

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою УТЕІ ДТЕУ  
(протокол 1 від 30.08.2024 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ/  
TECHNOLOGIES OF RESTAURANT PRODUCTION**

**ПРОГРАМА/  
COURSE SUMMARY**

**Ужгород 2024**

Укладач: Сабадош Г.О., к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Програму з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» серпня 2024 р.

Рецензент: Нетребський О.А., д.тех.н., професор

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Технологія ресторанної продукції» розроблена для студентів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

### 1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

**Метою** дисципліни «Технологія ресторанної продукції» є формування у студентів базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва ресторанної продукції з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

**Завданням** вивчення дисципліни «Технологія ресторанної продукції» є:

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;
- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);
- ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;

- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

**Предметом** вивчення дисципліни «Технологія ресторанної продукції» є технологія продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства, загальні принципи здійснення технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції, напоїв із визначеними властивостями і якістю.

## **2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ОБОВ'ЯЗКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

Передумовами вивчення навчальної дисципліни «Технологія ресторанної продукції» є опанування таких навчальних дисциплін освітньої програми (ОП) «Харчова хімія», «Гігієна і санітарія», «Технологія харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Процеси і апарати харчових виробництв».

Вивчення дисципліни «Технологія ресторанної продукції» надає можливість студентам опанувати основні технологічні закономірності виробництва продукції власного виробництва в підприємствах ресторанного господарства різних концепції, набутти вміння оцінювати їх якість з метою майбутнього застосування цих знань у практичній професійній діяльності і моделювати процеси та приймати оптимальні рішення з урахуванням виникаючих виробничих ситуацій.

### **Знання:**

- основ технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизації окремих стадій технологічного процесу виробництва харчових продуктів, технології їх виробництва з метою опанування основами управління технологічними процесами, визначення їхньої харчової і біологічної цінності та енергоємності.

### **Вміння:**

- пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі;
- організовувати процес виготовлення ресторанної продукції різними верствами населення;
- формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

## **3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

Дисципліна «Технологія ресторанної продукції», як обов'язкова компонента оволодіння здобувачами вищої освіти загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання (ПРН) за освітньо-професійної програмою :

*« Ресторанні технології» (ОС бакалавр)*

| <b>Код компетентності</b>                                                   | <b>Зміст компетентності</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>Номер теми що розкриває зміст компетентності</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Загальні компетентності за освітньою програмою</b>                       |                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |
| ЗК01.                                                                       | Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності                                                                                                                                                               | 1-15                                                |
| ЗК03.                                                                       | Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.                                                                                                                                                                             | 1-15                                                |
| ЗК06.                                                                       | Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.                                                                                                                                                                | 1-15                                                |
| <b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою</b> |                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |
| СК16.                                                                       | Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.                                                                                                          | 1-15                                                |
| СК19.                                                                       | Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.                                         | 1-15                                                |
| СК20.                                                                       | Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.                                                                                                                                    | 1-15                                                |
| СК21.                                                                       | Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.                                                                                            | 1-15                                                |
| СК28.                                                                       | Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства                                                                                                                                          | 1-15                                                |
| <b>Програмні результати навчання за освітньою програмою</b>                 |                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |
| ПР01.                                                                       | Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.                                                                                                                            | 1-15                                                |
| ПР05.                                                                       | Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. | 1-15                                                |
| ПР06.                                                                       | Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.                                                            | 1-15                                                |
| ПР07.                                                                       | Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із                                                                                        | 1-15                                                |

|       |                                                                                                                                                                              |      |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|       | застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.                                                                                                            |      |
| ПР08. | Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.                             | 1-15 |
| ПР16. | Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.                      | 1-15 |
| ПР17. | Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.                                                                                   | 1-15 |
| ПР23. | Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.                                                                | 1-15 |
| ПР24. | Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. | 1-15 |

## 4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

### Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

- Зміст і завдання дисципліни.* Взаємозв'язок технології продукції ресторанного господарства з іншими дисциплінами. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію.
- Поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.* Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства: приймання та зберігання сировини і харчових продуктів, механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів; приготування напівфабрикатів і готової продукції; порціонування продукції і організація споживання їжі.
- Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів.* Характеристика процесів: підігрівання, розмороження, миття, очищення, нарізування, панірування, збивання, перемішування, замочування, бланшування, маринування.
- Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства.* Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності.

#### Список рекомендованих джерел:

*Нормативно-правовий:* 3, 11, 12.

*Основний:* 5 – 11, 16, 18.

*Додатковий:* 2 – 9, 10, 11, 12, 13 .

*Інтернет-джерела: 1,2.*

## **Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів**

1. *Виробництво напівфабрикатів з овочів.* Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів. Форми нарізання овочів, їх кулінарне використання.
2. *Виробництво напівфабрикатів з риби.* Обробка риби з кістковим скелетом. Обробка риби з хрящовим скелетом. Розбирання риби для використання: цілою, порційними шматками, шматками-кругляками, у вигляді філе.
3. *Виробництво напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів.* Види і класифікація м'яса. Поділ туш забійних тварин на категорії залежно від вгодованості (ступеня розвитку жирової, м'язової і кісткової тканин). Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Технологія приготування м'ясних великошматкових, порційних, дрібно шматкових напівфабрикатів із яловичини, баранини, телятини, свинини. Технологія приготування м'ясної натуральної січеної маси, м'ясної котлетної маси і напівфабрикатів з неї. Технологія обробки субпродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів із м'яса і строки їх зберігання.
4. *Виробництво напівфабрикатів з птиці, кроликів.* Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці, кролика. Технологія приготування натуральної січеної маси, котлетної маси із птиці і напівфабрикатів з неї. Вимоги до якості напівфабрикатів із птиці, кролика і строки їх зберігання

### **Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий: 3, 11, 12.*

*Основний: 5 – 11, 16, 18.*

*Додатковий: 2 – 9, 10, 11, 12, 13 .*

*Інтернет-джерела: 3, 4.*

## **Тема 3. Теплова кулінарна обробка продуктів**

1. *Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів.* Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі. Характеристика процесу смаження: основним способом, у великій кількості жиру, без жиру, у духовій шафі, на відкритому вогні, під інфрачервоним випромінюванням.
2. *Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки.* Характеристика процесу тушкування, запікання, варіння з наступним смаженням, пасерування, бланшування, обсмалювання, термоустаткування.
3. *Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.* Призначення та принцип дії конвекційної печі. Призначення та принцип дії пароконвекційної печі. Технологія приготування

продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах.

**Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий: 3, 11, 12.*

*Основний: 5 – 11,16,18.*

*Додатковий: 2 – 9, 10,11, 12, 13 .*

*Інтернет-джерела: 1,2.*

**Тема 4. Супи**

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

**Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий: 3, 11, 12.*

*Основний: 5 – 11,16,18.*

*Додатковий: 2 – 9, 10,11, 12, 13 .*

*Інтернет-джерела: 1,3,4.*

**Тема 5. Соуси**

1. *Значення соусів у харчуванні, їх класифікація.* Соуси із загусниками. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв. Вимоги до якості. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.



2. *Соуси яєчно-масляні та суміші масляні.* Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яєчно-масляних та сумішей масляних. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.
3. *Соуси на олії та оцті.* Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів на олії та оцті (майонез, маринади, заправні). Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.
4. *Соуси солодкі.* Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів солодких: соуси на основі фруктів і ягід, соуси десертні. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.

**Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий: 3, 11, 12.*

*Основний: 5 – 11,16,18.*

*Додатковий: 2 – 9, 10,11, 12, 13 .*

*Інтернет-джерела:1, 3, 4.*

**Тема 6. Страви з овочів та грибів**

1. *Значення страв з овочів та грибів у харчуванні.* Значення клітковини, пектину, що містяться в овочах. Підбір овочевих страв до різного виду м'яса, риби. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки овочів.
2. *Страви та гарніри з овочів.* Асортимент, характеристика страв та гарнірів із овочів: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.
3. *Страви із грибів.* Асортимент, характеристика страв із грибів: варених, смажених, запечених. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Норми виходу.

**Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий: 3, 11, 12.*

*Основний: 5 – 11,16,18.*

*Додатковий: 2 – 9, 10,11, 12, 13 .*

*Інтернет-джерела: 3, 4.*

**Тема 7. Страви з круп, бобових та макаронних виробів**

1. *Основні правила варіння каш.* Значення страв і гарнірів із круп у харчуванні. Технологія приготування розсипчастих каш. Технологія приготування в'язких каш. Технологія приготування рідких каш.
2. *Страви з круп.* Асортимент, характеристика страв із круп. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.
3. *Страви та гарніри з бобових.* Харчова цінність бобових. Правила варіння бобових. Асортимент, характеристика страв і гарнірів із бобових. Підбір соусів. Вимоги до якості, умови, строки реалізації. Норми виходу.

4. *Страви та гарніри з макаронних виробів.* Способи варіння макаронних виробів. Асортимент, характеристика страв та гарнірів із макаронних виробів. Підбір соусів. Підбір посуду для подавання страв.

**Список рекомендованих джерел:**

Нормативно-правовий: 3, 11, 12.

Основний: 5 – 11,16,18.

Додатковий: 2 – 9, 10,11, 12, 13 .

Інтернет-джерела: 1,2,3.

**Тема 8. Страви з риби і морепродуктів**

1. *Значення рибних страв у харчуванні, їх класифікація за способом теплової обробки.* Енергетична цінність страв з риби. Способи кулінарної обробки для приготування страв з риби. Фізико-хімічні зміни в процесі теплової обробки риби. Температура подачі, підбір соусів, посуду для подачі страв з риби.

2. *Страви із риби.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби: варених, припущених, смажених, тушкованих, запечених. Підбір гарнірів і соусів до рибних страв. Підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв з риби.

3. *Натуральна січена, котлетна рибні маси.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із натуральної січеної, котлетної рибної маси. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

4. *Страви із морепродуктів.* Асортимент, кулінарна характеристика страв із нерибних морепродуктів. Підбір гарнірів і соусів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

**Список рекомендованих джерел:**

Нормативно-правовий: 3, 11, 12.

Основний: 5 – 11,16,18.

Додатковий: 2 – 9, 10,11, 12, 13 .

Інтернет-джерела: 1,2,3,4.

**Тема 9. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці та кроликів**

1. *Значення м'ясних страв у харчуванні. Класифікація гарячих м'ясних страв за способом теплової обробки.* Поєднання м'яса із овочами, бобовими, крупами, макаронними виробами. Характеристика змін м'яса у процесі теплової обробки. Температура при подаванні готових м'ясних страв. Підбір посуду.

2. *Страви з м'яса і субпродуктів.* Загальні правила варіння м'яса. Асортимент, характеристика варених, смажених, запечених, тушкованих страв із м'яса і субпродуктів. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації. запечених страв із м'яса і субпродуктів.

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

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

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

6. *Страви з кнельної та котлетної маси з птиці, кроликів.* Технологія приготування кнельної маси. Асортимент, характеристика страв з кнельної маси птиці, кроликів. Технологія приготування котлетної маси. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси з птиці. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв. Вимоги до якості, умови та строк реалізації.

#### **Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий:* 3, 11, 12.

*Основний:* 5 – 11, 16, 18.

*Додатковий:* 2 – 9, 10, 11, 12, 13.

*Інтернет-джерела:* 1, 2, 3.

#### **Тема 10. Страви з яєць, яєчних продуктів та кисломолочного сиру**

1. *Класифікація яєць, продукти їх переробки.* Характеристика поживних речовин яйця. Поділ яєць курячих харчових залежно від строку зберігання, якості і маси. Характеристика яєчних продуктів: яєчний меланж, яєчний порошок.

2. *Страви із яєць.* Способи варіння яєць. Асортимент, кулінарна характеристика страв із яєць. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв з яєць.

3. *Страви із кисломолочного сиру.* Значення страв з сиру в харчуванні. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із свіжого сиру. Асортимент, кулінарна характеристика варених страв із свіжого сиру. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

**Список рекомендованих джерел:***Нормативно-правовий: 3, 11, 12.**Основний: 5 – 11,16,18.**Додатковий: 2 – 9, 10,11, 12, 13 .**Інтернет-джерела: 1, 3.***Тема 11. Закуси та холодні страви**

1. *Класифікація закусок та холодних страв. Асортимент, кулінарна характеристика бутербродів, салатів та вінегретів.* Поділ закусок на групи. Поділ бутербродів на основні групи та технологія їх приготування. Норми виходу салатів, строк реалізації салатів з свіжих і варених овочів, підбір посуду для подавання. Технологія приготування і подавання салатів, вінегретів, салатів-коктейлів.
2. *Закуси та холодні страви.* Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці і яєць. Підбір гарнірів і соусів, заправок, підбір посуду для подавання. Вимоги до якості, умови та строк зберігання.
3. *Закуси та холодні страви драглені, бенкетні.* Технологія приготування та реалізація риби заливної, м'яса, язика або поросеня заливних, холодців, пастишів. Особливості оформлення і відпуску бенкетних холодних страв. Вимоги до якості.
4. *Закуси гарячі.* Характеристика гарячих закусок, їх вихід, підбір посуду для подавання. Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок з риби і нерибних морепродуктів, з м'яса, птиці, грибів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв.

**Список рекомендованих джерел:***Нормативно-правовий: 3, 11, 12.**Основний: 5 – 11,16,18.**Додатковий: 2 – 9, 10,11, 12, 13 .**Інтернет-джерела: 1,2,3.***Тема 12. Солодкі страви та напої**

1. *Характеристика солодких страв.* Класифікація солодких страв за складом і способом приготування, за температурою подавання. Особливості оформлення солодких страв. Харчова цінність солодких страв. Характеристика робочого місця приготування солодких страв на виробництві.
2. *Холодні солодкі страви.* Технологія приготування і подавання холодних солодких страв: натуральні фрукти та ягоди, компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, морозиво. Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.
3. *Гарячі солодкі страви.* Технологія приготування і подавання гарячих солодких страв: яблука печені, яблука з рисом, яблука в тісті, яблучна бабка (шарлотка яблучна), пудинги (сухарний, рисовий), грітки з фруктами солодкі.

Підбір посуду, вимоги до якості, строки реалізації.

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

#### **Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий:* 3,10, 11.

*Основний:* 5 – 10,12,14.

*Додатковий:* 2 – 9, 10,11, 12, 13 .

*Інтернет-джерела:* 3, 4.

### **Тема 13. Страви та кулінарні вироби з борошна**

1. *Технологічні властивості борошна, підготовка його до виробництва.* Характеристика робочого місця для приготування страв з борошна. Характеристика властивостей борошна. Значення клейковини у складі борошна. Поділ пшеничного борошна на сильне, середнє, слабке.
2. *Фарші та начинки для страв і кулінарних виробів з борошна.* Технологія приготування фаршів та начинок з м'яса, риби, овочів, грибів, фруктів та ягід. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.
3. *Технологія приготування прісного тіста.* Технологія приготування тіста для вареників, для пельменів. Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна: вареників, пельменів, галушок, локшини домашньої, грінок, млинчиків. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.
4. *Способи приготування тіста дріжджового, його різновиди.* Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом. Асортимент, технологія приготування кулінарних виробів із тіста дріжджового. Вимоги до якості, умови та строки реалізації. Тісто для млинців і оладок. Технологія приготування і подавання млинців і оладок.
5. *Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.* Технологія приготування тіста для піци із додаванням дріжджів. Технологія приготування тіста для піци без дріжджовим способом. Основи для піци на білому та червоному соусі. Асортимент і технологія приготування різних видів піци.

#### **Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий:* 3,10, 11.

*Основний:* 5 – 10,12,14.

*Додатковий:* 2 – 9, 10,11, 12, 13 .

*Інтернет-джерела:* 3, 4.

### **Тема 14. Основи лікувально-профілактичного харчування**

1. *Характеристика лікувально-профілактичних раціонів.* Значення

лікувального або дієтичного харчування. Характеристика закладів в яких організовують лікувальне харчування. Характеристика продуктів для приготування лікувального харчування. Особливості приготування страв, виробів, напоїв. Організація профілактичного харчування.

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

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

#### **Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий:* 3, 11, 12.

*Основний:* 5 – 11, 16, 18.

*Додатковий:* 2 – 9, 10, 11, 12, 14 .

*Інтернет-джерела:* 3, 4.

### **Тема 15. Особливості технології охолодженої кулінарної продукції**

Визначення терміну «універсальні напівфабрикати». Основи технології виробництва «універсальних напівфабрикатів». Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики охолодженої та швидкозамороженої продукції. Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів. Вимоги до якості. Види браку та способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

#### **Список рекомендованих джерел:**

*Нормативно-правовий:* 3, 6.

*Основний:* 5 – 18

*Додатковий:* 11 – 13,

*Інтернет-джерела:* 1, 3, 4.

## **5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

### **Нормативно-правовий**

1. Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 103-ХІІ.

2. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 23.12.97 № 771/97-ВР.
3. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
4. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація".- К.:Держстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 3946-2000. "Продукція харчова. Основні положення" – К.: Держстандарт України, 2000. – 6с.
6. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862:99. – [Чинний від 199-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с. – (Національний стандарт).
7. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – 16 с. – (Національний стандарт).

### Основний

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник/ В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ІШТО НАПН України, 2020. – 440 с.
4. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 131 с.
5. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін.; за заг. ред. Н. В. Дуденко. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.
6. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко.– К. : КНТЕУ, 2003. – 322 с.
7. Пластун А. М. Технологія приготування їжі : практикум / А. М. Пластун, В. В. Ткач. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 212 с.
8. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посібник / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хоміч. – К.: Центр навч. Літератури, 2006. – 640 с.
9. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010.– 324 с.

10. Смоляр В. І. Харчова експертиза : підручник / В. І. Смоляр.– К. : Здоров'я, 2005. – 448 с.
11. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування : підручник /В. І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2000. – 335 с.
12. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика /М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, О. М. Григоренко.– К. : КНТЕУ, 2002. – 526 с.
13. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник/ Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
14. Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби. Київ АСК 2012р.
15. Возіанов О. Ф. Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування). Журнал АМН України. 2002. Т. 8. № 4. С. 647-657.
16. Сімахіна Г., Науменко Н. Новітні технології оздоровчих продуктів.
17. Товари і ринки. 2015. №1. С. 189-201.
18. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: підручник. Київ, 2010. 294 с.
19. Реологічні методи дослідження сировини та харчових продуктів та автоматизація розрахунків реологічних характеристик [Текст]: метод посібник / А. Б. Горальчук [та ін.]; Харківський державний ун-т харчування та торгівлі. – Х.: ХДУХТ, 2006. – 63 с.
20. Димань Т. М. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський, О. В. Власенко, Л. В. Мороз. – Київ: Лібра, 2006. – 304 с.
21. Димань Т. М. Харчування людини / Т. М. Димань, М. М. Барановський, М. С. Ківа та ін. : Під ред. Т. М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.
22. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – Київ : 2011. – 215с.

#### Додатковий

1. Г.Т. П'ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, іноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2007. – 456 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів /О.В.Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та інш. – Х. Фактор, 2002.- 752с.
3. Карпенко П.О., Притульська Н. В., Кравченко М. Ф.Оздоровче харчування : навч. посібник / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред П. О. Карпенка. – Київ : КНТЕУ, 2019. – 628 с.



4. Пивоваров, П. П. Білки в технології продукції громадського харчування [Текст] / П. П. Пивоваров // Теоретична технологія продукції громадського харчування: навч. посібник / Харк. держ. акад. технол. та орг. харчування. – Харків, 2000. – 116 с. – ISBN 5 – 7763 – 2002 – 2.

#### **Інтернет-джерела**

1. [http://intelmeal.ru/nutrition/food\\_category.php](http://intelmeal.ru/nutrition/food_category.php)
2. <http://korust.znay.info/koryst-i-shkoda-kurahy>
3. <http://www.azbukadiet.ru/2008/01/31/banany-polezny.html>
4. <http://www.mns.gov.ua>