



## Силабус курсу

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Освітній ступінь:** бакалавр

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітня програма:** «Готельно-ресторанна справа»

**Рік підготовки – 2-3, семестр – 4-5**

**Обсяг курсу – 7 кредитів (210 годин, з них 60 – лекції, 60 – практичні заняття)**

#### Керівник курсу:

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Іжевська Оріся Петрівна

#### Контактна інформація:

моб. тел.: +380962817695, e-mail: orisyaiz@ukr.net

#### Опис дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

#### Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів	Знати класифікацію прийомів кулінарної обробки продуктів. Вміти характеризувати основні прийоми механічної обробки сировини. Вміти характеризувати основні прийоми теплової обробки продуктів, комбіновані прийоми теплової обробки продуктів, допоміжні прийоми теплової обробки. Знати основні поняття ваги бруutto, нетто, відходів, втрат. Аналізувати нові способи теплової обробки.	Практична робота, тестування
2. Технологічні процеси механічної кулінарної	Знати технологічний процес механічної обробки картоплі, форми нарізки картоплі, їх	Практична робота,

<p>обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них</p>	<p>кулінарне використання. Знати технологічний процес обробки коренеплодів, приготування, напівфабрикатів з них. Знати обробку і приготування напівфабрикатів з цибулевих, капустяних, плодкових, десертних, шпинатових овочів. Знати технологічний процес обробки сушених, маринованих, і консервованих овочів і грибів. Знати технологічний процес приготування швидкозаморожених овочевих напівфабрикатів, їх використання, вимоги до якості, умови та строки реалізації.</p>	<p>тестування</p>
<p>3. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів</p>	<p>Знати загальну характеристику страв та гарнірів з овочів, принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Знати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Знати вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них</p>	<p>Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивостей сировини (риба, рибопродукти та нерибна водна сировина) як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Знати загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з риби, мета і завдання етапів технологічного процесу. Знати технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них. Знати особливості приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натуральної маси; вимоги до якості, строки реалізації</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>5. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря</p>	<p>Знати фізико-хімічні процеси, які відбуваються в напівфабрикатах під час теплової обробки, їх вплив на формування якості готової продукції. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції з рибопродуктів та нерибної водної сировини на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Вміти підбирати гарніри та соуси до рибних страв</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>6. Технологічні процеси</p>	<p>Вміти характеризувати функціонально-</p>	<p>Практична</p>

<p>механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього</p>	<p>технологічні властивості м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати хімічний склад структурних елементів м'ясної сировини. Вміти класифікувати м'ясну сировину. Знати загальну принципову схему технологічного процесу обробки м'яса, м'ясопродуктів і виробництво крупнокускових напівфабрикатів. Вміти класифікувати напівфабрикати із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками. Вміти управляти якістю напівфабрикатів із метою розширення їх асортименту, обробляти субпродукти</p>	<p>робота, тестування</p>
<p>6.1. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього</p>	<p>Знати технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козлятини та інших видів тварин. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Вміти аналізувати технологічні процеси виробництва м'ясних січених напівфабрикатів. Знати інноваційні прийоми покращення структури і смаку фаршу</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів</p>	<p>Знати асортимент і технологію кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин, залежно від способу теплової обробки. Знати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса і субпродуктів. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них</p>	<p>Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості вхідної сировини (сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці. Знати особливості обробки кроликів та пернатої дичини. Знати технологію виробництва напівфабрикатів з птиці, мета і завдання етапів технологічного процесу.</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та</p>	<p>Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції з птиці та кроля на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Знати креативні технології</p>	<p>Практична робота, тестування</p>

кроликів	кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроля. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроля	
10. Технологічний процес приготування супів	Знати класифікацію супів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Знати загальну схему технологічного процесу виробництва супів, характеристику етапів процесу, їх мету і завдання. Діагностувати технологічні процеси виробництва супів за групами на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції	Практична робота, тестування
11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів	Знати технологічне призначення соусів та їхня роль у харчуванні. Діагностувати технологічні процеси приготування червоного основного та білого основного соусів; Знати асортимент та особливості приготування похідних соусів, апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Знати інноваційні аспекти в технології соусів	Практична робота, тестування
12. Технологічний процес приготування та відпуску страв і гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості вхідної сировини (круп, бобових і макаронних виробів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Діагностувати технологічні процеси механічної та теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів. Знати асортимент і технологію кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів. Знати інноваційні аспекти в технологіях гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів	Практична робота, тестування
13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та яйцепродуктів	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості яєць і яйцепродуктів як об'єкта переробки у ЗРГ. Знати вплив хімічного складу та колоїдного стану яєць на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей. Вміти класифікувати кулінарну продукцію з яєць і яйцепродуктів за сукупними ознаками. Діагностувати технологічні процеси виробництва. Обґрунтовувати умови, терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з яєць і	Практична робота, тестування

	яйцепродуктів	
14. Технологічний процес приготування та відпуску страв із сиру	Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості кисломолочного сиру та інших молочних продуктів як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати основні напрями використання кисломолочного сиру та інших молочних продуктів у складі кулінарної продукції. Вміти класифікувати кулінарну продукцію з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів за сукупними ознаками. Діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції. Обґрунтовувати умови, терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. Знати інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з сиру	Практична робота, тестування
15. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв	Вміти характеризувати харчову та біологічну цінність чаю, класифікувати за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва чайних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Вміти характеризувати харчову та біологічну цінність кави, класифікувати за сукупними ознаками, визначати шляхи формування асортименту. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва кавових напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Діагностувати технологічні процеси виробництва какао та шоколадних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю	Практична робота, тестування
16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв	Вміти характеризувати харчову та біологічну цінність холодних напоїв, класифікувати за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва холодних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції	Практична робота, тестування
17. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок	Вміти характеризувати харчову та біологічну цінність холодних страв і закусок, класифікувати за сукупними ознаками, знати шляхи формування	Практична робота, тестування

	<p>асортименту. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва холодних страв за групами (бутерброди, бенкетні страви і закуски, страви і закуски з риби, рибних продуктів і нерибної водної сировини, м'яса і м'ясопродуктів) на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Аналізувати теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Аналізувати перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок</p>	
<p>18. Технологічний процес приготування та відпуску десертних страв</p>	<p>Вміти класифікувати десертні страви за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Вміти характеризувати технологічні властивості гелеутворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв. Діагностувати технологічні процеси виробництва десертних страв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати інноваційні аспекти в технології десертних страв. Вміти управляти технологічними процесами та якістю готової продукції</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>19. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна</p>	<p>Вміти характеризувати функціонально-технологічні властивості вхідної сировини для борошняних кулінарних виробів та страв із борошна, як об'єкта переробки в ЗРГ. Вміти діагностувати технологічні процеси виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів. Знати асортимент і технологію кулінарної продукції з борошна. Знати інноваційні аспекти в технологіях виробів з борошна</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>20. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі</p>	<p>Знати зміни білків при кулінарній обробці продуктів. Аналізувати фізіологічну цінність білків. Знати будову молекули білків, властивості білків, зміни глобулярних та фібрилярних білків. Знати зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів. Аналізувати значення вуглеводів у харчуванні; зміну цукру, крохмалю, вуглеводів клітинних стінок в процесі теплової обробки. Знати зміни жирів при кулінарній обробці продуктів: фізіологічну цінність жирів; склад жирів, їх використання; поглинання жирів</p>	<p>Практична робота, тестування</p>

	продуктами та втрати при варінні, смаженні продуктів. Знати зміни вітамінів, мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів. Знати водорозчинні та жиророзчинні вітаміни; причини руйнування вітаміну С; вітамінізацію їжі. Знати зміни кольору продуктів, аналізувати утворення нових смакових і ароматичних речовин при кулінарній обробці	
--	--	--

### Літературні джерела

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в'сучасному ресторані. 2 - ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008.-384 с.

2. 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.

### Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час іспиту заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 100 (4 сем.), 50 (5 сем.). Для допуску до підсумкового контролю в 5 семестрі необхідно набрати не менше 31 бала.

Підсумковий контроль – залік (4 сем.) та іспит (5 сем., в письмовій формі). Максимальна оцінка на іспиті – 50 балів. Всього за курс – 100 балів.