

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технології ресторанної продукції

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору

2018

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Ресторанні технології

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2019 рік

Розробник: Жулінська Оксана Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

02.09.2019 р.

Керівник (гарант)
освітньої програми Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

02.09.2019 р.

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

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. №0 1.

Зав. кафедри

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії
інституту, протокол від 02.09.2019 р. №0 1.

Голова методичної комісії

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Метою викладання навчальної дисципліни є формування базових знань з технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність за спеціальністю 181 «Харчові технології».

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

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Харчова хімія», «Фізика», «Товарознавство», «Технології харчових виробництв», практичних навичках отриманих на харчових виробничих підприємствах, які формують фахові знання здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 181 Харчові технології.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 7. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства та харчової промисловості.

ФК 2. Здатність розробляти виробничу програму, планувати і організовувати виробничо-сервісні процеси у закладах ресторанного господарства.

ФК 3. Здатність проектувати та діагностувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію.

ФК 4. Здатність здійснювати оперативний контроль якості сировини та готової продукції.

ФК 6. Здатність розробляти пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 17. Формування необхідного рівня теоретичних знань та набуття практичних навичок з питань проектування, розробки та використання сучасних Web-додатків.

програмних результатів навчання:

ПРН 13. Аналізувати сучасні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства та харчової промисловості.

ПРН 16. Розробляти виробничу програму, планувати і організовувати виробничо-сервісні процеси у закладах ресторанного господарства.

ПРН 17. Організовувати та діагностувати сервісно-виробничий процес, забезпечувати його ефективність.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції

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

Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції закладів ресторанного господарства

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 3. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності

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.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

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.

Тема 5. Технологія соусів

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 6. Технологія супів

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.

Тема 7. Технологія страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки

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 8. Технологія страв із борошна

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.

Тема 9. Технологія страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки

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.

Тема 10. Технологія страв і кулінарних виробів із молока та продуктів його переробки

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 11. Технологія напівфабрикатів і страв із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини

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 12. Технологія напівфабрикатів і страв із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин

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.

Тема 13. Технологія напівфабрикатів і страв із птиці, кролика, пернатой дичини

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, пернатой 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.

Тема 14. Технологія холодних страв і закусок

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.

Тема 15. Технологія десертів

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.

Тема 16. Технологія напоїв

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 17. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності

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.

Тема 18. Фізіологічні основи раціонального й адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення

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. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																									
	денна форма												заочна форма													
	повна						скорочена						повна						скорочена							
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усьог о	у тому числі					усьог о	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. Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції	12	2				10							29	1				28	11	1						10
Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції закладів ресторанного господарства	62	8			12	42							31	1				30	20							20
Тема 3. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності	20	4				16							29	1				28	11	1						10
Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	24	4			4	16							31	1	2			28	12							12
Тема 5. Технологія соусів	20	2			4	14							13	1				12	11	1						10
Тема 6. Технологія супів	24	4			4	16							17	1			4	12	12							12
Тема 7. Технологія страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки	20	2			4	14							15	1			2	12	12					2		10

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі					
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 8. Технологія страв із борошна	18	2			4	12							13	1				12	10	1					10
Тема 9. Технологія страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки	16	2			2	12							13	1				12	10						10
Тема 10. Технологія страв і кулінарних виробів із молока і продуктів їх переробки	14	2				12								13	1				12		11				
Тема 11. Технологія напівфабрикатів і страв із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини	20	4			4	12							18	2			4	12	17	1			2	14	
Тема 12. Технологія напівфабрикатів і страв із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин	20	4			4	12							18	2			4	12	21	1			4	16	
Тема 13. Технологія напівфабрикатів і страв із птиці, кролика, пернатої дичини	18	2			4	12							19	1				18	15	1				14	
Тема 14. Технологія холодних страв і закусок	20	4			4	12							23	1			4	18	13	1				12	
Тема 15. Технологія десертів	16	2			4	10							23	1			4	18	16	2				14	
Тема 16. Технологія напоїв	12	2				10							19	1				18	10					10	
Тема 17. Особливості	12	2				10							19	1				18	14					14	

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності																								
Тема 18. Фізіологічні основи раціонального й адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення	12	2				10							19	1				18	14					14
Усього годин / кредитів ECTS	360	54			54	252							360	20			22	318	240	10			8	222

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2019/2020		2020/2021		2021/2022		2022/2023	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття		26	28					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття		26	28					
	Курсова робота (проект)			30					
	Самостійна робота студентів		128	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	4	10	6					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття	2	14	6					
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	114	96	108					
	Усього годин	120	120	120					
Заочна скорочена	Лекційні заняття	4	6						
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття	2	6						
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	114	108						
	Усього годин	120	120						

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скоро- чена	повна	скоро- чена
Тема 1. Вступ. Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції	Вступ. Предмет, мета, завдання дисципліни. Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції	2		1	1
Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції закладів ресторанного господарства	Процеси, які формують якість кулінарної продукції	2		1	
	Вода	2			
	Білки				
	Вуглеводи				
	Ліпіди	2			
	Вітаміни та мінеральні речовини				
	Колір, смак і аромат харчових продуктів	2			
Колоїди. Хімічні властивості ВМС	2				
Утворення дисперсних систем харчових продуктів					
Тема 3. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності	Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності	2		1	1
	Технологія бульйонів	2			
Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	Технологія напівфабрикатів із овочів, плодів, грибів	2		1	
	Технологія страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	2			
Тема 5. Технологія соусів	Технологія соусів	2		1	1
Тема 6. Технологія супів	Технологія заправних, супів	2		1	
	Технологія прозорих і пюреподібних супів	2			
Тема 7. Технологія страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки	Технологія страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки	2		1	
Тема 8. Технологія страв із борошна	Технологія страв із борошна	2		1	1

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 9. Технологія страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки	Технологія страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки	2		1	
Тема 10. Технологія страв і кулінарних виробів із молока і продуктів їх переробки	Технологія страв і кулінарних виробів із молока і продуктів їх переробки	2		1	
Тема 11. Технологія напівфабрикатів і страв із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини	Характеристика риби і рибної сировини. Механічна кулінарна обробка риби. Технологія напівфабрикатів із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини	2		2	1
	Технологія страв із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини	2			
Тема 12. Технологія напівфабрикатів і страв із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин	Характеристика м'яса. Механічна кулінарна обробка м'яса. Технологія напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин	2		2	1
	Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин	2			
Тема 13. Технологія напівфабрикатів і страв із птиці, кролика, пернатой дичини	Технологія напівфабрикатів і страв із птиці, кролика, пернатой дичини	2		1	1
Тема 14. Технологія холодних страв і закусок	Технологія салатів, вінегретів, бутербродів і гастрономічних товарів	2		1	1
	Технологія м'ясних і рибних холодних страв і закусок	2			
Тема 15. Технологія десертів	Технологія десертів	2		1	1
Тема 16. Технологія напоїв	Технологія напоїв	2		1	

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 17. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності	Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеня готовності	2		1	1
Тема 18. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення	Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення	2		1	
Усього		54		20	10

Матеріали для підготовки до лекційних занять наведено у [1], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту:
<https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=859#section-2>

5.2. Теми семінарських занять

Семінарські заняття не передбачено.

5.3. Теми практичних занять

Практичні заняття не передбачено.

5.4. Теми лабораторних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції закладів ресторанного господарства	ЛЗ 1. Зміни білків в процесі теплової обробки	4			
	ЛЗ 2. Зміни вуглеводів в процесі теплової обробки	4			
	ЛЗ 3. Зміни жирів в процесі теплової обробки	4			

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	ЛЗ 4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	4			
Тема 5. Технологія соусів	ЛЗ 5. Технологія соусів	4			
Тема 6. Технологія супів	ЛЗ 6. Технологія заправних, прозорих, пюреподібних, холодних супів	4		4	
Тема 7. Технологія страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки	ЛЗ 7. Технологія страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки	4		2	2
Тема 8. Технологія страв із борошна	ЛЗ 8. Технологія страв із борошна	4			
Тема 9. Технологія страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки	ЛЗ 9. Технологія страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки	2			
Тема 10. Технологія страв і кулінарних виробів із молока і продуктів їх переробки	ЛЗ 10. Технологія страв і кулінарних виробів із молока і продуктів їх переробки				
Тема 11. Технологія напівфабрикатів і страв із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини	ЛЗ 11. Технологія страв із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини	4		4	2
Тема 12. Технологія напівфабрикатів і страв із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин	ЛЗ 12. Технологія припущених, відварних, смажених, запечених і тушкованих страв із м'яса та м'ясопродуктів	4		4	4
Тема 13. Технологія напівфабрикатів і страв із птиці, кролика, пернатої дичини	ЛЗ 12. Технологія страв із птиці, кролика, пернатої дичини	4			
Тема 14. Технологія холодних страв і закусок	ЛЗ 13. Технологія холодних страв і закусок	4		4	
Тема 15. Технологія десертів	ЛЗ 14. Технологія десертів	4		4	
Усього		54		22	8

Матеріали для підготовки до лабораторних занять наведено у [2], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=859#section-5>

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Матеріали для підготовки до лабораторних занять наведено у [3], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=859#section-6>.

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.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)			Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності			
		Результати оцінювання навчальної активності на лекційних заняттях	Результати виконання та захисту ПЗ		
2020 (4семестр) /2020 (5 семестр)	60	18	42	40	100

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)			Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності			
		Результати оформлення презентації майстер-класу (згідно індивідуального завдання)	Результати виконання тестових завдань на Порталі		
скорочена форма					
2020 (1семестр) /2020 (2 семестр)	60	18	42	40	100
повна форма					
2019 (3семестр) /2020 (4 семестр) /2020 (5 семестр)	60	18	42	40	100

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять.
- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять.

Умовою допуску до підсумкового контролю є: наявність мінімальної кількості балів поточного контролю – 36.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

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.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. 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 до виконання самостійної роботи для студентів спеціальностей 181 «Харчові технології» (усі форми навчання) / К. В. Свідло, О. В. Жулінська, Г. В. Запаренко, І. В. Галясний, 2018. – 32 с. – Рукопис.

4. 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. – Рукопис.

10.2. Додаткові джерела інформації

5. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини : монографія / В. А. Гніцевич, Р. П. Никифоров, Н. А. Федотова, Н. В. Кравченко. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. – 336 с.

6. Шалимінов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / О. В. Шалимінов – К.: Арій, 2016. – 992 с.