

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Технологія продукції ресторанного господарства
(назва навчальної дисципліни)

ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки бакалаврів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Навчальна програма з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

IV-V с. (денна форма навчання) IV-VI с. (заочна форма навчання)

Розробник: к.т.н. Іжевська О.П.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “ ____ ” _____ 2019 року № ____

Голова вченої ради факультету туризму

(підпис)

(В.З.Холявка)
(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від “ ____ ” _____ 2019 року № ____

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

(підпис)

(О.Ю.Сидорко)
(прізвище та ініціали)

© Іжевська О.П. 2019
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019
рік

Програма вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Предметом дисципліни є технологічний процес виробництва та реалізації різноманітних видів кулінарної та кондитерської продукції.

Міждисциплінарні зв'язки: програма пов'язана із такими навчальними дисциплінами як «Проектування закладів ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Управління якістю у ресторанному господарстві» та ін.

1. Мета і завдання навчальної дисципліни

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

1.2. Завданнями навчальної дисципліни є:

- формування у фахівців з технології харчування технологічної грамотності,
- вміння управляти технологічним процесом виробництва,
- оформлювати та подавати страви, кулінарні та кондитерські вироби,
- визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

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

- способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- особливості технологій окремих груп кулінарної та кондитерської продукції ресторанного господарства.

вміти:

- планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства;
- розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва;
- впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- користуватися Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, нормативною та технологічною документацією;
- розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції;
- вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 210 годин / 7 кредитів ECTS.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1.

Тема 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.

Класифікація прийомів кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних прийомів механічної обробки сировини. Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів. Комбіновані прийоми теплової обробки продуктів. Допоміжні прийоми теплової обробки. Основні поняття ваги брутто, нетто, відходів, втрат.

Тема 2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.

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

Тема 3. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.

Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів. Принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Технологічний процес приготування та

характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.

Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.

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

Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.

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

Змістовий модуль 2.

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

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

Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів.

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

Тема 8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.

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

Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.

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

Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуску супів.

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

МОДУЛЬ 2

Змістовий модуль 3.

Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.

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

Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуску страв та, гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.

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

Тема 13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.

Обробка яєць, яєчних продуктів, їх взаємозаміна. Технологічний процес приготування і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурального сиру. Технологічний процес приготування і відпуску гарячих страв з сиру. Вимоги до якості страв з яєць та сиру, умови і строки реалізації.

Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.

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

Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.

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

Змістовий модуль 4.

Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.

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

Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.

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

Тема 18. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.

Значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація. Характеристика сировини. Технологічний процес приготування дріжджового тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів. Технологічний процес

приготування і відпускання борошняних страв: пельменів, вареників, млинців, оладок, млинчиків з різними начинками. Технологічно-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації страв з борошна.

Тема 19. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі.

Зміни білків при кулінарній обробці продуктів: фізіологічна цінність білків; будова молекули білків; властивості білків; гідратація та дегідратація білків; зміни глобулярних та фібрилярних білків. Зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів: значення вуглеводів у харчуванні; зміна цукру, крохмалю, вуглеводів клітинних стінок в процесі теплової обробки. Зміни жирів при кулінарній обробці продуктів: фізіологічна цінність жирів; склад жирів, їх використання; поглинання жирів продуктами та втрати при варінні, смаженні продуктів. Зміни вітамінів, мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів. Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни; причини руйнування вітаміну С; вітамінізація їжі. Зміни кольору продуктів, утворення нових смакових і ароматичних речовин при кулінарній обробці.

Тема 20. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.

Основи дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

3. Рекомендована література

3.1. Основна:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в'сучасному ресторані. 2 - ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008.-384 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2007. - 848 с.
3. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. - 537с.
4. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. -132 с.
5. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С.,Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч.посіб.-К.:Центр навч.літ.,2006.-640 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1982. - 720 с.
8. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. - 336 с.
9. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: "Кондор", 2003. - 506 с.

Додаткова:

1. Доцяк В.С. Українська кухня: Навч посіб.-Л.:”Оріана-Нова”,1998.-560 с.
2. Питание для всех / [Под общ. ред. А.И.Кочерги]. - К.: "Реклама", 1978. - 296 с.
3. Алешина Л. М. Справочник технолога общественного питания. Л. М. Алешина, Л. В. Бабиченко, В. С. Баранов и др. - М.: Экономика, 1982. - 336с.
4. Губа Н. И., Лазарев Б. Г. Кулинария: Справочное пособие. - К.: Вища школа, 1987.-263с.
5. Гришин П. Д., Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. - М.: Экономика, 1995. - 366 с..
6. Новоженев Ю. М. Кулинарная характеристика блюд. - М.: Высшая школа, 1987. – 256 с.
7. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
8. Павлова Л. В., Смирнова В. А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 1983. -200с.
9. Успенская Н. Р. Практическое пособие для повара. - М.: Экономика, 1982.-176с.
10. Чайковская В. К., Маслов Л. А. Основы товароведения пищевых продуктов и технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 1976. -207с.
11. Шалимов С. А., Губа Н. И., Вировец Р. Б. Кулинария. - К.: Вища школа, 1979.-424с.
12. Періодичні видання. Журнали: 1. Ресторанна справа. 2. Ресторанна жизнь. 3. Ресторатор. 4. Ресторанный и гостиннический бизнес. 5. Питание и общество. 6. Шеф. 7.Гурме. 8. Компаньон. 9. Продукты питания.

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

5. Засоби діагностики успішності навчання

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);
- захист рефератів із самостійно опрацьованих тем;
- підсумковий письмовий контрольний тест (іспит, тести тощо).