

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія продукції ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти бакалавр

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Робоча програма навчальної 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.

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)

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

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни				
Кількість кредитів – 7	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Денна форма навчання		Заочна форма навчання		
Модулів – 2		Нормативна (цикл професійної та практичної підготовки)				
Змістових модулів – 4	241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:				
Індивідуальне науково-дослідне завдання __	Рівень вищої освіти: бакалавр	2-й	3-й	2-й	3-й	
		Семестр				
		IV-й	V-й	IV-й	V-й	VI-й
		Лекції (год)				
		36	30	6	6	6
Практичні, семінарські (год)						
36	30	6	4	6		
Самостійна робота (год)						
Загальна кількість годин - 210		40	38	86	45	45
Тижневих годин для денної форми навчання: IV семестр аудиторних - 4 год V семестр аудиторних -4 год IV семестр самостійна робота студента – 3 год V семестр самостійна робота студента – 2,5 год		Індивідуальні завдання: V семестр – КР				
	Вид контролю: IV семестр – диф.залік V семестр – іспит					

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

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

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні:

знати:

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

вміти:

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

Після вивчення дисципліни студент має набути такі **компетентності**:

загальні:

планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства; вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.

спеціальні:

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; розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції.

3. Програма 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, плодових, 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, тушкованого 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 кнельної 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. Технолого-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. Технолого-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.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання				
	усього	У тому числі				усього	У тому числі			
		Лек	Сем.	Лаб.- пр	С.р.		Лек.	Сем.	Лаб.- пр.	С.р.
Змістовий модуль 1.										
Тема 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	6	2	-		4	8	-	-	-	8
Тема 2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.	10	4	-	2	4	8	-	-	-	8
Тема 3. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	12	4	-	4	4	8	-	-	-	8
Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.	12	4	-	4	4	12	2	-	2	8
Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.	12	4	-	4	4	9	-	-	-	9
Разом за змістовим модулем 1	52	18	-	14	20		-	-		
Змістовий модуль 2.										
Тема 6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	12	4	-	4	4	13	2	-	2	9
Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів.	12	4	-	4	4	9	-	-		9
Тема 8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.	8	2	-	2	4	9	-	-		9
Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.	12	4	-	4	4	9	-	-		9
Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуску супів.	16	4	-	8	4	13	2	-	2	9
Разом за змістовим модулем 2	60	18	-	22	20			-		
Разом за 4 семестр	112	36	-	36	40	98	6	-	6	86
Змістовий модуль 3.										
Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.	8	2	-	2	4	11	2	-	-	9
Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.	10	2	-	4	4	9	-	-	-	9
Тема 13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.	10	4	-	2	4	13	2	-	2	9
Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.	12	4	-	4	4	13	2	-	2	9
Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.	12	4	-	4	4	9	-	-	-	9
Разом за змістовим модулем 3	52	16	-	16	20	55	6	-	4	45
Змістовий модуль 4.										
Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.	10	2	-	4	4	11	-	-	2	9
Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.	10	2	-	4	4	13	2	-	2	9

Тема 18. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.	14	4	-	6	4	13	2	-	2	9
Тема 19. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі.	6	2	-	-	4	11	2	-	-	9
Тема 20. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.	6	4	-	-	2	9	-	-	-	9
Разом за змістовим модулем 4	46	14	-	14	18	57	6	-	6	45
Разом за 5 семестр	98	30	-	30	38	112	-	-	-	-
Всього годин	210	66	-	66	78	210	18	-	16	176

5. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

6. Теми лабораторно-практичних занять

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
III семестр		
1	ЛПР 1. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування страв із відварених, смажених, тушкованих і запечених овочів та грибів. Приготувати страви з відварених, смажених, тушкованих і запечених овочів та грибів, і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	6
2	ЛПР 2. Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці риби, визначити масу напівфабрикатів з риби. Провести розрахунок сировини, кількості відходів при механічній обробці нерибних продуктів моря, визначити масу напівфабрикатів з них. Приготувати страви з відвареної, припущеної, смаженої, тушованої і запеченої риби (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам. Приготувати страви з нерибних продуктів моря (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	8
3	ЛПР 3. Провести розрахунок маси бруutto, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів. Провести розрахунок маси бруutto, нетто, відходів при механічній обробці м'яса, визначити масу напівфабрикатів із січеної та котлетної маси. Приготувати страви з відвареного, смаженого, тушованого і запеченого м'яса (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам. Приготувати страви з січеної та котлетної маси (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	8
4	ЛПР 4. Провести розрахунок сільськогосподарської птиці по визначенню кількості порцій виробів, напівфабрикатів, які виробляються із заданої кількості сировини. Приготувати страви з відвареної, припущеної, смаженої тушованої і запеченої сільськогосподарської птиці (на вибір) і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	6
5	ЛПР 5. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування заправних супів. Визначити кількість відходів, втрат при механічній та тепловій обробці продуктів, під час приготування прозорих, солодких, холодних та інших супів. Приготувати заправні, прозорі, холодні, солодкі супи (на вибір) та органолептичну оцінку готовим стравам.	8

	Всього за 4 семестр	36
6	ЛПР 6. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій соусів. Приготувати соуси (на вибір) та дати їм органолептичну оцінку.	2
7	ЛПР 7. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій, під час приготування страв із крупів, бобових і макаронних виробів. Приготувати страви з крупів, бобових та макаронних виробів (на вибір), і дати органолептичну оцінку готовим стравам.	4
8	ЛПР 8. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування страв із яєць та сиру. Приготувати страви з яєць та сиру (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	2
9	ЛПР 9. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування гарячих напоїв. Приготувати гарячі напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям.	4
10	ЛПР 10. Провести розрахунок необхідної кількості сировини для приготування холодних безалкогольних напоїв. Приготувати холодні безалкогольні напої (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим напоям.	4
11	ЛПР 11. Провести розрахунок сировини для приготування холодних страв та закусок. Скласти технологічні карти та схеми. Приготувати холодні страви та закуски (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	4
12	ЛПР 12. Провести розрахунок сировини для заданої кількості солодких страв. Приготувати гарячі та холодні солодкі страви (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	4
13	ЛПР 13. Провести розрахунок необхідної кількості сировини, та визначити масу напівфабрикатів борошняних кулінарних виробів. Приготувати борошняні кулінарні вироби (на вибір), дати органолептичну оцінку готовим стравам.	6
	Всього за 5 семестр	30
	Всього годин	66

7. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

8. Самостійна робота

№ п/п	Тема	Короткий зміст	Кількість годин
1	Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	Харчова промисловість України. Минуле і сьогодення. Нові підходи до удосконалення технології харчових продуктів. Значення теплової кулінарної обробки. Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки. Стадії технологічного процесу виробництва на ПРГ.	4
2	Технологічні процеси	Значення овочів у харчуванні людини.	4

	механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.	Класифікація свіжих овочів. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів, плодкових овочів, консервованих овочів та грибів.	
3	Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової обробки.	4
4	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.	Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби . Організація обробки риби. Обробка і використання рибних харчових відходів.	4
5	Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.	Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Фактори, що впливають на якість кулінарної продукції з рибної сировини. Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби.	4
6	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування м'ясних напівфабрикатів.	4
7	Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясо-продуктів.	Асортимент, вимоги до якості, умов та режимів реалізації готової кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів, їх технологічне призначення.	4
8	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.	Значення птиці у харчуванні людини. Способи управління птиці та дичини.	4
9	Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.	Теоретичне обґрунтування, класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці.	4
10	Технологічний процес приготування та відпуску супів.	Асортимент і приготування юшок, кулешів і кулешиків.	4
	Всього за семестр		40

11	Технологічний процес приготування та відпуску соусів.	Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції зі заданими властивостями.	4
12	Технологічний процес приготування та відпуску страв та, гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.	Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп, бобових та борошна.	4
13	Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.	Технолого-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації вищезазначеної продукції.	4
14	Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.	Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості. Класифікація, асортимент напоїв за сукупними ознаками, їх призначення.	4
15	Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.	Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості.	4
16	Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.	Характеристика сировини для солодких страв. Організація процесу приготування солодких страв. Характеристика желейних речовин.	4
17	Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.	Обґрунтування необхідності використання згущувачів, стабілізаторів, піноутворювачів в виробництві солодких страв і десертної продукції в закладах ресторанного господарства.	4
18	Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.	Харчова цінність страв і виробів з борошна. Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів. Приготування начинок. Вироби з бездріжджового тіста.	4
19	Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі.	Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технології приготування виробів. Наукове обґрунтування можливості подовження термінів зберігання борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства.	4
20	Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.	Основи формування харчової цінності структури та показників якості напівфабрикатів та готової продукції сировини рослинного походження. Характеристика технологічних процесів	2

		виробництва продукції з овочевої сировини, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.	
Всього за семестр			38
Всього за навчальний курс			78

9. Індивідуальне навчально-дослідне завдання

Не передбачено навчальним планом.

10. Методи навчання

Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються такі методи:

- лекції із застосуванням технічних засобів (мультимедійний проектор);
- практичні заняття з закріпленням і поглибленням знань студентів з основних проблем курсу через розгляд наочного матеріалу у вигляді кінематичних схем, схем розрізів обладнання, малюнків.

11. Методи контролю

11.1. Екзамен проводиться у формі тестування або у комбінованій формі (тестування та розв'язок ситуаційних задач).

11.2. Тестування передбачає застосування лише письмової компоненти з використанням комп'ютерних технологій.

11.3. Усна компонента застосовується при комбінованій формі проведення екзамену з метою контролю досягнення студентами оптимального рівня професійних компетентностей.

11.4. При застосуванні комбінованої форми проведення екзамену вагомість компонент є рівною, тобто 50% тестування (письмова компонента), 50% - розв'язок ситуаційних задач (усна компонента).

11.5. Методи контролю, які використовуються: поточний тестовий контроль, поточні контрольні роботи, захист лабораторних робіт, контроль самостійної роботи студентів.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

12.1. Для заліку та для поточного контролю знань студентів з дисципліни, що завершується екзаменом

2 курс 4 семестр

Поточне тестування та самостійна робота										Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	100
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	

T1, T2 ... T10 – теми занять.

12.2. Для заліку та для поточного контролю знань студентів з дисципліни, що завершується екзаменом

3 курс 1 семестр

Поточне тестування та самостійна робота										Сума
T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20	50
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	

T11, T12 ... T20 – теми занять.

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
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
61-63	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Інструктивно-технологічні карти.
2. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.:ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -135с.
3. Конспекти лекцій з предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 90с.
5. Збірник слайдів програми Microsoft Office Power Point з предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018.

14. Рекомендована література

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 пицци. - 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 пицци. - 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 пицци. - 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. Ресторанная жизнь. 3. Ресторатор. 4. Ресторанный и гостиннический бизнес. 5. Питание и общество. 6. Шеф. 7.Гурме. 8. Компаньон. 9. Продукты питания.