

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технології ресторанної продукції

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2019

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

ТХ-19, ЗТХ-19

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Запаренко Ганна Володимирівна, доцент
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій, кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Куниця Катерина Вікторівна, старший викладач
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій, кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 03.09.2020 р. № 1.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 1.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Технології ресторанної продукції» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів Ресторанні технології спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування базових знань з технології виробництва ресторанної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, компетентностями та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску ресторанної продукції та її споживання

Предметом вивчення навчальної дисципліни є загальні принципи здійснення технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції, виробів, напоїв із визначеними властивостями та якістю.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Харчова хімія», «Фізика», «Товарознавство», «процеси і апарати харчових виробництв», «Технології харчових виробництв» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Методи контролю якості продукції харчових виробництв», «Організація ресторанного господарства».

Мова викладання – українська.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до технології ресторанної продукції. Теоретичні основи виробництва ресторанної продукції

Вступ. Предмет, мета, завдання дисципліни. Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції. Способи кулінарної обробки харчової продукції.

Процеси, які формують якість кулінарної продукції. Вода. Білки. Вуглеводи. Ліпіди. Вітаміни та мінеральні речовини. Колір, смак і аромат харчових продуктів. Колоїди. Хімічні властивості високомолекулярних сполук (ВМС). Утворення дисперсних систем харчових продуктів.

Тема 2. Технологія універсальних напівфабрикатів, супів, соусів

Визначення терміну «універсальні напівфабрикати». Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки – овочева, борошняна тощо, паніровки та ін.). Шляхи формування асортименту. Принципові технологічні схеми виробництва універсальних напівфабрикатів. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Роль супів у харчуванні. Характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками. Роль заправних супів у харчуванні. Асортимент заправних супів. Технологічні схеми виготовлення заправних супів. Умови і терміни зберігання заправних супів. Поняття про гарніри до прозорих супів. Способи освітлення бульйонів. Технологічні схеми виготовлення прозорих супів. Умови і терміни зберігання прозорих супів. Технологічні схеми виготовлення прозорих супів. Використання пюреподібних супів у харчуванні різних груп населення. Умови і терміни зберігання пюреподібних супів. Характеристика способів приготування холодних і солодких супів. Технологічні схеми виготовлення холодних і солодких супів. Умови і терміни зберігання холодних і солодких супів.

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів з наповнювачами. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

Тема 3. Технологія страв з овочів, грибів, крупів, бобових

Значення продуктів рослинного походження у харчуванні. Характеристика властивостей сировини. Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Технологічні схеми виробництва окремих страв. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Класифікація страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із круп, бобових і продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції із круп, бобових і продуктів їх переробки за групами. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції із круп, бобових і продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 4. Технологія страв з м'яса, птиці, риби

Характеристика властивостей м'ясної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Будова м'язової тканини. Її перетворення в технологічному процесі. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Класифікація напівфабрикатів із м'яса. Характеристика способів виробництва напівфабрикатів із м'яса. Характеристика напівфабрикатів із січеного м'яса. Технологічні схеми виробництва напівфабрикатів із січеного м'яса, їх порівняльний аналіз. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до їх якості. Характеристика харчової та біологічної цінності страв із м'яса. Класифікація страв і кулінарних виробів із м'яса за сукупними ознаками. Загальні правила та способи варіння, смаження, тушкування та запікання страв із м'яса. Асортимент виробів. Технологічні схеми виробництва страв і кулінарних виробів з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса. Вимоги до якості страв із м'яса. Умови і терміни зберігання. Асортимент страв із січеного м'яса та котлетної маси. Аналіз технологічних схем виробництва окремих страв і виробів. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції із січеного м'яса.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів із птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із птиці. Характеристика способів підготовки тушок птиці до теплової обробки. Аналіз технологічних схем виготовлення

напівфабрикатів із птиці, кролика, пернатої дичини. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Характеристика харчової та біологічної цінності страв і кулінарних виробів із птиці, кролика, пернатої дичини. Класифікація страв і кулінарних виробів із птиці за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із птиці. Порівняльний аналіз фізико-хімічних перетворень сировини під час технологічного процесу. Асортимент відварних, припущених, смажених, тушкованих і запечених страв із птиці, кролика, пернатої дичини. Асортимент страв із січеного м'яса птиці, кролика, пернатої дичини. Загальні правила варіння, смаження, тушкування та запікання страв із птиці, кролика, дичини. Аналіз технологічних схем виготовлення окремих страв і кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів із риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів. Вимоги до якості напівфабрикатів.

Класифікація страв і кулінарних виробів із риби за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із риби (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із риби. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з риби для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів. Класифікація страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із нерибної водної сировини (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із нерибної водної сировини. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з нерибної водної сировини. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з нерибної водної сировини для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 5. Технологія борошняних страв, страв із макаронних виробів, яєць і молочних продуктів

Харчова та біологічна цінність борошна, його технологічні властивості. Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів із борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із борошна та продуктів його переробки. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Класифікація страв і кулінарних виробів із борошна за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна (визначення режимів, параметрів процесу). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з борошна. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з яєць і продуктів їх переробки. Класифікація страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із яєць і продуктів їх переробки. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Характеристика харчової та біологічної цінності страв із молока. Класифікація страв і кулінарних виробів із молока. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із молока та продуктів його переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із молока та продуктів його переробки. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Тема 6. Технологія холодних, охолоджених і швидкозаморожених страв, десертів і напоїв

Роль холодних страв і закусок у харчуванні. Характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками. Закономірності формування асортименту, призначення. Роль салатів у харчуванні. Класифікація салатів. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних салатів і вінегретів. Вимоги до якості салатів і вінегретів. Умови і терміни зберігання і реалізації готової продукції. Роль холодних страв і закусок із овочів і грибів, із м'яса та м'ясопродуктів, із риби та нерибних морепродуктів у харчуванні. Перетворення, що відбуваються із харчовими речовинами овочів і грибів, м'яса та м'ясопродуктів, риби та нерибних морепродуктів під час технологічного процесу. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних холодних страв і закусок із овочів і грибів, м'яса та м'ясопродуктів, риби та

нерибних морепродуктів. Вимоги до якості холодних страв і закусок, особливості подачі. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції.

Класифікація, асортимент, характеристика та призначення охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів. Теоретичні передумови виробництва охолоджених і заморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів: обґрунтування параметрів процесу. Вплив способів пакування (вакуум-пакування, у середовищі інертних газів, тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Роль десертів у харчуванні. Харчова та біологічна цінність солодких страв. Класифікація десертів. Особливості первинної підготовки сировини для виробництва десертів. Характеристика сировини для виробництва десертів із драглеподібною структурою. Порівняльний аналіз властивостей різних драглеутворювачів. Теоретичні основи драглеутворення. Порівняльний аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних драглеподібних десертів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. Характеристика сировини для виробництва компотів і киселів. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва компотів і киселів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання. Роль гарячих десертів у харчуванні. Класифікація гарячих солодких страв. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних гарячих десертів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.

Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напоїв, мета і завдання етапів технологічного процесу. Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Основи технології виробництва гарячих напоїв. Принципова технологічна схема виробництва гарячих напоїв. Умови і терміни зберігання та реалізації гарячих напоїв, вимоги до якості. Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Основи технології виробництва холодних напоїв. Аналіз технологічних схем приготування різних виробництва холодних напоїв. Умови й терміни зберігання та реалізації холодних напоїв, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

**Тема 7. Фізіологічні основи приготування ресторанної продукції.
Технологія ресторанної продукції для різних груп споживачів**

Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ. Загальна характеристика різних видів харчування: раціонального, лікувально-профілактичного, дитячого, альтернативні види харчування, тощо. Загальна характеристика дієтичного харчування. Дієтичне харчування як передумова для формування меню ЗРГ.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття		34	28					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття		16	14					
	Лабораторні заняття		18	14					
	Курсова робота (проект)			30					
	Самостійна робота студентів		112	94					
	Усього годин		180	180					
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття		6	6					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття		6	6					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів		168	168					
	Усього годин		180	180					
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																												
	денна форма												заочна форма																
	повна						скорочена						повна						скорочена										
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі									
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС					
Тема 1. Вступ до технології ресторанної продукції. Теоретичні основи виробництва ресторанної продукції	50	10		6	2	32							50	1		2		47											
Тема 2. Технологія універсальних напівфабрикатів, супів, соусів	35	8		4	4	19							35	0,5				34,5											
Тема 3. Технологія страв з овочів, грибів, крупів, бобових	35	6		4	4	21							35	0,5				34,5											
Тема 4. Технологія страв з м'яса, птиці, риби	60	10		2	8	40							60	1		2		57											
Тема 5. Технологія борошняних страв, страв із макаронних виробів, яєць і молочних продуктів	40	8		2	4	26							40	1				39											
Тема 6. Технологія холодних, охолоджених і швидкозаморожених страв, десертів і напоїв	50	12		6	8	24							50	1		2		47											
Тема 7. Фізіологічні основи приготування ресторанної продукції. Технологія ресторанної продукції для різних груп споживачів	60	8		6	2	44							90	1				89											
Курсова робота (проект)	30					30																							
Усього годин / кредитів ECTS	360 / 12	62		30	32	236							360 / 12	6		6		348											

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4238> ; <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4239>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Вступ до технології ресторанної продукції. Теоретичні основи виробництва ресторанної продукції

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Підготовка до лабораторних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 2. Технологія універсальних напівфабрикатів, супів, соусів

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Підготовка до лабораторних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 3. Технологія страв з овочів, грибів, крупів, бобових

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Підготовка до лабораторних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 4. Технологія страв з м'яса, птиці, риби

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Підготовка до лабораторних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 5. Технологія борошняних страв, страв із макаронних виробів, яєць і молочних продуктів

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Підготовка до лабораторних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 6. Технологія холодних, охолоджених і швидкозаморожених страв, десертів і напоїв

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Підготовка до лабораторних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 7. Фізіологічні основи приготування ресторанної продукції. Технологія ресторанної продукції для різних груп споживачів

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Підготовка до лабораторних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4238>; <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4239>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом передбачено виконання курсової роботи (проекту). Порядок її (його) виконання та критерії оцінювання наведено у відповідних методичних вказівках [3].

Організація курсового проектування регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про курсову роботу (проект) у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у творах працівників і здобувачів вищої освіти Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Весна 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Практичне заняття	3	5
	Лабораторне заняття	3	
	Тестування на Порталі (не оцінюється)	0	0
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Практичне заняття	2	
	Лабораторне заняття	3	
	Тестування на Порталі (не оцінюється)	0	0
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Практичне заняття	2	
	Лабораторне заняття	3	
	Тестування на Порталі (не оцінюється)	0	0
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Практичне заняття	1	5
	Лабораторне заняття	6	
	Тестування на Порталі (не оцінюється)	0	0
1.5	Тренувальне тестування	37	50
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	5	5
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	15	15
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Осінь 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 5</i>		
	Практичне заняття	1	
	Лабораторне заняття	3	
	Тестування на Порталі (не оцінюється)	0	0

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1.2	Тема 6		
	Практичне заняття	3	10
	Лабораторне заняття	6	
	Тестування на Порталі (не оцінюється)	0	0
1.3	Тема 7		
	Практичне заняття	3	
	Лабораторне заняття	3	
	Тестування на Порталі (не оцінюється)	0	0
1.4	Тренувальне тестування	41	50
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	5	5
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	15	15
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. – Одеса : Освіта України, 2017. – 312 с.

2. Технологія продукції ресторанного господарства : методичні вказівки до проведення лабораторних занять для студентів спеціальності 181 «Харчові

технології» / Г. В. Запаренко, О. В. Жулінська, О. В. Липовий, І. В. Галясний – Х. : ХДУХТ, 2018. –49 с.

3. Технологія продукції ресторанного господарства : методичні вказівки виконання курсової роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 181 «Харчові технології» (усі форми навчання) / К. В. Свідло, О. В. Жулінська, Г. В. Запаренко, І. В. Галясний, 2019. – 22 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – Київ : Арій, 2011. – 992 с.