

**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**

**РОБОЧА ПРОГРАМА/  
COURSE OUTLINE**

ступінь вищої освіти	бакалавр / bachelor
галузь знань	18 Виробництво та технології /« Production and Technology »
спеціальність	181 Харчові технології / « Food Technologies»
освітньо-професійна програма	«Ресторанні технології» / «Restaurant Technologies»

**Ужгород 2024**

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

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» серпня 2024 р.

Рецензент: Голошко О.М., к.тех.н., доцент

Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «Технологія ресторанної продукції», затвердженої вченою радою УТЕІ ДТЕУ від 30.08.2024, протокол № 1.

Робоча програма містить наступні розділи:

1. Тематичний план.
2. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи здобувачів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань здобувачів.
4. Список рекомендованих джерел.

# 1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Назва теми	Кількість годин						Форми контролю
	Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні	СРС		
<b>Розділ 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства</b>							
<i>Тема 1.</i> Зміст і завдання дисципліни. Поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.	6	2			4		О
<i>Тема 2.</i> Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів.	6	2			4		О
<i>Тема 3.</i> Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства.	6	2			4		Т, О
<b>Розділ 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів</b>							
<i>Тема 4.</i> Виробництво напівфабрикатів з овочів	10	2	4		4		Т, ІЗ, С
<i>Тема 5.</i> Виробництво напівфабрикатів з риби.	14	2	4		8		Т, ІЗ, С
<i>Тема 6.</i> Виробництво напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів.	14	2	4		8		Т, ІЗ, С
<i>Тема 7.</i> Виробництво напівфабрикатів з птиці, кроликів	14	2	4		8		Т, ІЗ, С
<b>Розділ 3. Теплова кулінарна обробка продуктів</b>							
<i>Тема 8.</i> Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів.	10	2			8		Т, ІЗ, С
<i>Тема 9.</i> Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і	10	2	4		4		Т, ІЗ, С

пароконвекційних печач.							
<b>Розділ 4. Супи</b>							
<i>Тема 10.</i> Класифікація супів.	10	2	4		4	-	Т, ІЗ, С
<i>Тема 11.</i> Асортимент, характеристика супів заправних.	10	2	4		4		Т, ІЗ, С
<i>Тема 12.</i> Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів.	10	2	4		4		Т, ІЗ, С
<b>Розділ 5. Соуси</b>							
<i>Тема 13.</i> Класифікація та характеристика компонентів соусів	10	2	4		4		ІЗ, О, РП
<i>Тема 14.</i> Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів	10	2	4		4		ІЗ, О, РП
<i>Тема 15.</i> Соуси яєчно-масляні, масляні суміші, холодні та солодкі соуси	10	2	4		4		ІЗ, О, РП
<b>Розділ 6. Страви з овочів та грибів</b>							
<i>Тема 16.</i> Технологія страв та кулінарних виробів із овочів і грибів	10	2	4		4		ІЗ, О
<b>Розділ 7. Страви з круп, бобових та макаронних виробів</b>							
<i>Тема 17.</i> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із круп, бобових та продуктів їх переробки	10	2	4		4		ІЗ, О
<i>Тема 18.</i> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна	10	2	4		4		О, РП
Усього	180	56	56		68		
<b>Розділ 8. Страви з риби і морепродуктів</b>							
<i>Тема 19.</i> Технологія страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	14	6	4		4		Т, ІЗ, О, РП
<b>Розділ 9. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці та кроликів</b>							
<i>Тема 20.</i> Технологія страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	24	6	8		10		ІЗ, О
<i>Тема 21.</i> Технологія страв та кулінарних	18	6	8		4	-	Т, РП, О

виробів із сільськогосподарські птиці, пернатої дичини і кролів							
Розділ 10. Страви з яєць, яєчних продуктів та сиру							
<i>Тема 22.</i> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру та інших молочних продуктів	14	6	4		4	-	Т, РП, О
<i>Тема 23</i> Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із яєць і яйцепродуктів	14	6	4		4	-	ІЗ, О

Розділ 11. Закуси та холодні страви							
<i>Тема 24.</i> Технологія холодних страв та закусок	18	6	8		4	-	Т, ІЗ, С
Розділ 12. Солодкі страви та напої							
<i>Тема 25.</i> Технологія десертів	18	6	8		4	-	Т, ІЗ, С
<i>Тема 26.</i> Технологія напоїв	14	6	4		4	-	Т, РП, С
Розділ 13. Основи лікувально-профілактичного харчування (ЛПХ)							
<i>Тема 27.</i> Характеристика лікувально-профілактичних раціонів. Характеристика дієт у системі закладів ресторанного господарства.	8	4			4		ІЗ, С
Розділ 14. Особливості технології охолодженої кулінарної продукції							
<i>Тема 28.</i> Особливості технології охолодженої кулінарної продукції	6	2			4		
	150	52	52		46		
<i>Курсова робота</i>	30						
Разом	360	108	112		114		
Підсумковий контроль – іспит							І/П

\*Примітка: Т – тестування; КР – контрольна робота; ІЗ – виконання індивідуального завдання, РП – реферативні повідомлення, О – опитування, С – співбесіда

### 3. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год.
1	2	3
<p><i>Знати:</i> соціально-економічне значення ЗРГ, функції ЗРГ їх типи і класи, особливості та завдання галузі, предмет і завдання дисципліни технологія ресторанної продукції; характеристику технологічних процесів виробництва кулінарної продукції.</p> <p><i>Вміти:</i> класифікувати технологічні процеси за сукупними ознаками, характеризувати основні етапи, операції.</p>	<p>Тема 1. Вступ. Предмет дисципліни «Технологія ресторанної продукції». Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ).                  2. Науково-практична політика в області здорового харчування.                  3. Виробнича структура ЗРГ                  4. Характеристика технологічного процесу.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i>33-36</p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Ознайомлення із особливостями технологічного процесу у закладах різних типів та видами харчування (раціональне, альтернативні види харчування тощо)</p>	4
<p><i>Знати:</i> основні видів напівфабрикатів, організація технологічного процесу виробництва продукції ЗРГ.</p> <p><i>Вміти:</i> проводити механічну і гідромеханічна обробку сировини та продуктів</p>	<p>Тема 2. Механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів, приготування кулінарних напівфабрикатів.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Характеристика механічної кулінарної обробки.                  2. Умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.                  3. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i>33-36</p>	2

	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Характеристика харчової, біологічної енергетичної цінності сировини для виробництва КП.</p> <p>2. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ</p>	4
<p><i>Знати:</i> чинники, які впливають на формування якості продукції харчування; характеристику технологічної документації.</p> <p><i>Вміти:</i> користуватися Збірником рецептур страв та кулінарних виробів.</p>	<p>Тема 3. Нормативно-технічна документація закладів ресторанного господарства.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та задачі.</p> <p>2. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування.</p> <p>3. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела:33-36</i></p>	2
	<p>Самостійна робота</p> <p>1. Збірник технологічних карток: призначення, зміст, порядок користування.</p> <p>2. Збірники рецептур страві кулінарних виробів: призначення, зміст, порядок користування.</p>	4
Розділ 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів		
<p><i>Знати:</i> значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні, асортимент напівфабрикатів з овочів, умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів.</p> <p><i>Вміти:</i> характеризувати властивості вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ, класифікацію напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками.</p>	<p>Тема 4. Виробництво напівфабрикатів з овочів</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні.</p> <p>2. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.</p> <p>3. Класифікація напівфабрикатів із овочів, плодів і грибів за сукупними ознаками.</p> <p>4. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів, плодів і грибів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела:33-36</i></p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки овочів.</p> <p>2. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів.</p>	4

	3. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів.	
	Лабораторна робота 1. Технологічний процес виробництва н/ф з овочів, плодів і грибів.	4
<p><i>Знати:</i> класифікацію напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками, технології виробництва напівфабрикатів з риби, вимоги до якості напівфабрикатів.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти та надавати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів, створювати умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів.</p>	<p>Тема 5. Виробництво напівфабрикатів з риби</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.</li> <li>2. Асортимент та класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками.</li> <li>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби.</li> </ol> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела:33-36</i></p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика механічної кулінарної обробки риби.</li> <li>2. Умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.</li> <li>3. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки риби.</li> <li>4. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці риби.</li> </ol>	8
	Лабораторна робота 2. Технологічний процес виробництва н/ф з риби.	4
<p><i>Знати:</i> характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності м'яса та м'ясопродуктів; класифікацію та технології виробництва напівфабрикатів з м'яса.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів та надавати рекомендації щодо їх використання в технології страв і кулінарних виробів; розраховувати норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса.</p>	<p>Тема 6. Технологія напівфабрикатів з м'яса та м'ясопродуктів.</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності м'яса та м'ясопродуктів.</li> <li>2. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.</li> <li>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з м'яса.</li> <li>4. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки м'яса.</li> <li>5. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з м'яса.</li> </ol> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела:33-36</i></p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.</li> </ol>	8

	<p>2. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p> <p>3. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса.</p>	
	<p>Лабораторна робота 3. Технологія напівфабрикатів з м'яса, субпродуктів</p> <p>Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції та страв із запеченого м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин</p>	4
<p><i>Знати:</i> характеристики механічної кулінарної обробки птиці, кролика та дичини, вимоги до якості напівфабрикатів.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти напівфабрикати з птиці, кролика, надавати рекомендації щодо використання для приготування страв і кулінарних виробів.</p>	<p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Характеристика механічної кулінарної обробки птиці, кролика.</p> <p>2. Умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.</p> <p>3. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Шляхи розвитку асортименту кулінарної продукції, страв з птиці, дичини, кролика.</p> <p>2. Якість, умови зберігання.</p>	8
	<p>Лабораторна робота 4.</p> <p>Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика</p>	4
<p><i>Знати:</i> теоретичні основи класифікації та характеристику основних способів теплової обробки продуктів.</p> <p><i>Вміти:</i> ефективно управляти технологічними процесами термічної обробці та якістю готової продукції закладів ресторанного господарства.</p>	<p>Тема 8. Значення теплової кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних способів теплової обробки продуктів</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Характеристика процесу варіння: основним способом, припускання, на водяній бані, на парі, під тиском, у вакуумі.</p> <p>2. Характеристика процесу смаження: основним способом, у великій кількості жиру, без жиру, у духовій шафі, на відкритому вогні, під інфрачервоним випромінюванням.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Характеристика комбінованих та допоміжних способів теплової обробки.</p> <p>2. Характеристика процесу тушкування, запікання,</p>	8

	варіння з наступним смаженням, пасерування, бланшування, обсмалювання, термоустаткування	
<p><i>Знати:</i> основи основних способів теплової обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.</p> <p><i>Вміти:</i> ефективно управляти технологічними процесами у пароконвекційної печі.</p>	<p>Тема 9. Особливості теплової кулінарної обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.</p> <p>1. Призначення та принцип дії конвекційної печі. 2. Призначення та принцип дії пароконвекційної печі.</p> <p>3. Технологія приготування продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i> 33-36</p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Асортимент та особливості технології приготування продукції ресторанного господарства у конвекційних та пароконвекційних печах.</p>	8
<p><i>Знати:</i> значення перших страв у харчуванні, характеристики харчової та біологічної цінності, асортимент, приготування та кулінарне призначення напівфабрикатів для перших страв.</p> <p><i>Вміти:</i> застосовувати технології виробництва перших страв, обґрунтувати умови та терміни зберігання і правила їх реалізації.</p>	<p>Тема10. Класифікація супів.</p> <p><i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація супів за сукупними ознаками, їхній асортимент.</p> <p>2. Загальна характеристика супів за групами.</p> <p>3. Харчова та біологічна цінність супів.</p> <p>4. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість супів.</p> <p>5. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва супів (борошняних пасеровок, бульйонів, овочевих гарнірів тощо).</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i> 33-36</p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Роль перших страв у харчуванні.</p> <p>2. Поділ супів за температурою подавання, за способом приготування, за характером рідкої основи.</p> <p>3. Характеристика супового відділення гарячого цеху.</p> <p>4. Норми виходу супів, підбір посуду для подавання.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 5 .</p> <p>Правила приготування напівфабрикатів для виробництва супів (бульйонів, овочевих гарнірів тощо).</p>	4
<p><i>Знати:</i> значення заправних супів у харчуванні, характеристики харчової та</p>	<p>Тема11.А сортимент, характеристика заправних супів.</p> <p><i>План лекції</i></p> <p>1. Асортимент, характеристика супів заправних.</p>	2

<p>біологічної цінності, асортимент, приготування, асортимент та особливості відпуску.</p> <p><i>Вміти:</i> готувати заправні перші страви, проводити розрахунок сировини на визначену кількість порцій.</p>	<p>2. Технологія приготування борщів, капуста, розсолів, солянок, супів картопляних.</p> <p>3. Норми виходу супів заправних, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i> 33-36</p>	
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Шляхи розвитку асортименту перших страв</p> <p>2. Якість, умови зберігання.</p> <p>3. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 6. Технологія приготування заправних супів.</p>	4
<p><i>Знати:</i> технологію приготування різних видів бульйонів; призначення і використання відтяжок; технологія приготування супів-пюре, супів-кремів.</p> <p><i>Вміти:</i> готувати бульйони прозорі, супи-пюре, кулеші, створювати умови та терміни зберігання і реалізації; проводити розрахунок сировини на задану кількість порцій.</p>	<p>Тема 12. Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів.</p> <p><i>План лекції</i></p> <p>1. Асортимент, характеристика бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів.</p> <p>2. Технологія приготування різних видів бульйонів.</p> <p>3. Призначення і використання відтяжок.</p> <p>4. Асортимент і технологія приготування гарнірів до бульйонів.</p> <p>5. Технологія приготування супів-пюре, супів-кремів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i> 33-36</p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Технологія приготування кулешів.</p> <p>2. Норми виходу, підбір посуду для подавання, температура подавання, вимоги до якості.</p> <p>3. Розрахунок сировини для приготування на задану кількість порцій.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 7. Технологія приготування бульйонів прозорих, супів-пюре, кулешів.</p>	4
<p><i>Знати:</i> значення гарячих соусів у харчуванні, характеристики харчової та біологічної цінності, асортимент, приготування та кулінарне призначення</p>	<p>Тема 13. Класифікація та характеристика компонентів соусів.</p> <p><i>План лекції</i></p> <p>1. Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту,</p>	2

<p>соусів червоних. Підбір соусів червоних до страв.</p> <p><i>Вміти:</i> застосовувати технології виробництва гарячих соусів, обґрунтувати умови, терміни зберігання та правила їх реалізації.</p>	<p>призначення.</p> <p>2. Основи технології виробництва соусів.</p> <p>3. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації соусів за групами.</p> <p>4. Умови та терміни зберігання і реалізації соусів; вимоги до якості соусів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела:33-36</i></p>	
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Перспективи розвитку асортименту та технологій соусів для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.</p> <p>2. Значення соусів у харчуванні, їх класифікація.</p> <p>3. Соуси із загусниками. Вимоги до якості.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 8.</p> <p>Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів червоних.</p>	4
<p><i>Знати:</i> асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, сметанних, грибних.</p> <p><i>Вміти:</i> готувати соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів, визначати критичні точки контролю, управляти ними та забезпечувати якість готової продукції.</p>	<p>Тема 14. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів.</p> <p>1. Технологічний процес виробництва соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів.</p> <p>2. Технологія напівфабрикатів для білих соусів.</p> <p>3. Якість, умови зберігання, шляхи розвитку асортименту соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Асортимент, приготування та кулінарне призначення соусів білих, соусів грибних, сметанних та молочних.</p> <p>2. Підбір соусів до страв. Вимоги до якості.</p>	
	<p>Лабораторна робота 9.</p> <p>Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів</p>	
<p><i>Знати:</i> значення соусів у харчуванні, характеристики харчової та біологічної цінності, закономірності формування асортименту, технології виробництва</p>	<p>Тема 15. Соуси яечно-масляні та суміші масляні, холодні та солодкі соуси.</p> <p><i>План лекції</i></p> <p>1. Асортимент, особливості приготування та кулінарне призначення соусів яечно-масляних та сумішей</p>	

<p>соусів, умов та термінів зберігання і реалізації, вимоги до якості.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти яєчно-масляні, солодкі соуси та на рослинній основі, діагностувати технологічні процеси виробництва соусів.</p>	<p>масляних.</p> <p>2. Характеристика харчової та біологічної цінності солодких соусів і сиропів, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</p> <p>2. Основи технології виробництва соусів яєчно-масляних та сумішей масляних.</p> <p>3. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації соусів яєчно-масляних та сумішей масляних.</p> <p>4. Умови та терміни зберігання і реалізації соусів яєчно-масляних та сумішей масляних, вимоги до якості.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	
	<p>Самостійна робота</p> <p>1. Значення солодких соусів та сиропів у харчуванні.  2. Характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками.  3. Закономірності формування асортименту. 4.  Технології виробництва солодких соусів та сиропів.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 10</p> <p>Соуси яєчно-масляні та суміші масляні, холодні та солодкі соуси.</p>	4
<p>Знати: характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів і грибів за групами; умови та терміни зберігання готової продукції; вимоги до якості.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти страви з припущених, відварених, смажених, запечених і тушкованих овочів; діагностувати технологічні процеси, визначати критичні точки контролю, управляти ними та якістю готової продукції.</p>	<p>Тема 16. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів і грибів</p> <p><i>План лекції</i></p> <p>1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами.  2. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.  3. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Страви із грибів.  2. Асортимент, характеристика страв із грибів: варених, смажених, запечених.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 11</p> <p>Технологія страв та кулінарних виробів з овочів та грибів</p>	4

<p><i>Знати:</i> значення круп, бобових та продуктів їх переробки у харчуванні, характеристики харчової та біологічної цінності.</p> <p><i>Вміти:</i> підбирати асортимент, технології виготовлення страв з круп, бобових та продуктів їх переробки, дотримуватися умов і термінів зберігання та реалізації страв.</p>	<p>Тема 17. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.</p> <p>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Технологія виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.</p> <p>3. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i> 33-36</p>	2
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами.</p> <p>2. Умови та терміни зберігання і реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>3. Шляхи розвитку асортименту кулінарної продукції страв, напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i> 33-36</p>	4
	<p style="text-align: center;">Лабораторна робота 12</p> <p>Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, страв із круп, бобових та продуктів їх переробки.</p>	4
<p><i>Знати:</i> значення страв та кулінарних виробів з борошна у харчуванні, характеристики харчової та біологічної цінності, класифікації за сукупними ознаками, закономірностями формування асортименту, технології виробництва страв та кулінарних виробів з борошна, умов та термінів</p>	<p>Тема 18. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з борошна за сукупними ознаками.</p> <p>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна (визначення режимів, параметрів процесу).</p> <p>3. Технологія виробництва страв та кулінарних виробів з борошна.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.</p>	4

зберігання і реалізації страв; вимоги до якості страв.	<p><i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	
<p>Вміти: виготовлювати страви та кулінарні вироби з борошна; надавати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з борошна, застосовувати методики розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів.</p>	<p>Самостійна робота.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з борошна.</li> <li>2. Умови та терміни зберігання і реалізації готової продукції; вимоги до якості.</li> <li>3. Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції з борошна для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів</li> </ol>	4
<p><i>Знати:</i> класифікацію та асортимент страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини за сукупними ознаками.</p> <p><i>Вміти:</i> складати схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної сировини; готувати та проводити органолептичну оцінку страв з риби, застосовувати методики розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів.</p>	<p>Лабораторна робота 13,14 Технологія страв та кулінарних виробів з борошна</p> <p>Тема 19. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками.</li> <li>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з риби (визначення режимів, параметрів процесу).</li> <li>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби.</li> </ol> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	8
	<p>Самостійна робота.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визначити вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) різних видів гідро біонтів.</li> </ol>	4
	<p>Лабораторна робота 15 Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідро біонтів)</p> <p>Тема 20. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса.</li> <li>2. Умови та терміни зберігання і реалізації готової</li> </ol>	4
<p><i>Знати:</i> асортимент страв та кулінарних виробів з м'яса, характеристики харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з</p>		6

<p>м'яса.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовлювати страви та кулінарні вироби з м'яса, м'ясопродуктів; застосовувати методику розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів.</p>	<p>продукції; вимоги до якості.</p> <p>3. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Страви з січеної натуральної та котлетної мас з м'яса.</p> <p>2. Технологія приготування натуральної січеної маси м'яса.</p> <p>3. Асортимент, характеристика страв з січеної натуральної маси м'яса.</p> <p>4. Технологія приготування котлетної маси м'яса.</p> <p>5. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси м'яса.</p> <p>6. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв.</p>	10
	<p>Лабораторна робота 16,17</p> <p>Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів</p>	8
<p><i>Знати:</i> технології виробництва страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, характеристики харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовлювати страви та кулінарні вироби з птиці, кролика; надавати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції, застосовувати методику розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів.</p>	<p>Тема 21. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини за сукупними ознаками.</p> <p>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці, кролика та дичини (визначення режимів, параметрів процесу).</p> <p>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці, кролика та дичини.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	6
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Страви з кнельної та котлетної мас з птиці, кроликів.</p> <p>2. Технологія приготування кнельної маси.</p> <p>3. Асортимент, характеристика страв з кнельної маси птиці, кроликів.</p> <p>4. Технологія приготування котлетної маси.</p> <p>5. Асортимент, характеристика страв з котлетної маси з птиці.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 18,19</p> <p>Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика.</p>	4

<p><i>Знати:</i> значення страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру та інших молочних продуктів у харчуванні, характеристики харчової та біологічної цінності.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти страви та кулінарні вироби з кисломолочного сиру, застосовувати методики розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів.</p>	<p>Тема 22. Технологія страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру та інших молочних продуктів.</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Страви із кисломолочного сиру.</li> <li>2. Значення страв з сиру в харчуванні.</li> <li>3. Асортимент, кулінарна характеристика холодних страв із свіжого сиру.</li> <li>4. Асортимент, кулінарна характеристика варених страв із свіжого сиру.</li> <li>5. Вимоги до якості, норми виходу, умови та строк реалізації страв.</li> </ol> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	6
	<p>Самостійна робота.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності.</li> <li>2. Методика розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів.</li> </ol>	4
	<p>Лабораторна робота 20</p> <p>Технологія страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру</p>	4
<p><i>Знати:</i> значення страв та кулінарних виробів з яєць та продуктів їх переробки у харчуванні, характеристики харчової та біологічної цінності. <i>Вміти:</i> виготовляти страви та кулінарні вироби з яєць та продуктів їх переробки.</p>	<p>Тема 23. Технологія страв та кулінарних виробів із яєць та продуктів їх переробки.</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.</li> <li>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу).</li> <li>3. Технологія виробництва страв та кулінарних виробів з яєць та продуктів їх переробки.</li> </ol> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	6
	<p>Самостійна робота</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.</li> <li>2. Умови та терміни зберігання і реалізації готової продукції; вимоги до якості.</li> <li>3. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій</li> </ol>	4

	споживачів.	
	Лабораторна робота 21 Технологія страв та кулінарних виробів та страв із яєць та продуктів їх переробки	4
<p><i>Знати:</i> класифікацію холодних страв і закусок за сукупними ознаками та діагностики технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю; управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовлювати холодні страви і закуски, надавати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції, застосовувати методики розрахунку витрат сировини.</p>	<p>Тема 24. Технологія холодних страв і закусок</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль холодних страв і закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</li> <li>2. Основи технології виробництва холодних страв і закусок.</li> <li>3. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв і закусок.</li> <li>4. Умови та терміни зберігання і реалізації готової продукції; вимоги до якості.</li> </ol> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.  <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16  <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32  <i>Інтернет - джерела:</i> 33-36</p>	6
	<p>Самостійна робота.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закуси та холодні страви драглеподібні, бенкетні.</li> <li>2. Технологія приготування та реалізація риби заливної, м'яса, язика або порося заливних, холодців, паштетів.</li> <li>3. Особливості оформлення і відпуску бенкетних холодних страв.</li> <li>4. Закуси гарячі. Асортимент, кулінарна характеристика гарячих закусок з риби і нерибних морепродуктів, з м'яса, птиці, грибів. Вимоги до якості, умови та строк реалізації страв.</li> </ol>	4
	<p>Лабораторна робота № 22,23.</p> <p>Технологія холодних страв і закусок</p>	8
<p><i>Знати:</i> класифікацію десертів за сукупними ознаками та діагностики технологічних процесів виробництва десертів.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовлювати десерти, надавати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції, застосовувати методики розрахунку</p>	<p>Тема 25. Технологія десертів (солодких страв)</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль солодких страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</li> <li>2. Основи технології виробництва солодких страв за групами.</li> <li>3. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації солодких страв за групами.</li> </ol> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7.</p>	6

<p>витрат сировини, проводити оцінку якості готової продукції при проведенні дегустації.</p>	<p><i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-3</i></p>	
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Умови та терміни зберігання і реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>2. Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 24,25. Технологія десертів</p>	8
<p><i>Знати:</i> класифікацію напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірностей формування асортименту, їх ролі у харчуванні, технології виробництва напоїв та особливостей їх підбору до страв та кулінарних виробів.</p> <p><i>Вміти:</i> готувати напої, проводити оцінку якості готової продукції при проведенні дегустації.</p>	<p>Тема 26. Технологія напоїв</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту, їх роль у харчуванні</p> <p>2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напоїв, мета та задачі етапів технологічного процесу</p> <p>3. Особливості підбору напоїв.</p> <p>4. Умови та терміни зберігання напоїв, вимоги до якості.</p> <p>Список рекомендованих джерел:  <i>Нормативно-правовий: 1-7.</i>  <i>Основний: 8,10,11,12,13,14,15,16</i>  <i>Додатковий: 22,25,26,30,31,32</i>  <i>Інтернет - джерела: 33-36</i></p>	6
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</p> <p>2. Основи технології виробництва холодних напоїв.</p> <p>3. Принципова технологічна схема виробництва холодних напоїв.</p> <p>4. Умови та терміни зберігання і реалізації холодних напоїв, вимоги до якості.</p> <p>5. Перспективи розвитку асортименту та технологій напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	4
	<p>Лабораторна робота 26,27. Технологія десертів</p>	8
<p><i>Знати:</i> характеристику дієт у системі ЗРГ, продуктів для приготування лікувального харчування.</p>	<p>Тема 27. Характеристика лікувально-профілактичних раціонів. Характеристика дієт у системі закладів ресторанного господарства.</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p>	4

<p><i>Вміти:</i> виготовлювати страви, вироби, напої для дієтичного харчування, організувати профілактичне харчування.</p>	<p>1. Характеристика лікувально-профілактичних раціонів. 2. Значення лікувального або дієтичного харчування. Характеристика продуктів для приготування лікувального харчування. Особливості приготування страв, виробів, напоїв. Організація профілактичного харчування. 3. 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.</p>	
<p><i>Знати :</i> особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності.</p> <p><i>Вміти:</i> застосовувати технології виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, обґрунтовувати параметри процесу, надавати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p>	<p>Тема 28. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності</p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація, асортимент, характеристика і призначення охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів. 2. Теоретичні передумови виробництва охолоджених та заморожених напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу. 3. Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таро-пакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції. Список рекомендованих джерел: <i>Нормативно-правовий:</i> 1-7. <i>Основний:</i> 8,10,11,12,13,14,15,16 <i>Додатковий:</i> 22,25,26,30,31,32 <i>Інтернет - джерела:</i> 33-36</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">2</p>
	<p>Самостійна робота.</p> <p>1. Основні прийоми приготування страв дієтичного харчування. 2. Рекомендовані продукти та страви для дієт. 3. 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.</p>	<p style="text-align: center;">4</p>
	<p>Самостійна робота</p> <p>1. Умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. 2. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p>	
	<p>Курсова робота</p>	<p style="text-align: center;">3 0</p>
<p style="text-align: right;">Разом :</p>		<p style="text-align: center;">3 6 0</p>

### 3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Навчальний матеріал дисципліни, передбачений програмою та робочою програмою для засвоєння студентом денної форми навчання, виносяться на поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль пов'язаний з усіма видами навчальної діяльності і здійснюється на основі комплексної діагностики знань за 100-бальною системою оцінювання успішності. Форми контролю – усне опитування, тестування, виконання практичних робіт, індивідуальні завдання, самостійна робота. Поточне оцінювання складає від 0 до 60 балів.

Студенти ознайомлюються з критеріями оцінювання знань перед початком викладання дисципліни. Максимальна сума балів з навчальної дисципліни, яку отримує студент протягом семестру дорівнює 100 балам.

Після проведення модульного контролю студенти отримують загальний бал, що формується шляхом накопичення балів за весь період вивчення дисципліни з урахуванням результатів усіх виконаних видів робіт, тобто 100 балів.

I. За кожне практичне заняття – 2 бали

На практичному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання заняття (1 бала);
2. Обговорення результатів виконання практичного заняття; (1 бал);

II. Самостійна робота студента оцінюється у 10 балів.

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (12 балів);

III. Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

Разом за семестр – 100 балів

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти		
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	14	28
Презентація	1	10
Індивідуальне завдання	1	12
Науково-дослідна робота студента		10
Разом		60
Модульна контрольна робота	1	40
Разом		100

Підсумковий контроль – вид контролю знань студентів, який здійснюється з метою оцінювання їх відповідності моделі фахівця. Формою підсумкового контролю є письмовий екзамен. Екзаменаційна оцінка (100 балів) є результатом відповіді на теоретичне питання – 40 балів, виконання тестових питань – 40 балів та практичного завдання – 20 балів.

**Оцінка 90-100 балів** – виставляється студентам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням/темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники, працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

**Оцінка 82-89 балів** – виставляється студентам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але недостатньо використовували додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань.

**Оцінка 75-81 балів** – виставляється студентам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

**Оцінка 69-74 балів** – виставляється студентам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

**Оцінка 60-68 балів** – виставляється студентам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

**Оцінка 1-59 балів** – виставляється у разі, якщо студент: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Студенти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

## 4. 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

8. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. - К.: КНТЕУ. 2002. - 526 с.
9. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. -Одеса : Друк, 2003. -312с.
10. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008.– 280 с.
11. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
12. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
13. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
14. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
15. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.
16. Капліна Т.В., Белоусько О.А., Шаповал Н.І. та ін. Технологія ресторанної продукції . Полтавська кухня./ Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2008. – 280 с.

17. Рудавська Г.Б., Тищенко Е.В., Притульська Н.В. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: Монографія – К.: КНТЕУ, 2002. – 371с.
18. Черевко О.І. та ін. Прогресивні процеси виробництва м'ясо-рослинних кулінарних виробів: Монографія / О.І. Черевко, В.М. Михайлов, І.В. Бабкіна, Б.В. Ляшенко, І.В. Лебединець; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2008. – 101 с.
19. 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.
20. 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 – 2002 – 2.
21. Черевко О.І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Харків : ХДУХТ. 2017. 591 с.

#### **Додатковий**

22. Пат. 44248 UA МПК (2009) A23 C 23/00. Спосіб одержання молочного десерту / Сабадош Г.О., Горальчук А.Б.; Харківський державний університет харчування та торгівлі (Україна). – № у 200904090 Заявлено 27.04.2009; Опубл. 25.09.2009; Бюл. № 18. – 4 с.
23. Патент на корисну модель МПК A23 L 1/315 МПК A23 L 1/221. Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс» Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. / Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ (Україна). - № у 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р., бюл. №1. – 4 с.
24. Патент на корисну модель 101935 МПК A23L 1/31. Натуральна порційна страва з смаженого м'яса «Медальйон Гуцульський» Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. / Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ (Україна). - № у 2015 02904, опубл. 12.10.2015 р., бюл. №19. – 4 с.
25. Сабадош Г.О. Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин в технології страв оздоровчого призначення» Матеріал. Міжнар. наук-практ. Конф. «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес» ДБУ м. Харків 2023 р. 277с. С-166.
26. Сабадош Г. О., Каленський А. М. Перспективи використання пряно-ароматичних рослин в технології харчових продуктів функціонального призначення. «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини»: X Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с. С. 169-172
27. Sabadosh G., Netrebskyu O. Improvement of musiv technology using vegetable raw./ Sabadosh G., Netrebskyu O. /Materials for health purposes"XLVIII International Scientific and Practical Conference RECENT TREND IN SCIENCE

AND TECHNOLOGY: GLOBAL CHALLENGES 20 - 21 March 2023, Poland, Lublin 136с.С 67-71.

28. Сабадош Г.О.Технологія десертів молочних з використанням карагінанів : автореф. дис. канд. техн. наук : 05.18.16 / Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2011. – 18 с.

29. Методичні рекомендації для написання курсових робіт з дисципліни «Технологія ресторанної продукції» для студентів спеціальності "Харчові технології", спеціалізації «Ресторанні технології», ОС «Бакалавр». – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 55 с.

30.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під кер. М.І. Пересічного. - К.: Книга, 2004. – 428 с.

31. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ А.С.К. 2003 р.

32. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

#### **Інтернет -ресурси**

33. <https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

34. <https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-healthy/>

35. <http://www.amc.gov.ua> <http://www.mfa.gov.ua>

36. <http://www.nau.kiev.ua> <http://www.stof.uz.ua> <http://www.kiev.obl.gov.ua>

