

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Декан інженерно-педагогічного
факультету



Кільдеров Д.Е.

« 31 » серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

нормативної навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

освітнього рівня **бакалавр**
галузі знань **01 Освіта/Педагогіка**
спеціальності **015 Професійна освіта**
спеціалізації **015.16 Сфера обслуговування**
освітньої програми **Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа**

Шифр дисципліни ПП 2.11

Київ 2021

Розробник програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Затверджено на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу.

31 серпня 2020 року, протокол № 1

Завідувач кафедри



М.А.Пригодій

I. Опис дисципліни
Опис початкової дисципліни ПП 2.12

Загальні характеристики дисципліни	Навчальне навантаження з дисципліни		Методи навчання і форми контролю
Галузь знань 01 Освіта/педагогіка <i>(шифр, назва)</i>	Кількість кредитів – 6 ЄКТС		<i>Методи навчання</i> Лекції із застосуванням презентацій, відеоматеріалів.
Спеціальність 015 Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)	Загальна кількість годин – 180		
Освітній рівень бакалавр <i>(бакалавр/магістр)</i>	<i>Денна</i>	<i>Заочна</i>	Лабораторні заняття виконуються в лабораторному комплексі з технології харчування та організації ресторанного обслуговування і носять інноваційну направленість
	Лекції:		
Статус дисципліни нормативна	32	-	<i>Форми поточного контролю</i>
	Лабораторні заняття:		
Рік вивчення дисципліни за навчальним планом (2020)	64	-	Модульні контрольні роботи
Семестр IV -V	Індивідуальна робота:		
	-	18	
Тижневе навантаження (год.) - аудиторне: 5 семестр – 3 год.; 6 семестр – 3 год. - самостійна робота: 6 год.	Самостійна робота:		<i>Форма підсумкового контролю</i> Екзамен (письмовий)
	84	84	
Мова навчання – українська	Співвідношення аудиторних годин і годин СРС:		
<i>Передумови навчання</i> «Виробниче навчання», «Хімія»	1/1,14	0,2	

Предмет вивчення навчальної дисципліни є загальні принципи технологічних процесів виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції, напоїв з визначеними властивостями і якістю.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу науково-предметної підготовки: хімії, фізики, вищої математики, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» опирається на теоретичні знання і практичні навички,

сформовані при вивченні дисциплін: «Виробниче навчання», «Стандартизація, сертифікація та метрологія» та інші вибіркові дисципліни.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення таких дисциплін: «Організація готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві» та написання курсових і бакалаврських робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування системи знань, практичних умінь і навичок з наукових основ виробництва і реалізації кулінарної продукції та вмінням діагностувати якість технологічних процесів та виробленої продукції.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є:

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та визначення перспектив його розвитку;
- вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та управління ними з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції;
- ознайомлення із сучасними вимогами до дизайну та презентації кулінарної продукції.

II. Основні результати навчання та компетентності

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
2.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ властивості харчових продуктів та їх зміни під час кулінарної обробки; основні прийоми кулінарної обробки сировини, напівфабрикатів, готової продукції; вимоги до якості сировини, напівфабрикатів, готових страв і кулінарних виробів; технологію приготування та кулінарний дизайн окремих груп страв та кондитерської продукції.✓ сучасні тенденції та інновації у технології кулінарної, кондитерської продукції та презентації страв з використанням нових видів професійного устаткування <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ оцінювати технологічні властивості сировини та виготовляти кулінарну та кондитерську продукцію високої якості та широкого асортименту, дотримуючись санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки; управляти технологічними параметрами кулінарної обробки харчових продуктів та здійснювати контроль за проведенням технологічних процесів; формувати асортимент кулінарної продукції та проводити бракераж її якості.✓ виготовляти нову кулінарну та кондитерську продукцію за сучасними ресторанными технологіями та її презентувати.	ФК16. Здатність виготовляти кулінарну продукцію високої харчової та біологічної цінності; забезпечувати сервісне обслуговування споживачів ресторанних послуг.

III. Тематичний план дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» відводиться 6 кредитів ЄКТС 180 годин.

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					Самостійна робота
		Всього	Аудиторні години				
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
	2 курс 4 семестр (за навчальним планом)	90	45	16		29	45
	За робочим навантаженням	51	9	4		5	42
	Модуль I. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	25	3	2		1	22
1.	Тема 1.1. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	5,5	0,5	0,5			5
2.	Тема 1.2. Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції	6,5	1,5	0,5		1	5
3.	Тема 1.3. Технологія соусів	6,5	0,5	0,5			6
4.	Тема 1.4. Технологія супів	6,5	0,5	0,5			6
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
	Модуль II. Технологія кулінарної продукції із продуктів рослинного походження	26	6	2		4	20
5.	Тема 2.1. Технологія кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів	6,5	1,5	0,5		1	5
6.	Тема 2.2. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів та борошна	6,5	1,5	0,5		1	5
7.	Тема 2.3. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки	6,5	1,5	0,5		1	5
8.	Тема 2.4. Технологія холодних страв і закусок	6,5	1,5	0,5		1	5
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
	3 курс 5 семестр (за навчальним планом)	90	51	16		35	39
	За робочим навантаженням	51	9	4		5	42
	Модуль III. Технологія кулінарної продукції із продуктів тваринного походження						
9.	Тема 3.1. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин	7,5	1,5	0,5		1	6
10.	Тема 3.2. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини	6,5	1,5	0,5			5

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
11.	Тема 3.3. Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів	7,5	1,5	0,5		1	6
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
	Модуль ІУ. Технологія десертної та кондитерської продукції						
12.	Тема 4.1. Технологія десертів	6,5	1,5	0,5		1	5
13.	Тема 4.2. Загальна характеристика кондитерської продукції	5,5	0,5	0,5			5
14.	Тема 4.3. Технологія кондитерських виробів із тіста хімічного та біологічного розпушування	6,5	1,5	0,5		1	5
15.	Тема 4.4. Технологія кондитерських виробів із тіста механічного розпушування	5,5	0,5	0,5			5
16.	Тема 4.5. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	6,5	1,5	0,5		1	5
Підсумк. контроль	ЕКЗАМЕН						
Всього годин:		180	96	32		64	84

IV. Зміст дисципліни

Назва модулів, тем та їх зміст	Кількість годин		Оцінювання в балах
	Всього	в т.ч.	
4 семестр	51		100
Модуль 1. Вступ. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	25		39
Тема 1.1. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	5,5		4
<p>Лекція 1. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції</p> <p style="text-align: center;">План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соціально-економічна сутність технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. 2. Предмет і завдання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» та інтеграція знань. 3. Поняття виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. 4. Характеристика кулінарної продукції. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Основна: 5 - 8.</p>		0,5	4
<p>Самостійна робота. Ознайомлення із стандартами ресторанного господарства, асортиментом кулінарної продукції, особливостями технологічних процесів у закладах ресторанного господарства різних типів.</p>		5	
Тема 1.2. Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції	6,5		9
<p>Лекція 2. Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції</p> <p style="text-align: center;">План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види кулінарної обробки та її місце у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції. 2. Характеристика способів кулінарної обробки харчових продуктів. 3. Якість кулінарної продукції, показники та методи їх визначення. 4. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції із заданими властивостями. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 - 8</p>		0,5	4

Самостійна робота. Дослідити прийоми і методи обробки продуктів та підготувати кейс-презентацію «Новітні види кулінарної обробки».		5	
Лабораторна робота № 1. Розробка нормативно-технологічної документації виробництва кулінарної продукції <i>Мета: оволодіння практичними навиками роботи із збірниками рецептур та розробки технологічних карт на фірмову кулінарну продукцію</i> <i>Завдання</i> 1. Ознайомитися із структурою та користуванням Збірника рецептур страв та кулінарних виробів та освоїти методику використання додатків. 2. Оволодіти методикою проведення технологічних розрахунків норм закладки сировини з урахуванням сезонності. 3. Оволодіти методикою розрахунку вмісту продукту у готовій страві. 4. Освоїти методику розрахунку фізико-хімічних та мікробіологічних показників кулінарної продукції.		1	5
Тема 1.3. Технологія соусів	6,5		8
Лекція 3. Технологія соусів План лекції 1. Харчова, технологічна та економічна цінність соусів, їх класифікація та шляхи формування асортименту. 2. Характеристика компонентів соусів, правила соусної композиції та основні методи приготування соусів. 3. Особливості технології гарячих соусів та правила використання і їх подачі. 4. Особливості технології холодних соусів і правила використання та їх подачі. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.		0,5	4
Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію класичних соусів за окремими групами. Ознайомитися із тенденціями сучасної моди у презентації соусів, вимогами до їх якості, умовами, термінами реалізації та шляхами розширення їх асортименту та використання.		6	4
Лабораторна робота № 2. Дослідження сучасних технологій соусів <i>Завдання</i> 1. Змоделювати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування соусу. 2. Приготувати, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру. 3. Презентувати соус до страви, дослідити якість, умови зберігання та запропонувати шляхи використання соусу.	-	-	-

Тема 1.4. Технологія супів	6,5		8
Лекція 4. Технологія супів <i>План лекції</i> 1. Значення супів у харчуванні людини та їх класифікація. 2. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів. 3. Аналіз технологічного процесу виробництва супів за групами. 4. Вимоги до якості супів, формування якісних показників супів як конкурентоспроможної продукції. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.		0,5	4
Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію супів. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції приготування супів у різних країнах світу, кулінарний дизайн». Демонстрація відеоматеріалів.		6	4
Лабораторна робота №3. Новітні технології супів <i>Завдання</i> 1. Змоделювати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування супів. 2. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру. 3. Презентувати страви, оцінити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання.	-	-	-
Модульна контрольна робота			10
Модуль 2. Технологія кулінарної продукції із продуктів рослинного походження	26		61
Тема 2.1. Технологія кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів	6,5		13
Лекція 2.1. Технологія кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів <i>План лекції</i> 1. Особливості технологічних властивостей овочів, плодів та грибів, формування асортименту кулінарної продукції з них 2. Особливості технологічного процесу обробки овочів, плодів, грибів та виробництва напівфабрикатів. 3. Технології страв з відварених та припущених овочів. 4. Технології страв з смажених, тушкованих, запечених овочів та грибів. 5. Рекомендації з дизайну страв з овочів та грибів. <i>Рекомендовані інформаційні джерела:</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.		0,5	4
Самостійна робота. Вивчити та законспектувати рецептури та технологію страв з овочів, грибів. Згідно ГОСТу виписати вимоги до якості, умов та термінів зберігання напівфабрикатів та страв з овочів та грибів. Підготовка кейсу «Сучасні тенденції		5	4

технології страв з овочів та грибів у різних країнах світу». Демонстрація відеоматеріалів.			
Лабораторна робота №4. Дослідження сучасних технологій страв із овочів та грибів <i>Завдання</i> 1. Змодельовати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування страв із овочів та грибів: відварених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. 2. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру. 3. Презентувати страви, дослідити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання.		1	5
Тема 2.2. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів	6,5		13
Лекція 2.2. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів <i>План лекції</i> 1. Особливості технологічних властивостей круп, бобових, макаронних виробів та борошна, формування асортименту кулінарної продукції з них. 2. Технології кулінарної продукції з круп, макаронних виробів та бобових. 3. Особливості технології страв та кулінарних виробів з борошна. 4. Сучасні тенденції у презентації страв, вимоги до якості, умови та терміни реалізації. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.		0,5	4
Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію страв з круп, бобових та макаронних виробів. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції технології страв з круп, бобових та продуктів їх переробки у різних країнах світу». Демонстрація відеоматеріалів.		5	4
Лабораторна робота №5. Новітні технології страв з круп, бобових, макаронних виробів та борошна <i>Завдання</i> 1. Змодельовати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування страв із круп, бобових, макаронних виробів та борошна. 2. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру. 3. Презентувати страви, оцінити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.		1	5

Тема 2.3. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки	6,5		13
<p>Лекція 2.3. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічні властивості кисломолочного сиру та яєць, асортимент страв з них та перспективи його розвитку. 2. Особливості технології страв з кисломолочного сиру. 3. Особливості технології страв з яєць. 4. Сучасні тенденції у презентації страв, вимоги до якості, умови та терміни реалізації. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.</p>		0,5	4
<p>Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію страв з молочних продуктів та яєць. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції приготування страв із сиру та яєць у різних країнах світу», «Сирний креатив та технологія «фондю». Демонстрація відеоматеріалів..</p>		5	4
<p>Лабораторна робота №6. Новітні технології страв з сиру та яєць</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Змодельовати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування супів. 2. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру. 3. Презентувати страви, оцінити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.</p>		1	5
Тема 2.4. Технологія холодних страв та закусок	6,5		13
<p>Лекція 2.4. Технологія холодних страв та закусок</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічні властивості продуктів для холодних закусок, асортимент страв та перспективи його розвитку. 2. Особливості технології холодних страв та закусок.. 3. Особливості технології гарячих закусок. 4. Сучасні тенденції у презентації холодних страв, вимоги до якості, умови та терміни реалізації. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.</p>		0,5	4

Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію холодних страв і закусок, гарячих закусок. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції приготування холодних страв і закусок у різних країнах світу». Демонстрація відеоматеріалів.		5	4
Лабораторна робота №7. Новітні технології страв холодних страв і закусок <i>Завдання</i> 1. Змоделювати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування холодних страв і закусок. 2. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру. 3. Презентувати страви, оцінити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.		1	5
II Модульний контроль			10
3 курс 5 семестр	51		60
Модуль III. Технологія кулінарної продукції із продуктів тваринного походження			
Тема 3.1. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин			
Лекція 3.1. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин <i>План лекції</i> 1. Характеристика основних етапів технологічного процесу обробки м'яса. Особливості обробки м'яса диких тварин. 2. Класифікація, асортимент, особливості технології та кулінарне призначення напівфабрикатів із м'яса та субпродуктів. 3. Загальна характеристика та класифікація страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. 4. Особливості технології страв із м'яса: класичні та сучасні підходи. 5. Формування асортименту, сучасні тенденції у презентації страв з м'яса. <i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.	7,5	0,5	9
Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію страв із м'яса та субпродуктів. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції приготування страв із м'яса та м'ясопродуктів у різних країнах світу». Демонстрація відеоматеріалів.		6	3

<p>Лабораторна робота №8. Новітні технології страв з м'яса та м'ясопродуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>4. Змодельовати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів.</p> <p>5. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру.</p> <p>6. Презентувати страви, оцінити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.</p>	1	6	
<p>Тема 3.2. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини</p>			
<p>Лекція 3.2. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Особливості кулінарної цінності, технологічного процесу обробки птиці, кролика, дичини та характеристика напівфабрикатів із них.</p> <p>2. Загальна характеристика та класифікація страв та кулінарних виробів із птиці.</p> <p>3. Особливості технології страв із птиці: класичні та сучасні підходи.</p> <p>4. Формування асортименту, сучасні тенденції у презентації страв з птиці, кролика та пернатої дичини.</p> <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.</p>	6,5	0,5	9
<p>Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію страв з птиці, кролика та пернатої дичини. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції приготування страв з птиці, кролика та пернатої дичини у різних країнах світу». Демонстрація відеоматеріалів. Вимоги до якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів з птиці, кролика і пернатої дичини.</p>	5	3	
<p>Лабораторна робота №9. Новітні технології страв з птиці, кролика та пернатої дичини</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <p>7. Змодельовати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування страв з птиці, кролика та пернатої дичини.</p> <p>8. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру.</p> <p>9. Презентувати страви, оцінити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання.</p>	1	6	

Тема 3.3. Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів			
<p>Лекція 3.3. Технологія страв та кулінарних виробів з гідробіонтів</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості кулінарної цінності риби та морепродуктів, класифікація страв та кулінарних виробів з 2. Характеристика технологічного процесу обробки та виробництва напівфабрикатів із риби та їх кулінарне використання. 3. Технології страв із риби: класичні та сучасні підходи. 4. Особливості технології страв із нерибної водної сировини. 5. Формування асортименту та сучасні тенденції у презентації страв із гідробіонтів. <p><i>Рекомендовані інформаційні джерела</i> Нормативна: 1, 2, 4. Основна: 5 – 8.</p>	7,5	0,5	9
<p>Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію страв і кулінарних виробів з риби. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції приготування страв з риби та морепродуктів у різних країнах світу». Демонстрація відеоматеріалів.</p>		6	3
<p>Лабораторна робота №10. Новітні технології страв з риби та морепродуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Змодельювати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування страв з риби та морепродуктів. 2. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру. 3. Презентувати страви, оцінити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання. 		1	6
Модульна контрольна робота			6
Модуль IV. Технологія кондитерських виробів			
Тема 4.1. Технологія десертів та напоїв			
<p>Лекція 2.5. Технологія десертів та напоїв</p> <p style="text-align: center;">План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулінарна цінність десертів, їх класифікація та асортимент. 2. Характеристика технологічних властивостей драглеутворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів. 3. Особливості технології холодних і гарячих десертів, їх сучасна презентація та дизайн. 4. Харчова та фізіологічна цінність напоїв, їх класифікація. 5. Особливості технології гарячих і холодних напоїв, особливості їх презентації та дизайну. 	6,5	0,5	9

Рекомендовані інформаційні джерела Нормативна: 3. Основна: 5 -8, 9. Додаткова: 10,11, 12.			
Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію подачі натуральних плодів і ягід, холодних і гарячих десертів. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції у технології та презентації десертів у різних країнах світу, «Чайна та кавова церемонія». Демонстрація відеоматеріалів.		5	3
Лабораторна робота №8. Новітні технології десертів та напоїв <i>Завдання</i> 1. Змоделювати технологію, презентацію та розробити рецептуру, технологічну схему приготування десертів та напоїв. 2. Приготувати страви, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру. 3. Презентувати страви, оцінити їх якість, запропонувати умови зберігання та шляхи використання.		1	6
Тема 4.1. Загальні відомості про кондитерську продукцію	5,5		3
Лекція 4.1. Загальні відомості про борошняні кондитерські вироби. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів <i>План лекції</i> 1. Загальна характеристика борошняних кондитерських виробів та їх класифікація за сукупними ознаками. 2. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. 3. Особливості технології оздоблювальних напівфабрикатів. 4. Принципи оформлення борошняних кондитерських виробів. Рекомендовані інформаційні джерела Нормативна: 3. Основна: 5 -8, 9. Додаткова: 10,11, 12.		0,5	
Самостійна робота. Ознайомитися із санітарно-гігієнічними вимогами до кондитерського виробництва. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції у технології оздоблювальних напівфабрикатів та в оформленні тортів та тістечок». Демонстрація відеоматеріалів.		5	3
Тема 4.2. Технологія кондитерських виробів із тіста з використанням хімічних та біологічних розпушувачів	6,5		9
Лекція 4.2. Технологія кондитерських виробів із тіста біологічного та хімічного розпушування <i>План лекції</i> 1. Функціонально-технологічних властивостей основної та		0,5	

<p>допоміжної сировини.</p> <p>2. Технологія дріжджового тіста та кондитерських виробів з нього, сучасні тенденції та перспективи розвитку асортименту.</p> <p>3. Технологія пісочного, медівникового, здобного тіста та виробів з них, застосування сучасних технологій.</p> <p>Рекомендовані інформаційні джерела Нормативна: 3. Основна: 5 -8, 9. Додаткова: 10,11, 12.</p>			
<p>Самостійна робота. Вивчити та законспектувати лекцію. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції у технології та презентації виробів із дріжджового, пісочного, медівникового, здобного, кексового, вафельного тіста». Демонстрація відеоматеріалів.</p>		5	3
<p>Лабораторна робота №11. Технологія тістечок Завдання</p> <p>1. Розрахувати сировину та розробити технологічну карту і технологічну схему на кондитерський виріб.</p> <p>2. Приготувати кондитерський виріб, моделюючи сучасну презентацію.</p> <p>4. Оцінити якість продукції, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру.</p>		1	6
<p>Тема 4.3. Технологія кондитерських виробів із тіста механічного способу розпушування</p>	6,5		9
<p>Тема 4.3. Технологія кондитерських виробів із тіста механічного розпушування План лекції</p> <p>1. Технологія кондитерських виробів із бісквітного, білково-збивного тіста. .</p> <p>2. Технологія кондитерських виробів із листового тіста.</p> <p>3. Технологія кондитерських виробів із заварного тіста.</p> <p>Рекомендовані інформаційні джерела Нормативна: 3. Основна: 5 -8, 9. Додаткова: 10,11, 12.</p>		0,5	
<p>Самостійна робота. Вивчити та законспектувати технологію кондитерських виробів із мигдального, бісквітного, листового прісного і дріжджового тіста, заварного тіста. Підготувати кейс-презентацію «Сучасні тенденції у технології та презентації кондитерських виробів». Демонстрація відеоматеріалів.</p>		5	3
<p>Лабораторна робота №12. Технологія тортів Завдання</p> <p>1. Розрахувати сировину та розробити технологічну карту і технологічну схему на торт.</p> <p>2. Приготувати тісто та вироби з нього, моделюючи презентацію.</p> <p>3. Оцінити якість продукції, провести діагностику технології та оптимізувати рецептуру.</p>		1	6

V. Контроль якості знань студентів

5.1. *Форми і методи поточного контролю*

Поточний контроль. Студенти виконують навчальну програму з дисципліни як в аудиторії, так і позааудиторно: виконують лабораторні роботи, здають самостійну роботу із тем дисципліни, які оцінюються у відповідності до розробленої системи балів.

5.2. *Форми і методи підсумкового контролю*

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі *екзамену*.

5.3. *Критерії оцінювання знань студентів*

За шкалою ECTS оцінку “А” заслуговує студент, який в повному об’ємі виконав та захистив лабораторні роботи, продемонстрував уміння складати технологічні карти та технологічні схеми страв та кондитерських виробів, творчий підхід при оформленні дизайну і презентації на лабораторних роботах, ґрунтовно виконав завдання самостійної роботи, підготував кейси-презентації та виявив систематичний рівень теоретичних знань при виконанні модульного контролю.

За шкалою ECTS оцінку “В” заслуговує студент, який в повному об’ємі виконав та захистив лабораторні роботи, продемонстрував уміння складати технологічні карти та технологічні схеми страв та кондитерських виробів, творчий підхід при оформленні дизайну і презентації на лабораторних роботах, виконав завдання самостійної роботи, підготував кейси-презентації, але не проявив творчий підхід до виконання індивідуальних завдань та допускав окремі неточності при виконанні модульного контролю.

За шкалою ECTS оцінку “С” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, володіє методикою складати технологічні карти та технологічні схеми страв та кондитерських виробів, виконав завдання самостійної роботи, не проявляв належної старанності при виконанні індивідуальних завдань, недостатньо використовував додаткову

літературу, не підготував на достатньому рівні кейс-презентації та допускав окремі неточності при виконанні модульного контролю.

Оцінку “D” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, не в повній мірі володіє методикою складання технологічних карт та технологічних схем, показав неглибокий рівень теоретичних знань, не в повному об’ємі виконав самостійну роботу та допустив помилки при виконанні модульної контрольної роботи.

Оцінку “E” заслуговує студент, який виконав та захистив лабораторні роботи, погано володіє методикою складання технологічних карт та технологічних схем, показав слабкий рівень теоретичних знань, не в повному об’ємі виконав самостійну роботу та допускав грубі помилки при виконанні модульної контрольної роботи.

Оцінку “FX” заслуговує студент, який не всі виконав та захистив лабораторні роботи, показав недостатній рівень теоретичних знань, не всі завдання для самостійної роботи виконав, допускав суттєві помилки при усних та письмових відповідях, не виконав завдання модульного контролю.

Якщо протягом триместру студент отримав менш, ніж 60 балів, він повинен до останнього підсумкового заняття самостійно вивчити передбачені програмою дисципліни теми, виконати лабораторні роботи, письмово відповісти на питання для самоконтролю за рекомендованою викладачем (під час індивідуально-консультативної роботи) навчально-методичною літературою або пройти повторний курс з цієї дисципліни.

За пропуски аудиторних занять без поважних причин, підтверджених документально, знімаються бали: по 5 балів за кожне заняття.

Для стимулювання навчання вводяться заохочуючі бали. Студенти, які виконують індивідуальні завдання, виступають з кейс-презентацією, складають конспект огляду нової літератури, матеріалів періодики, пишуть наукову роботу, виступають на конференціях, отримують додатково бали залежно від об’єму та наукової новизни.

VI. Навчально-методична карта дисципліни

Види робіт	Оцінка виду роботи	Максимальна кількість
	бали	
4 семестр 2 курс		
1.1. Конспект лекцій (8 тем)	0-4	32
1.2. Виконання та захист лабораторних робіт (5 робіт)	0-5	25
1.3. Підготовка та захист самостійної роботи (6 тем)	0-4	24
Модульний контроль (2)	0 -10	20
Усього		100
5 семестр 3 курс		
1.1. Виконання та захист лабораторних робіт	0-10	30
1.4. Підготовка та захист самостійної роботи	0-3	24
Модульний контроль	0- 6	6
Усього		60
Екзамен		40
Разом		100

VII. Основні й допоміжні інформаційні джерела для вивчення курсу

7.1. Нормативна література:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В.Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та інш. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерських и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Стб.: ПРОФИКС, 2006. – 296с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.
4. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.

7.2. Основна література:

5. Энциклопедия питания: в 10 т. / под. общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлова. Т.7. Технология кулинарной продукции; сост. Н. Г. Гринченко и др. – Х. : Мир книг, 2016. – 543 с.
6. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.).
7. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. – Одеса : Освіта України, 2017. – 312 с. Режим доступа: https://card-file.onaft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3322/1/Tekhnolohi_produkts.pdf
8. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник /А. Доценко, В. Губеня, О Кирпичинкова, В Кочерга. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. – 292 с.
9. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч.посіб. / С. Олейник, О. Самохвалова, З. Кучерук. – ФОП Брові О.В., 2017. – 572 с.

7.3. Додаткова література:

10. Технологія кондитерського виробництва: навч. посіб. /О. Макарова, К. Иоргачова, Л. Гордиенко. – Одеса: ОНАХТ, 2011. – 208 с.
11. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. / О. Самохвалова, С. Кучер, Г. Лисюк. – Київ: Видавництво «Університетська освіта», 2019. – 464 с.
12. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва: навч. посіб. / В. Ростовський. – Київ: Видавництво «Кондор», 2018. – 497 с.

7.4. Інформаційні ресурси:

- ✓ Журнал «Ресторатор» – Режим доступу: <https://www.restorator.ua/news>
- ✓ Журнал «Рестораторшеф» – Режим доступу: <https://restorator.chef.ru/>
- ✓ Тренінгів портал «Ресторатор Україна» – Режим доступу: <https://www.trn.ua/companies/2599/>

VIII. Доповнення та зміни, внесені до робочої програми в 20__/20__ н.р.¹

¹ Доповнення та зміни до робочої програми додаються на окремому аркуші, затверджуються на засіданні кафедри на початку навчального року.