ напоїв на холодні і гарячі. Асортимент, технологія приготування, правила подавання гарячих напоїв, прохолодних напоїв, коктейлів молочних. Вимоги до якості. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

Змістовий модуль IV. Технологія страв, кулінарних виробів з борошна та кондитерських виробів. Основи лікувального харчування

ТЕМА 14. Страви та кулінарні вироби з борошна

1. Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва. Характеристика робочого місця для приготування страв з борошна. Характеристика властивостей борошна. Значення клейковини у складі борошна. Поділ пшеничного борошна на сильне, середнє, слабке.

2. Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна. Технологія приготування фаршів та начинок з м'яса, риби, овочів, грибів, фруктів та ягід. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.
3. Технологія приготування прісного тіста. Технологія приготування тіста для вареників, для пельменів. Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна: вареників, пельменів, галушок, локшини домашньої, грінок, млинчиків. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.
4. Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Асортимент, технологія приготування кулінарних виробів із тіста дріжджового. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Тісто для млинців і оладок. Технологія приготування і подавання млинців і оладок.
5. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї. Технологія приготування тіста для піци із додаванням дріжджів. Технологія приготування тіста для піци без дріжджовим способом. Основи для піци на білому та червоному соусі. Асортимент і технологія приготування різних видів піци.

ТЕМА 15. Технологія виробництва кондитерських виробів

1. Класифікація без дріжджового тіста. Поділ без дріжджового тіста залежно від способу розпушування, використаної сировини і технології приготування. Характеристика розпушувачів, що застосовуються у кулінарії. Характеристика механічного способу розпушування у кулінарії.
2. Кондитерські вироби із тіста дріжджового. Асортимент, особливості приготування кондитерських виробів із тіста дріжджового. Особливості випікання великих і дрібних кондитерських виробів із тіста дріжджового. Прикрашання після випічки кондитерських виробів із тіста дріжджового.
3. Кондитерські вироби із здобного прісного тіста. Технологічний процес приготування тіста прісного здобного. Асортимент, рецептури виробів, особливості приготування кондитерських виробів із тіста прісного здобного.
4. Оздоблювальні напівфабрикати для кондитерських виробів. Класифікація, асортимент, технологічні процеси виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів: сиропи для змочування, сиропи для глазурування, креми, помадки, пряникові глазурі, білково-малювальні маси, цукрово-желатинова пластична маса. Вимоги до якості, мови та строки їх зберігання.
5. Тісто пісочне. Технологічний процес приготування тіста пісочного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.
6. Тісто бісквітне. Технологічний процес приготування тіста бісквітного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.
7. Тісто заварне. Технологічний процес приготування тіста заварного. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.
8. Тісто прісне листкове. Технологічний процес приготування тіста прісного листкового. Асортимент, рецептури виробів. Вимоги до якості, строк реалізації.

ТЕМА 16. Основи лікувального харчування

1. Характеристика лікувально-профілактичних раціонів. Значення лікувального або дієтичного харчування. Характеристика закладів в яких організують лікувальне харчування. Характеристика продуктів для приготування лікувального харчування. Особливості приготування страв, виробів, напоїв. Організація профілактичного харчування.

2. Характеристика дієт у системі ресторанного господарства. Характеристика дієт, що пропонуються при захворюваннях шлунково-кишкового тракту, при захворюваннях печінки і жовчного міхура, при захворюваннях нирок і серцево-судинних, при ожирінні, при цукровому діабеті, при туберкульозі легенів і кісток.

3. Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування. Рекомендовані продукти та страви для дієт. Особливості приготування холодних дієтичних закусок, перших дієтичних страв, других гарячих страв з риби, м'яса, овочів, круп, макаронних виробів, страв дієтичних з яєць та сиру кисломолочного, солодких дієтичних страв, напоїв для дієтичного харчування. Дієтичні кисломолочні продукти.

Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання.

З навчальної дисципліни «Технології ресторанного господарства» передбачено:

- для денної форми навчання – залік (5 сем); екзамен (6 сем);
- для заочної форми навчання – залік (5 сем); екзамен (6 сем).

Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

2. усне опитування;
3. письмові контрольні експрес-роботи;
4. тестовий контроль;

5. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Підсумковий контроль зі змістового модулю 1 проводиться після вивчення теми № 4 у вигляді контрольної роботи (теми 1 - 4).

Підсумковий контроль по змістовому модулю 2 проводиться після вивчення теми №7 у вигляді контрольної роботи (теми 5 - 7).

Підсумковий контроль зі змістового модулю 3 проводиться після вивчення теми № 13 у вигляді контрольної роботи (теми 8 - 13).

Підсумковий контроль зі змістового модулю 4 проводиться після вивчення теми № 16 у вигляді контрольної роботи (теми 14 - 16).

Схема формування оцінки.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
83-89	B	добре	
75-82	C		
68-74	D	задовільно	
60-67	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисциплін

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ			
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗЛК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)	
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота		
≤ 40	≤ 20		
≤ 60		≤ 40	
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК + З ≤ 100			
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК + Е ≤ 100			
ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ			
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗЛК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)	
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота		
≤ 20	≤ 40		
≤ 60		≤ 40	
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК + З ≤ 100			
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК + Е ≤ 100			

Форми та організація оцінювання (5 семестр):

Денна форма

Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на семінарських та практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожну відповідь – 0,5 бали)	5

Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожну задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали	25
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	20
Тестування за темами (20 тестових завдань по 0,5 бали, (1-8 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Заочна форма

Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожну задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали	20
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	40
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Критерії оцінювання знань здобувачів (для денної та заочної форми навчання)

<i>Поточний контроль</i>	
Бали	Критерій
0,5 бали	за кожну правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії
2-4 бали	за правильне розв'язання задач, рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язання ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожну правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі
3-4 бали	доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни
Самостійна (індивідуальна) – 2-4 бали	Інд.-самостійне завдання оцінюється за такими критеріями: <input type="checkbox"/> самостійність виконання; <input type="checkbox"/> логічність та послідовність викладення матеріалу; <input type="checkbox"/> повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);

	<input type="checkbox"/> обґрунтованість висновків; <input type="checkbox"/> використання статистичної інформації та довідкової літератури; <input type="checkbox"/> відповідність вимогам щодо виконання графічного завдання; <input type="checkbox"/> можлива наявність конкретних пропозицій; <input type="checkbox"/> якість оформлення.
Підсумковий контроль (5 семестр-залік)	
40 балів	Тестові завдання (1 бал за кожен правильну відповідь)

Форми та організація оцінювання (6 семестр):

Денна форма

Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на семінарських та практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожен відповідь – 0,5 бали)	5
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожен задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожен завдання – 2-4 бали)	25
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожен – 2-4 бали)	20
Тестування за темами (20 тестових завдань по 0,5 бала, (9-20 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Заочна форма

Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожен задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожен завдання – 2-4 бали)	20
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожен – 2-4 бали)	40
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Підсумковий контроль (для денної та заочної форми навчання):

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Екзамен (2 теоретичні питання – по 10 балів, тестові завдання – 10 балів за 10 тестових завдань, практичне завдання – 10 балів)	40

Критерії оцінювання знань здобувачів (для денної та заочної форми навчання):

<i>Поточний контроль</i>	
Бали	Критерій
0,5 бали	за кожен правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії
2-4 бали	за правильне розв'язання задач, рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язання ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожен правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі
3-4 бали	доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни

Підсумковий контроль (для денної та заочної форми навчання):

<i>Підсумковий контроль (6 семестр-екзамен)</i>	
Бали	Критерій
№1. Теоретичне питання 1	
9-10	Повне розкриття теоретичного питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу, законодавчих актів і нормативних документів та обґрунтованого викладу питання, що супроводжується доречними прикладами.
7-8	Питання висвітлено повно, логічно, обґрунтовано, студент виявив уміння аналізувати факти, події, але у відповідях допущені неточності.
5-6	Студент у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, допускає незначні помилки.
1-4	Студент дає неповні відповіді, допускає помилки.
0	Нульову оцінку одержує студент, якщо він дає неправильну відповідь на запитання, показує незадовільне знання понятійного апарату чи взагалі нічого не відповів
№2. Теоретичне питання 2	
9-10	Повне розкриття теоретичного питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу, законодавчих актів і нормативних документів та обґрунтованого викладу питання, що супроводжується доречними прикладами.
7-8	Питання висвітлено повно, логічно, обґрунтовано, студент виявив уміння аналізувати факти, події, але у відповідях допущені неточності. незначні помилки.
5-6	Студент у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, допускає незначні помилки.
1-4	Студент дає неповні відповіді, допускає помилки.
0	Нульову оцінку одержує студент, якщо він дає неправильну відповідь на

	запитання, показує незадовільне знання понятійного апарату чи взагалі нічого не відповів
№3. Тестові завдання	
0-10	Тестові завдання (10 тестових завдань, за кожну правильну відповідь-1 бал)
№4 Практичне завдання	
9-10	Студент правильно розв'язав практичне завдання (задачу), визначив методику розв'язання та зміст застосовуваного понятійного апарату і формул, аргументував висновки.
7 – 8	Студент показав знання методики розв'язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені окремі незначні помилки у розв'язанні.
5 – 6	Студент показав знання методики розв'язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені помилки у розв'язанні не дають можливості зробити правильні висновки.
1 – 4	Студент частково розв'язав практичне завдання (задачу), але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату та методики розв'язання задачі.
0	Студент неправильно розв'язав практичне завдання (задачу), показав незадовільне знання понятійного апарату, або взагалі нічого не відповів.

Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

при вивченні дисципліни застосовується мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи тощо.

Програмне забезпечення: Платформа Moodle, Zoom, PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word.

Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації)

Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор
ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний
університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА
2024 р.

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 241 «Готельно – ресторанна справа»
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма навчання денна Обсяг 8 кредитів ЄКТС, 240 годин
Кафедра (-и) Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Курс 3 Групи ГР-

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Прак. заняття/ Лаб. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
5 семестр							
1	Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	16	8	2	2	4	8
2	Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів	18	8	2	4	2	10
3	Тема 3. Технологія обробки овочів, плодів, грибів	18	8	2	2	4	10
4	Тема 4. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції	16	6	2	2	2	10

1	2	3	4	5	6	7	8
5	Тема 5. Технологія супів	16	8	2	2	4	8
6	Тема 6. Технологія соусів	16	8	2	2	4	8
7	Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки	20	10	4	2	4	10
	Разом за семестр	120	56	16	16	24	64
	Форма підсумкового контролю	Залік					
6 семестр							
1	Тема 8. Технологія холодних страв та закусок	14	8	2	2	4	6
2	Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру, яєць та яечних продуктів	14	8	2	2	4	6
3	Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби і морепродуктів	14	8	2	2	4	6
4	Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса та субпродуктів	16	8	2	2	4	8
5	Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів.	14	8	2	2	4	6
6	Тема 13. Технологія солодких страв та напоїв	14	8	2	2	4	6
7	Тема 14. Страви та кулінарні вироби з борошна	12	6	2		4	6
8	Тема 15. Технологія виробництва кондитерських виробів	12	6		2	4	6
9	Тема 16. Основи лікувального харчування	10	4	2	2		6
	Разом за семестр	120	64	16	16	32	56
	Форма підсумкового контролю	Екзамен					

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного

бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Завідувач кафедри



(підпис)

Т.В. Тесленко

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор

ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний
університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА

2024 р.

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній
ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

241 «Готельно –

ресторанна справа

(шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма

навчання

заочна

Обсяг

8 кредитів ЄКТС,

240 годин

Кафедра (-и)

Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Курс

3

Групи

ГР-

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
5 семестр							
1	Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	18	2	2			16
2	Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів	16					16
3	Тема 3. Технологія обробки овочів, плодів, грибів	18	2	2			16
4	Тема 4. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції	16	2		2		14
5	Тема 5. Технологія супів	18	2	2			16

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ.заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
6	Тема 6. Технологія соусів	16	2		2		14
7	Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки	20	4	2	2		16
	Разом за семестр	120	12	8	6	0	108
	Форма підсумкового контролю		Залік				
	6 семестр						
8	Тема 8. Технологія холодних страв та закусок	14	2	2			12
9	Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів	14	2		2		12
10	Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби і морепродуктів	14	2	2			12
11	Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса та субпродуктів	12					12
12	Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів.	12					12
13	Тема 13. Технологія солодких страв та напоїв	16	4	2	2		12
14	Тема 14. Страви та кулінарні вироби з борошна	12					12
15	Тема 14. Технологія виробництва кондитерських виробів	14	2	2			12
16	Тема 16. Основи лікувального харчування	16	4	2	2		12
	Разом за семестр	120	12	10	6	0	108
	Разом за навчальний рік	240	24	18	12	0	216
	Форма підсумкового контролю		Екзамен				

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Завідувач кафедри



(підпис)

Т.В. Тесленко

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2024/2025 навчальний рік

1. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text>
2. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.91 № 103-ХІІ.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
3. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
4. Про бухгалтерський облік і фінансову звітність в Україні: Закон України від 16.07.1999 р. № 996-ХІV URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/996-14#Text>
5. Правила роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України №219 від 24.02.2019.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
6. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення" URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99
7. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація".
URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004
8. «Первинна документація у громадському харчуванні» від 17.04.2006. № n0031697-06. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/n0031697-06#Text>

Базова:

1. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Одеса, 2016 р. 479 с.
2. Стахомич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник. Київ, 2020 р. 282 с.
3. Здобнов А.І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
4. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. та ін. Дієтичне харчування: навч. посібн. Харків, 2019 р. 201 с

5. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур : навч. посібн. Київ, 2010 р. 324 с.

Додаткова:

1. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ, 2007. 848 с.
2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: підручник. Київ, 2013 р. 304 с.
3. Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : підручник. Київ, 2002 р. 399 с.
4. Клопотенко Є.В. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах : книга. Львів, 2020 р. 149 с.
5. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур : навч. посібн. Київ, 2010 р. 324 с.
6. Кручаниця М.І., Миронюк І.С., Розумикова Н.В. та ін. Основи харчування, підручник. Ужгород, 2019 р. 252 с.
7. Шалимінов О.В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності: підруч. Київ, 2000 р. 398 с.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанної справи, 2-ге видан.: навч. посібн. Київ, 2012 р. 280 с.
9. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. та ін. Дієтичне харчування: навч.посібн. Харків, 2019 р. 201 с.

Інтернет – ресурси

1. Професійна кулінарна школа ElChef. URL: <https://elchef.com.ua/>
2. Сертифікант. Все про ХАССП. URL: <https://certificant.org/>
3. Таблиця калорійності. URL: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/>

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Завідувач кафедри



(підпис)

Т.В. Тесленко

Додаток 3
до Положення про
організацію освітнього
процесу у ВНПЗ
«Дніпровський гуманітарний
університет»

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

**ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ)
ЗАНЯТЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь **бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва)

Освітня програма **Готельно-ресторанна справа**

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

наказ № 34-02 від 25.04.2024 р.

Форма навчання **денна**

(денна/заочна)

у **2024/2025** навчальному році

Плани семінарських
(практичних) занять
обговорені та схвалені
на
засіданні кафедри
протокол від 14.06.2024 р. №
10



**Завідувач кафедри
Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(підпис)

Дніпро – 2024

Технології продукції ресторанного господарства // Плани семінарських (практичних) занять для денної/заочної форми навчання. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 32 с.

РОЗРОБНИК(-И): Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

Семінарське заняття № 1 – 2 год.

План:

1. Стадії виробничого процесу.
2. Поняття первинної сировини.
3. Методи механічна обробка сировини.
4. Способи та прийоми теплової кулінарної обробки
5. Нормативно-технічна та технологічна документація.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

органолептично, механічна, гідромеханічна, калібрування, сировина, первинна обробка, вторинна обробка, бруutto, нетто, технологічна карта, техніко-технічна карта, калькуляційна карта/

Практичне заняття №1 – 2 год

План:

1. Визначення поняття технологічна карта.
2. Вимоги до технологічних карт.
3. Створення технологічної карти.

Мета: навчитись створювати технологічні карти. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція.

Завдання:

1. Створити технологічну карту на порцію 100 г за прикладом. Рецепттура №61. Салат із свіжих помідорів з солодким перцем.
2. Створити технологічну карту на порцію 150 г за прикладом. Рецепттура №83. Салат вітамінний.
3. Створити технологічну карту на порцію 250 г за прикладом. Рецепттура №180. Борщ зелений.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Інструкція:

1. Записуємо дату, тему і мету.

2. Знаходимо потрібну нам рецептуру у збірнику.
3. Створюємо карту за прикладом. Сировину використовуємо за стовпчиком «нетто».
4. Виконуємо всі технологічні карти по черзі вказаної у завданні.

Примітка:

Рецептури наведено у трьох варіантах: перший варіант (I колонка) -для підприємств вищих націнних категорій, другий варіант (II колонка) -для підприємств II націнної категорії та третій варіант (III колонка) -для підприємств громадського харчування при виробничих підприємствах, в установах та навчальних закладах.

Студенти виписують продукти для лабораторних робіт за другим варіантом (колонкою) Збірника. Виняток становлять кілька страв, для приготування яких передбачено третій та перший варіанти рецептур, що обумовлено в тексті методичних посібників до лабораторних робіт

У рецептурах зазначені: найменування продуктів, що входять до страви, норми вкладення продуктів масою бруто та нетто, вихід (маса) окремих компонентів страви та страви загалом.

Приклад технологічної карти:
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №7
ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБА

Фруктовий салат із соусом
(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з\п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Виноград	250	Білих сортів без кісточки
2	Карамболь	80	Свіжі
3	Груші	180	
4	Кавун	200	
5	Ванільний цукор	5	Вищий сорт
6	Йогурт	250	10% жирності
7	Лимонний сік	30	Свіжовичавлений 100;
Маса готової страви або кулінарного виробу		995	

Технологія приготування
Ягоди винограду розрізати навпіл і видалити кісточки. Карамболь

нарізати скибочками. Груші, очистивши від шкірки та серцевини, нарізати шматочками, побризкати лимонним соком. М'якоть кавуна очистити від кісточок, нарізати кубиком чи кульками. Йогурт збити з ванільним цукром. Перемішати компоненти салату, розкласти на тарілки, полити соусом.

Література:

1. «Первинна документація у громадському харчуванні» від 17.04.2006. № п0031697-06
2. Архіпов В.В. Організація ресторанної справи, 2-ге видан.: навч. посібн. Київ, 2012 р. 280 с.
3. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.

Практичне заняття №2 – 2 год

План:

1. Визначення поняття техніко-технологічна карта.
2. Вимоги до техніко-технологічних карт.
3. Створення техніко-технологічної карти.

Мета: навчитись створювати техніко-технологічні карти. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією. Навчитись рахувати харчову та енергетичну цінність страви.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція.

Завдання:

1. Створити техніко-технологічну карту за прикладом. Рецептuru №74.Салат картопляний з грибами.
2. Створити техніко-технологічну карту за прикладом. Рецептuru №220.Суп з крупою..
3. Створити техніко-технологічну карту за прикладом. Рецептuru №183.Борщ український.

. Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Інструкція:

1. Записуємо дату, тему і мету.
2. Знаходимо потрібну нам рецептуру у збірнику.
3. Створюємо карту за прикладом.
4. Виконуємо всі або одну(за бажанням) технологічні карти.
5. Для підрахунку харчової та енергетичної цінності використовуємо електронний портал.

Приклад:

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1 на курку тушковану з грибами

1. Область застосування

1.1 Дійна техніко-технологічна карта поширюється на страви «Курка тушкована з грибами», яка виробляється рестораном і його філією.

2. Сировина, яка використовується для приготування курки тушованої з грибами, повинна відповідати вимогам нормативної документації, мати сертифікати і посвідчення якості.

3. Рецепттура

3.1. Рецепттура страви «Курка тушована з грибами»

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)	Нормативна документація(ДСТУ,ТУ, ISO)
Курка	160	109	ДСТУ.М'ясо птиці
Маргарин	3	3	ДСТУ. Маргарин
Картопля	187	140	ДСТУ.Картопля свіжа продовольча
Морква	44	35	ТУ.Морква столова свіжа
Печериці свіжі	118	90	ТУ. Печериці свіжі культивовані
Маса відварених грибів	-	45	
Маргарин	5	5	ДСТУ. Маргарин
Маса смажених грибів	-	45	
Цибуля ріпчаста	30	25	ТУ. Цибуля ріпчаста свіжа
Маргарин	5,5	5,5	ДСТУ. Маргарин
Маса пасерованої цибулі	-	12,5	
Бульйон або вода	130	130	
Маса тушованої курки	-	75	
Маса гарніру	-	275	
Вихід готової страви (1 порції)	-	350	

4. Технологічний процес

4.1. Підготовка сировини до виробництва страви «Курка тушована з грибами» здійснюється у відповідності зі Збірником рецептур страви і

кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства (1983 р.)

4.2. Підготовлені тушки рубають на шматки, обсмажують до утворення хрумкої скоринки, закладають у горщик, додають сир, картоплю і моркву, нарізані часточками, пасеровану цибулю, лавровий лист, сіль, перець. Потім заливають бульйоном або водою і тушкують у жарочній шафі до готовності (40-50 хв.). За 8-10 хв. до закінчення тушкування додають смажені гриби.

5. Оформлення, подача, реалізація і зберігання.

5.1. Страва «Курка тушкована з грибами» повинна подаватися в горщику, в якому виготовляється. Горщик встановлюють на закусоchnу тарілку, покриту паперовою серветкою.

5.2. Температура подачі страви має бути не менше 65°C.

5.3. Термін реалізації курки тушованої з грибами при зберіганні на мармиті або гарячій плиті – не більше 3 год. з моменту закінчення технологічного процесу.

6. Показники якості та безпеки

6.1. Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – два шматочки курки на порцію; овочі зберегли форму нарізки, рівномірно перемішані.

Консистенція – м'яка, соковита;

Колір – жовтий з жовтогарячим відтінком;

Смак – в міру солена з присмаком смажених грибів;

Запах – тушованої кури з овочами і смаженими грибами;

6.2. Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин, %(не менше) 20,7

Масова частка жиру, %(не менше) 3,1

Масова частка солі, %(не менше) 0,7

6.3. Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КОЕ в 1 г продукту не більше 1x10

Бактерії групи кишкових паличок, не допускаються у масі продукту, г 0,01

Каугулазопозитивні стафілококи, не допускаються у масі продукту, г 1,0

Proteus не допускаються у масі продукту, г 0,1

Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, не допускаються у масі продукту, г 25

7. Харчова й енергетична цінність цінність

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал/кдж
7,35	7,17	7,11	122/510

Відповідальний розробник Лучанська Ю.Г.

Література:

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Одеса, 2016 р. 479 с.
2. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
3. Таблиця калорійності URL: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/>

Тема 2. Теплова кулінарна обробка продуктів

Семінарське заняття № 2 – 2 год.

План:

1. Значення теплової кулінарної обробки продуктів.
2. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів.
3. Характеристика процесу смаження:

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: варіння, основний спосіб варіння, припускання, варіння на парі, варіння на водяній бані, варіння під тиском, смаження, основний спосіб смаження, смаження у фритюру, смаження без жиру, смаження в жаровій шафі, смаження на відкритому вогні.

Семінарське заняття № 3 – 2 год.

План:

1. Характеристика комбінованих способів теплової обробки.
2. Характеристика допоміжних способів обробки.
3. Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: тушкування, запікання, брезерування, варіння с подальшим обсмажуванням, обсмалювання, бланшування, пасерування, термостатування, вок, соте, деглясування, папільот, фламбірування.

Тема 3. Технологія обробки овочів, плодів, грибів

Семінарське заняття № 4 – 2 год.

План:

1. Технологічний процес обробки овочів.
2. Визначення кількості відходів при механічній обробці овочів

3. Види нарізки.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
витрата сировини, соломка, брусочки, кубики, кружільця, часточки, скибочки, шашки, кільця, гребінці, зірочки, шестерінки, бочечки, груші, кульки, горішки, стружка, січення.

Практичне заняття №3 – 2 год

План:

1. Визначення поняття калькуляційна карта карта.
2. Вимоги до калькуляційних карт.
3. Створення калькуляційної карти.

Мета: навчитись створювати калькуляційні карти. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією. Навчитись рахувати вартість страви.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція.

Завдання:

1. Створити калькуляційну карту за прикладом. Рецепт №100.Вінегрет овочевий.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Інструкція:

1. Записуємо дату, тему і мету.
2. Знаходимо потрібну нам рецептуру у збірнику.
3. Створюємо карту за прикладом.
 - 1) До карти заносяться назви продуктів, передбачених рецептурою страви, кулінарного виробу.
 - 2) Визначається кількість сировини та продуктів за нормами бруто (за вагою нетто для напівфабрикатів), наведеними у збірнику рецептур, в розрахунку на 100 порцій або 10 кг.
 - 3) Відображається облікова ціна 1 кг кожного компоненту.
 - 4) Визначається загальна вартість кожного продукту шляхом множення його кількості на вартість.
 - 5) Визначається загальна вартість сировинного набору в розрахунку на 100 страв (10 кг), що відображається за рядком «Загальна вартість набору продуктів на 100 страв» у графі «Сума».

- б) Визначається ціна продажу 1 страви(кулінарного виробу) шляхом розподілу загальною вартості сировинного набору на 100 порцій (10 кг).Вона відображається у графі «Сума» за рядком «Ціна продажу однієї страви».
- 7) За рядком «Вихід у готовому вигляді однієї страви» проставляється вихід страви у грамах. Вихід других страв зазначається двома значеннями (через дріб) : вага гарніру та соусу.
4. Ціна за 1 кг:
- картопля 11 грн;
 - буряк 13 грн;
 - морква 11 грн;
 - Огірки солоні 177 грн;
 - Капуста квашена 69 грн;
 - Цибуля зелена 418 грн;
 - Масло рослинне 65 грн;
 - Сіль кухонна йодована 18 грн.
5. Рахуємо націнку 200%
6. Рахуємо податок 20%.

Приклад:

Калькуляційна карта №4
10 жовтня 2023 р.

Найменування страви Курчата у сметані
Номер за збірником рецептур 1.314

№ з/п	Порядковий номер калькуляції та дата її затвердження	№ 1 «10» жовтня 2023 р.		
		найменування продуктів	норма, г	ціна*, грн.
1	Курчата	21300	9,5	202,35
2	Маргарин	400	5	2
3	Сметана	5500	6,5	35,75
4	Сіль	400	0,4	0,16
Загальна вартість				240,26
Продуктів на 100 страв				
Націнка***				480,52
ПДВ***				144,16
Відпускна ціна основної страви (100 страв)				864,94
5	Гарнір № 1.314****	15000		108
Відпускна вартість 100 страв з гарніром				972,94
Відпускна вартість 1 страви з гарніром				9,73
Вихід у готовому вигляді 1 страви				

300 г/ 150 г			
--------------	--	--	--

- * Наведено ціну 1 кг продукту
- ** Наведено вартість продуктів у кількості за встановленою нормою
- *** Розрахунок націнки та суми ПДВ здійснюється на вартість основної страви (без урахування вартості гарніру)
- **** Відпускна вартість страви враховує відпускну вартість комбінованого гарніру, розрахунок якої наведено в калькуляційній карті № 3.

Прокоментуємо розрахунок суми націнки та суми ПДВ. За умовою прикладу націнку на основну страву встановлено на рівні 200% вартості її сировинного набору. Її величина (у розрахунку на 100 страв) становить:

$$240,26 \times 200\% = 480,52 \text{ грн.}$$

Відпускна вартість основної страви (у розрахунку на 100 страв) без ПДВ становить:

$$240,26 \text{ грн.} + 480,52 \text{ грн.} = 720,78 \text{ грн.}$$

При розрахунку суми ПДВ (здійснюється платниками ПДВ) ми повинні врахувати суму ПДВ, яку сплатили постачальнику у складі вартості продуктів (сировини), товарів, а також суму ПДВ, розраховану в частині націнки. Для цього визначаємо величину, що дорівнює 20% відпускну вартості страви без ПДВ. Отримана сума буде сумою ПДВ, що входить до відпускну вартості страви. Сума ПДВ становитиме:

$$720,78 \text{ грн.} \times 20\% = 144,16 \text{ грн.}$$

Розрахунок суми ПДВ може бути здійснено і так: визначається відпускна вартість страви з урахуванням ПДВ шляхом збільшення відпускну вартості страви без ПДВ у 1,2 рази, а потім отримана величина ділиться на 6.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. «Первинна документація у громадському харчуванні» від 17.04.2006. № n0031697-06.

Практичне заняття №4 – 2 год

План:






1. Технологічний процес обробки овочів.
2. Визначення кількості відходів при механічній обробці овочів
3. Види нарізки.





Мета: навчитись володіти ножем. Вивчити складні та прості види нарізки.
Наочні посібники: ніж, дошка, інструкція, інструктаж безпеки, форма, капуста, морква, картопля, цибуля.

Завдання по варіантам:

1. Виконати нарізку «Соломка» з картоплі. Розмір: Квадратний переріз 0,2 см х 0,2 см, довжина 4-5 см.
2. Виконати нарізку «Соломка» з капусти білоголової. Розмір: Квадратний переріз 0,1 см х 0,1 см, довжина 4-5 см.
3. Виконати нарізку «Брусочки» з картоплі. . Розмір: Квадратний переріз 0,7 см х 0,7 см, довжина 2,5-3,5 см.
4. Виконати нарізку «Кубики» з картоплі. . Розмір: Довжина ребра 1-2,5см.
5. Виконати нарізку «Кубики» з цибулі. . Розмір: Довжина ребра 0,3-0,75см.
6. Виконати нарізку «Кружальця» з картоплі. . Розмір: Діаметр 2 – 3см, товщина 0,2 – 0,3 см.
7. Виконати нарізку «Часточки» з моркви. Розмір: довжина не більше як 3,5 см.
8. Виконати нарізку «Скибочки» з картоплі. Розмір: Довжина 2,5-3 см, товщина 0,3-05 см.
9. Виконати нарізку «Шашки» з капусти білоголової. Розмір: 3-3,5 см.
10. Виконати нарізку «Кільця» з цибулі. Розмір: Діаметр 3-6 см.
11. Виконати нарізку «Зірочки» з моркви. Розмір: Довжина 2 - 3 см, ширина 1,25 см.
12. Виконати нарізку «Гребінці» з картоплі. Розмір: Довжина 2 - 3 см, ширина 1,25 см.
13. Виконати нарізку «Горішки» з картоплі. Розмір: Довжина 3,5 – 4 х 6 см, діаметром 1,5-2,5 см.
14. Виконати нарізку «Стружка» з картоплі. Розмір: Довжина 15 – 25 см, товщина 0,3 см.
15. Виконати нарізку «Січення» з цибулі. Розмір: 0,1-0,2 см х 0,1-0,2 см.

Приклад:

Форма нарізання	Назва овочів	Розмір, см	Кулінарне використання
<p>Соломка</p> 	Картопля	Квадратний переріз 0,2 X 0,2 Довжина 4-5	Для смаження у фритюрі на гарнір до порціонних страв з філе птиці і м'яса
	Морква, петрушка, буряки, ріпчаста цибуля	Те саме	Для борщів (крім флотського, полтавського), щів, розсольників, супів з макаронними виробами, а також для маринаду
	Капуста білоголова		Для борщів (крім флотського, полтавського), щів, розсольника, капусти тупіксвансі
	Капуста біло- і червоно- голова	Квадратний переріз 0,1 X 0,1 Довжина 4-5	Для салатів
<p>Врусс'кі</p> 	Картоплі	Квадратний переріз від 0,7 X 0,7 до 1 X 1 Довжина 2,5-3,5	Для смаження у фритюрі, на гарнір до порціонних страв з м'яса і риби, для супів з макаронними виробами
	Морква, петрушка, селера	Квадратний переріз 0,4 X 0,4 Довжина 2,5-3,5	Для бульйонів з овочами, шпитування м'яса, овочів у молочному соусі
<p>Кубики</p> 	Картопля	Довжина ребра 1-2,5	Для юшок картопляної, з крупами і овочевих, для борщів флотського і полтавського, картоплі тушкованої, рагу овочевого

Форма нарізання	Назва овочів	Розмір см	Кулінарне використання
	<p>Морква, петрушка, селера, цибуля ріпчаста</p> <p>Зелень петрушки, кропу, цибуля зелена, капуста білоголова</p>	<p>Довжина ребра 0,3-0,7,5</p> <p>Переріз 0,1-0,2X 0,1-0,2</p> <p>Довжина ребра 0,2-0,3</p>	<p>Для щів добових, юшок з круп і бобових, як гарнір до різних страв</p> <p>Для посипання при відпусканні перших і других страв, салатів, Щів добових</p> <p>Для фаршу</p>
<p>Кружальця</p> 	Картопля	<p>Діаметр 2-3</p> <p>Товщина 0,2-0,3</p>	Для смаження основним способом і у фритюрі, для запікання страв з риби
<p>Часточки</p> 	<p>Картопля</p> <p>Морква, петрушка, селера, цибуля ріпчаста</p>	<p>Довжина до 5</p> <p>Розміри не більш як 3,5</p>	<p>Для борщів, юшок овочевих, з крупами, картопляних, розсольників, овочів тушкованих, смаження основним способом і у фритюрі</p> <p>Для тушкованих овочів, нирок по-російському</p>
<p>Скибочки</p> 	<p>Картопля</p> <p>Картопля</p> <p>Морква, буряк</p>	<p>Довжина 2,5-3</p> <p>Товщина 0,3-0,5</p> <p>Довжина 1-1,5</p> <p>Товщина 0,3-0,5</p> <p>Довжина 2-2,5</p> <p>Товщина 0,3-0,5</p>	<p>Сира й варена — для смаження основним способом на гарнір до смажених страв із м'яса й риби; варена — на гарнір, до запеченої яловичини</p> <p>Варена для салатів, окрошок</p> <p>Сирі — для борщів флотського, полтавського; варені — для вінегретів, салатів</p>

Таблиця: форми нарізки

Форми нарізки	Розмір	Овочі	Застосування
Соломка	Довжина 4-5см Поперечний переріз 0,2×0.2	Картопля , буряк, капуста, огірки, морква	Для приготування борщів, юшок з локшини, салатів маринадів
Брусочки	Довжина 3-4 см Поперечний переріз 1×1	Картопля , буряк, кабачки, огірки, морква	Для припускання, шпигування м'яса, більйонів з овочами
Кубики великі; середні; малі.	Висота ребра 2.0×2.0 1.0×1.0 0.5×0.5	Картопля , буряк, цибуля, морква	Для приготування перших страв, холодних закусок, других страв
Скибочки • великі; • середні;	2-2.5 см 1-1.5 см	Картопля , буряк, морква, огірки, помідори	Для борщів селянського, салатів , вінегретів
Кружальця	Діаметр 2-2.5 см Товщина 0.1-0.3 см	Картопля , буряк, кабачки, огірки, морква, цибуля, перець	Для юшок, холодних страв і закусок
Часточки	Діаметр 3-4 см Розріз на 4 рівні частини	Картопля , буряк, помідори , огірки, морква	Для тушкування і припускання
Шашки	Смужки завтовшки 2-2.5 см у поперек капусти	Капуста	Для тушкування і припускання
Дрібне січення	Нарізають соломною , а потім січуть до 0.2-0.3 см	Цибуля , капуста	В гарнірах . рагу , запікають

Література:

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Одеса, 2016 р. 479 с.
2. Стахомич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник. Київ, 2020 р. 282 с.

Тема 4. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції

Семінарське заняття № 5 – 2 год.

План:

1. Класифікація та призначення швидкозаморожених напівфабрикатів.
2. Способи пакування охолоджених та заморожених напівфабрикатів.
3. Умови, терміни зберігання і реалізації.
4. Вплив способів (вакуум – пакування, в середовищі інертних газів) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції.
5. Вимоги до якості готових страв. Умови, терміни зберігання і реалізації страв після розморожування

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

напівфабрикати, рублені, кристалізація, вакуумне пакування, блок, температурний режим, механічна обробка сировини, теплова кулінарна обробка напівфабрикатів, розфасовку страв, швидке (інтенсивне) охолодження страв, зберігання охолоджених страв, герметизований

Практичне заняття №5 – 2 год

План:

1. Класифікація та призначення швидкозаморожених напівфабрикатів.
2. Способи пакування охолоджених та заморожених напівфабрикатів.
3. Умови, терміни зберігання і реалізації.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;

- формування навичок аналізу та узагальнення власного практичного досвіду та досвіду роботи кращих закладів ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

Практичні завдання до Теми 4:

1. Розробити технологічну схему приготування напівфабрикату швидкозамороженого овочевого.
2. Розробити технологічну схему приготування напівфабрикату охолодженого супу-шюре.
3. Розробити технологічну схему приготування напівфабрикату швидкозаморожених котлет овочевих у вакуумному пакуванні.
4. Розробити технологічну схему приготування напівфабрикату охолодженої запіканки з сиру кисломолочного.
5. Розробити технологічну схему приготування напівфабрикату замороженого з подальшим розігрівом та реалізацією.

Самостійне завдання до Теми 4:

Підготувати реферат на одну з тем:

1. Сучасні напрямки в технології охолодженої і швидкозамороженої продукції.
2. Сучасні технології охолодженої і швидкозамороженої продукції.

3. Сучасні напрямки в технології швидкозаморожених десертних страв.
4. Сучасні технології централізованого виробництва швидкозаморожених м'ясних напівфабрикатів. Умови розморожування та приготування.
5. Сучасні технології централізованого виробництва швидкозаморожених овочевих страв. Умови розморожування та розігрівання.
6. Сучасні технології централізованого виробництва швидкозаморожених круп'яних товарів. Умови розморожування та розігрівання.
7. Фізико-хімічні зміни у стравах (виробах) при їх заморожуванні.
8. Стабілізація якості швидкозаморожених страв в процесі зберігання

Тема 5. Технологія супів

Семінарське заняття № 6 – 2 год.

План:

1. Роль перших страв у харчуванні.
2. Класифікація супів.
3. Норми виходу супів. Асортимент, характеристика супів.
4. Асортимент, характеристика бульйонів.
5. Призначення і використання відтяжок.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

бульйон, суп-пюре, заправні супи, капуста, розсольник, солянка, суп, куліш, відтяжка, крем-суп, холодні супи, гарячі супи, молочні супи, біски, велюте

Лабораторне заняття №1 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати перші страви різних видів. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, ніж, пательня, кастрюля, сировина.

Варіанти:

- 1) Борщ український №183.
- 2) Розсольник №196.
- 3) Суп картопляний з грибами №212.
- 4) Суп з крупою №220.
- 5) Солянка збірна м'ясна №227.
- 6) Суп молочний з гарбузом та крупою №237.
- 7) Суп-пюре із птаха №251.

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

- 1) Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви 250 г, на 1, 2 та 3 порції.
- 2) Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
- 3) Аналіз та розбір технологічної послідовності.
- 4) Приготування страви.
 - 1) Приготування бульйону або підготовка окропу.
 - 2) Виконання нарізки та додавання у рідину.
 - 3) *Приготування пасерування*
 - 4) *З'єднання пасерування зі стравою.*
 - 5) Доводимо до смаку.
 - 6) Порціонування.
- 5) Дегустація страви.
- 6) Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Стахомич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник. Київ, 2020 р. 282 с

Тема 6. Технологія соусів

Семінарське заняття № 7 – 2 год.

План:

1. Значення соусів у харчуванні.
2. Класифікація та асортимент соусів.
3. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних.
4. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних.
5. Соуси, що випускаються харчовою промисловістю. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю (соус майонез, томатні, фруктові соуси, гірчиця).
6. Характеристика соусів (паст) для макаронних виробів: соус із петрушки, соус горіхово-вершковий, песто.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

соус, маринад, желе, заправні соуси, соуси основні, соуси солодкі, соуси

Лабораторне заняття №2 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати соуси різних видів. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, ніж, пательня, кастрюля, сировина.

Варіанти:

- 1) Соус червоний основний №759;
- 2) Соус червоний кисло-солодкий №776;
- 3) Соус білий основний №778;
- 4) Соус томатний №783;
- 5) Соус сметанний №798;
- 6) Соус грибний №809;
- 7) Соус майонез №819;
- 8) Соус шоколадний №834.

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

- 1) Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви 50 г, 75 г, 100 г.
- 2) Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
- 3) Аналіз та розбір технологічної послідовності.
- 4) Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
- 5) Дегустація страви.
- 6) Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Стахомич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія

приготування їжі : підручник. Київ, 2020 р. 282 с

Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки

Семінарське заняття № 8 – 2 год.

План:

1. Класифікація кулінарної продукції із круп та бобових.
2. Умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції.
3. Вимоги до якості готової продукції.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
гарнір, пюре, в'язка, розсипчаста, тушкування, смаження, крокети, котлети, зрази, оладки, шніцель, фарширування, відкидний, запіканка, пудинг.

Лабораторне заняття №3 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати страви з круп, бобових та макаронних виробів. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.
Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, ніж, пательня, кастрюля, сировина.

Варіанти:

- 1) Пудінг з консервованими плодами №396;
- 2) Запіканка із бобових та картоплі №412;
- 3) Макаронник №422;
- 4) Галушки манні з сиром або зі сметаною №389;
- 5) Каша в'язка з чорносливом №386;
- 6) Бануш із бринзою (с 85. Збірник рецептур Ростовський В.С.)
- 7) Бобові з тушкованою капустою №408

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

- 1) Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви 100 г, 120 г, 150 г.
- 2) Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
- 3) Аналіз та розбір технологічної послідовності.

- 4) Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
- 5) Дегустація страви.
- 6) Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Стахомич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник. Київ, 2020 р. 282 с.
3. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур : навч. посібн. Київ, 2010 р. 324 с.

Лабораторне заняття №4 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати страви з круп та овочів. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Рагу із овочів №321;
- 2) Запіканка овочева №359;
- 3) Бігочки або котлети рисові №399;
- 4) Полента №40 (Збірник рецептур Клопотенко Є.)
- 5) Картопля Гратен №50 (Збірник рецептур Клопотенко Є.)
- 6) Котлети моркв'яні №334;
- 7) Крокети картопляні №699;
- 8) Гарнір складний №13 №735;

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви 100 г, 120 г, 150 г.

2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
5. Дегустація страви.
6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Клопотенко Є. В. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах : книга. Львів, 2020 р. 149 с.

Тема 8. Технологія холодних страв та закусок

Семінарське заняття №9 – 2 год.

План:

1. Класифікація закусок та холодних страв.
2. Норми виходу салатів, строк реалізації салатів з свіжих і варених овочів, підбір посуду для подавання.
3. Особливості оформлення і відпуску бенкетних холодних страв.
4. Закуси гарячі. Характеристика гарячих закусок.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

бенкет, закуска, бутерброд, сендвіч, канане, салат-коктейль, паштет, ікра, закуски гарячі, закуски холодні, кошик, волован, флюрон, бутерброд-башта, грінки, піта, тарталетки, паштет

Лабораторне заняття №5 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати холодні страви та закуски. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Закритий бутерброд з рибними гастрономічними продуктами №23;
- 2) Канапе з паштетом №27
- 3) Вінегрет м'ясний №106;
- 4) Ікра бурякова №126;
- 5) Салат картопляний з грибами №74;
- 6) Гриби у сметанному соусі.

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви в залежності від її виду.
2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
5. Дегустація страви.
6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ, 2003 р. 506 с.

Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів

Семінарське заняття №10 – 2 год.

План:

1. Характеристика яєчних продуктів: яєчний меланж, яєчний порошок
2. Способи варіння яєць.
3. Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць та сиру
4. Норми виходу, умови та строк реалізації страв із сиру та яєць.
5. Особливості обробки сировини.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
вапновані, дієтичні, холодильникові, категорії, меланж, «в мішечок», омлет, драчена, сирна маса, «пашот», санітарна обробка сировини, запіканка

Лабораторне заняття №6 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати страви із яєць та сиру. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентарь, кухонний інвентарь, сировина.

Варіанти:

- 1) Яйця варені «в мішечок» №424;
- 2) Омлет натуральний №438;
- 3) Яєчна кашка з овочами або грибами №428;
- 4) Драчена №450;
- 5) Сирники №463;
- 6) Сирники із морквою №465;
- 7) Пудинг із сиру №467;
- 8) Запіканка із сиру №469

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви в залежності від її виду.
2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
5. Дегустація страви.
6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Шумоло Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ, 2003 р. 506 с.

Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби і морепродуктів

Семінарське заняття №11 – 2 год.

План:

1. Способи кулінарної обробки для приготування страв з риби.
2. Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених.
3. Натуральна січена, котлетна рибні маси.
4. Страви із морепродуктів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

пласт, заливна, січеної, зрази, фрикадельки, рулет, трепанги, зябри, кістковий скелет, вимочення, осетрова, лускатна, безлускатна, шматочки-кругляки, м'якіть, філе, порціонний шматок, пластування, фарширування, товченики

Лабораторне заняття №7 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати страви із риби. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентарь, кухонний інвентарь, сировина.

Варіанти:

- 1) Риба відварна №471;
- 2) Риба припущена №476;
- 3) Риба тушкова у томаті з овочами №486;
- 4) Риба в тісті смажена №499;
- 5) Зрази донські №501;
- 6) Риба запечена у сметанному соусі №504;
- 7) Шніцель із риби №511;

- 8) Жульєн із креветок або кальмару №6(16 с. Збірник рецептур Готцев А.А)

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви в залежності від її виду.
2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
5. Дегустація страви.
6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Шумоло Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ, 2003 р. 506 с.
3. Готцев А.А. Гарячі блюда, книга. Київ, 2011 р. 175 с.

Тема 12. Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса та субпродуктів

Семінарське заняття №12 – 2 год.

План:

1. Характеристика змін м'яса у процесі теплової обробки.
2. Температура при подаванні готових м'ясних страв.
3. Загальні правила варіння м'яса.
4. Страви із субпродуктів.
5. Технологія приготування натуральної січеної маси м'яса.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

кулінарне розбирання, розділення, туша, лопатка, грудинка, вирізка, пружок, гомілка, корейка, клеймо, обвалення, шпигування, великокускові, порційні, дрібнокускові, подрібнені, натуральні, паніровані, жилкування, ростбіф, стейк, біфштекс, гуляш, ескалоп, печеня, лангет, антрикот, пружок, азу, чак, котлетна маса, січена маса

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати страви із м'яса та субпродуктів . Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентарь, кухонний інвентарь, сировина.

Варіанти:

- 1) Біфштекс №548/814/696;
- 2) Біфстроганов №561/692;
- 3) Шніцель №574/694;
- 4) Печеня по-домашньому №75(Збірник Клопотенко Є.)
- 5) Печінка, тушкована в соусі №592/688/798
- 6) Запіканка картопляна №692/804;
- 7) Перець або помідори, фаршировані м'ясом та рисом №635/783
- 8) Кабоб лаззат із свинини №52 (збірник Готцев А.А.).

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви в залежності від її виду.
2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
5. Дегустація страви.
6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Клопотенко Є. В. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах : книга. Львів, 2020 р. 149 с.

3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Одеса, 2016 р. 479 с.
4. Готцев А.А. Гарячі блюда, книга. Київ, 2011 р. 175 с.

Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів.

Семінарське заняття №13 – 2 год.

План:

1. Спосіб теплової обробки м'яса птиці, кроликів.
2. Норма закладки солі, спецій і зелені для приготування страв із птиці, кроликів.
3. Температура при подаванні готових м'ясних страв
4. Ассортимент сировини та страв із птиці, пернатої дичі та кролів.
5. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

тушка, напівпотрошені, потрошені, «в кишеньку», «в одну нитку», «в дві нитки» категорії, обсмолення, випотрошення, філе, грудинка, чверть, стегно, гомілка, кнельна маса, котлетна маса, кнельна маса,

Лабораторне заняття №9 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати страви із птиці. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентарь, кухонний інвентарь, сировина.

Варіанти:

- 1) Котлета по-Київськи №659;
- 2) Нагетси курячі №57(Збірник Клопотенко Є.)
- 3) Курячий шніцель №64 (Збірник Клопотенко Є.)
- 4) Чахохбілі з куркою №65 (Збірник Клопотенко Є.)
- 5) Зрази із кур з омлетом та овочами №674/681.
- 6) Суфле із кур зрисом №676
- 7) Курячі шашлички №161(Збірник Готцев А.А.)
- 8) Шлуночки курячі з печерицями (129 с. Збірник Ростовський В.С.)

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви в залежності від її виду.
2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
5. Дегустація страви.
6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Клопотенко Є. В. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах : книга. Львів, 2020 р. 149 с.
3. Готцев А.А. Гарячі блюда, книга. Київ, 2011 р. 175 с.
4. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур : навч. посібн. Київ, 2010 р. 324 с.
5. Стахомич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник. Київ, 2020 р. 282 с.

Тема 13. Технологія солодких страв та напоїв

Семінарське заняття №14 – 2 год.

План:

1. Характеристика солодких страв.
2. Асортимент солодких страв і напоїв.
3. Особливості оформлення солодких страв
4. Строки реалізації
5. Вимоги до якості.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

компот, сироп, узвар, кисіль, желе, мус, самбук, крем, пудинг, чай, кава, напій, морс.

Лабораторне заняття №10 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати солодкі страви та напої. Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Компот із плодів та ягід сушених №867;
- 2) Кисіль із яблук №886;
- 3) Желе із лимонів апельсинів, мандаринів №891;
- 4) Мус №899-903 на вибір.
- 5) Самбук яблучний №904;
- 6) Крем ванільний №906;
- 7) Яблука печені №920;
- 8) Манний пудинг №89 (Збірник Клопотенко Є.)

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви в залежності від її виду.
2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
5. Дегустація страви.
6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.

2. Клопотенко Є. В. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах : книга. Львів, 2020 р. 149 с.
3. Стахомич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник. Київ, 2020 р. 282 с.

Тема 14. Страви та кулінарні вироби з борошна

Семінарське заняття №15 – 2 год.

План:

1. Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва.
2. Поділ пшеничного борошна на сильне, середнє, слабке.
3. Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна
4. Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди.
5. Технологія приготування прісного тіста. . Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

клейковина, опарний, безопарний, дріжджове, бездріжджове, пісочне, прісне, листкове.

Лабораторне заняття №11 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати кулінарні вироби із борошна . Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Вареники з сирним, фруктовим та овочевим фаршем №1040
- 2) Млинці №1042
- 3) Оладки №1046
- 4) Ватрушки №1058
- 5) Локшина №1066
- 6) Пиріжки печені із дріжджового тіста №1052
- 7) Струдель №1124

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-

- технологічну карту на вихід страви в залежності від її виду.
2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
 3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
 4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
 5. Дегустація страви.
 6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

1. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посіб. Київ, 2011 р. 680 с.
2. Стахомич Т.М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник. Київ, 2020 р. 282 с.

Тема 15. Технологія виробництва кондитерських виробів

Лабораторне заняття №12 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати кондитерські вироби . Навчитись працювати зі збірником рецептур та нормативною документацією.

Наочні посібники: зошит, збірник рецептур, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки, столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти (всі рецептури наведені з підручника Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів) :

- 1) Печиво «Домашнє» с.196 ;
- 2) Пиріг пісочний з начинкою с.198;
- 3) Сочники з сиром с. 202;
- 4) Пряники медові с. 206;
- 5) Бісквіт з наповнювачем с. 210;
- 6) Профітролі с. 226;

- 7) Печиво «Солоні палочки» с. 232;
- 8) Булочка заварна з вершками с. 226.

Інструкція для проведення лабораторного заняття:

1. Перед проведенням лабораторної роботи розробляємо техніко-технологічну карту на вихід страви в залежності від її виду.
2. Слухаємо інструктаж з безпеки при приготуванні їжі в кабінеті кулінарії.
3. Аналіз та розбір технологічної послідовності.
4. Приготування страви дотримуючись техніко-технологічної картки.
5. Дегустація страви.
6. Аналіз страви за органолептичними показниками.

Оформлення роботи:

1. Дата проведення роботи.
2. Тема роботи.
3. Мета роботи.
4. Завдання.
5. Література.

Література:

10. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : підруч. Київ, 2002 р. 399 с.

Тема 16. Основи лікувального харчування

Семінарське заняття №16 – 2 год.

План:

1. Характеристика лікувально-профілактичних раціонів. Значення лікувального або дієтичного харчування
2. Особливості приготування страв, виробів, напоїв. Організація профілактичного харчування.
3. Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування.
4. Заборони в дієтичному харчуванні.
5. Рекомендовані продукти та страви для дієт.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

дієта, раціон, профілактика, розвантажувальні, лікувальне харчування, вегетаріанство, роздільне харчування, лікувально-профілактичний, дієтичне харчування, дієтичні столи

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Фізіологічні основи харчування. Основні харчові компоненти продуктів харчування та їх фізіологічне значення для життєдіяльності людини.
2. Характеристика способів кулінарної обробки сільськогосподарської птиці та дичини, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.
3. Технологічні принципи формування та розробки асортименту кулінарної продукції для різних контингентів споживачів
4. Предмет і задачі курсу «Технологія продукції ресторанного господарства». Роль дисципліни у формуванні фахівця, її взаємозв'язок з іншими дисциплінами.
5. Характеристика способів обробки круп, бобових та макаронних виробів, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.
6. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції під час обслуговування споживачів по типу «шведський стіл».
7. Концепція та характеристика раціонального харчування.
8. Загальна характеристика та мета теплової кулінарної обробки. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика способів теплової кулінарної обробки.
9. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції при обслуговуванні різних видів банкетів.
10. Концепція дієтичного харчування. Види дієт та їх призначення. Особливості технології приготування страв для дієтичного харчування.
11. Загальні правила теплової обробки напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів.
12. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях.
13. Концепція дитячого харчування. Особливості технології приготування страв для дитячого харчування.
14. Загальні правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з риби та рибо продуктів.
15. Особливості технології виробництва та реалізації кулінарної продукції з урахуванням обслуговування по системі «кейтеринг».
16. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками, їх значення в харчуванні.
17. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки коренеплодів
18. Желе, муси, самбуки: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва желе, мусів, самбуків. Вимоги до якості.
19. Поняття якості кулінарної продукції. Чинники, що формують якість продукції харчування. Законодавча база регулювання якості харчової продукції. Характеристика технологічної документації

20. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки капустяних овочів.
21. Солодкі страви на основі вершків та сметани: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва кремів. Вимоги до якості.
22. Принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Елементи(етапи, операції) технологічного процесу. їх мета та завдання.
23. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки яловичини.
24. Гарячі солодкі страви: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва суфле, пудингів. Вимоги до якості.
25. Характеристика основних понять у технології(технологічний процес, технологічна операція, технологічний режим, сировина, напівфабрикати, відходи, кулінарна продукція).
26. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки свинини і баранини
27. Напої, значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації напоїв. Основи моделювання схем технологічного процесу виробництва напоїв. Вимоги до якості.
28. Класифікація та характеристика способів кулінарної обробки харчових продуктів, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки харчових продуктів.
29. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом.
30. Борошняні кондитерські вироби. Значення у харчуванні, класифікація та асортимент борошняних кондитерських страв за сукупними ознаками. Характеристика технологічного процесу виробництва та рецептурного складу борошняних кондитерських виробів на основі дріжджового опарного та безопарного тіста.
31. Класифікація та характеристика способів кулінарної обробки харчових продуктів, що здійснюються на етапі теплових способів обробки харчових продуктів.
32. Загальні правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.
33. Холодні страви та закуски з риби та нерибних продуктів моря: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв та закусок з риби. Вимоги до якості.

34. Характеристика технологічних операцій, що здійснюються на етапі підготовки до реалізації кулінарної продукції.
35. Загальні правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з птиці та дичини
36. Холодні страви з овочів та грибів: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страви з овочів та грибів. Вимоги до якості.
37. Характеристика та значення у харчуванні овочів, плодів та грибів, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів, вимоги до якості.
38. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки картоплі і бульбоплодів.
39. Компоти та киселі: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва компотів та киселів. Вимоги до якості.
40. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів, плодів та грибів, їх визначення, розрахунки.
41. Характеристика технологічної схеми механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом.
42. Характеристика та моделювання схем технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів на основі кондитерських (бісквітного, пісочного, листкового, заварного та ін.) видів тіста.
43. Характеристика та значення у харчуванні круп та бобових та макаронних виробів, як сировини для виробництва кулінарної продукції.
44. Соуси червоні: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів червоних. Вимоги до якості.
45. Технологічні принципи формування та розробки асортименту кулінарної продукції для різних типів ЗРГ.
46. Характеристика та значення у харчуванні м'яса і м'ясопродуктів, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, вимоги до якості. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса і м'ясопродуктів, їх визначення, розрахунки.
47. Супи картопляні: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів картопляних. Вимоги до якості.
48. Страви з риби із хрящовим скелетом та нерибних продуктів моря: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад,

- загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв з риби із хрящовим скелетом. Вимоги до якості.
49. Характеристика та значення у харчуванні сільськогосподарської птиці та дичини, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з сільськогосподарської птиці, вимоги до якості. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці сільськогосподарської птиці та їх використання.
 50. Супи прозорі: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів прозорих. Вимоги до якості.
 51. Страви з круп, бобових та макаронних виробів, мучні страви: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв з круп, бобових та макаронних виробів. Вимоги до якості.
 52. Характеристика та значення у харчуванні риби і нерибних продуктів моря, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з риби та нерибних продуктів моря, вимоги до якості. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці риби та їх використання.
 - 53.. Супи-пюре: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів-пюре. Вимоги до якості.
 54. Холодні страви та закуски - бутерброди, банкетні закуски, гарячі закуски; значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва бутербродів, банкетних та гарячих закусок. Вимоги до якості.
 55. Характеристика способів кулінарної обробки овочів, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.
 56. Супи молочні: значення у харчуванні, асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів молочних. Вимоги до якості.
 - 57.. Салати та вінегрети: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва салатів та вінегретів. Вимоги до якості.
 58. Характеристика способів кулінарної обробки м'яса і м'ясопродуктів, що здійснюються на етапі механічної кулінарної обробки.
 59. Супи холодні: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації.

Моделювання схем технологічного процесу виробництва супів холодних. Вимоги до якості.

- 60.. Холодні страви та закуски з м'яса, м'ясопродуктів, птиці: значення у харчуванні, класифікація та асортимент. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації. Моделювання схем технологічного процесу виробництва страв та закусок з м'яса, м'ясопродуктів, птиці. Вимоги до якості.
61. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для підлітка віком 15 років, хворого на цукровий діабет другої групи.
62. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для підлітка віком 15 років, хворого на цукровий діабет першої групи.
63. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для підлітка віком 15 років, хворого на виразку шлунку.
64. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для працівника віком 50 років зі шкідливими умовами праці.
65. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для працівника з тяжкими умовами праці віком 50 років.
66. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 7 дієтичних страв.
67. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 50 років, за дієтою № 10.
68. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 6 дієтичних страв.
69. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 45 років, хворої на виразку шлунку.
70. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 8 дієтичних страв
71. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 35 років, хворого на хронічний пієлонефрит.
72. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв.
73. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для працівника освіти віком 50 років за дієтою № 2.
74. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв.
75. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 55 років, хворої на цукровий діабет. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв.
76. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 29 років за дієтою № 8
77. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 32 роки за дієтою № 11.
78. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для жінки віком 40 років за дієтою № 13.

79. Обґрунтувати і розробити харчовий раціон для чоловіка віком 30 років, який переніс інфекційне респіраторне захворювання.
80. Розробити асортимент страв, скласти технологічні карти на 5 дієтичних страв.