

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

Кафедра інженерії харчового виробництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан біолого-технологічного факультету

_____ І.О. Балабанова
“ 28 ” _____ 08 _____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

(назва навчальної дисципліни)

Освітній рівень _____ перший (бакалаврський) _____
(бакалавр, магістр)

Спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва спеціальності)

Освітня програма _____ Харчові технології _____
(назва спеціалізації)

Факультет _____ біолого – технологічний _____
(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Дзюндзя О.В. доцент, к.т.н

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 1 від 28.серпня 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету

Затверджено на Вченій раді факультету

Протокол №1 від 28 серпня 2019 року

В.о. завідувача кафедри
Інженерії харчового виробництва



(підпис)

(Новікова Н.О.)

(прізвище та ініціали)

_____ 2019 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів для денної форми – 4	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Варіативна	
Змістовних частин – 2	Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин для денної форми- 120		3-й	
		Семестр	
		6-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Лекції	
		20 год.	
		Практичні, семінарські	
		40 год.	
		Лабораторні	
		-	
		Самостійна робота	
		60 год.	
Індивідуальні завдання:			
-			
Вид контролю: залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 1

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування теоретичних знань та формування практичних навичок і професійних знань з технології продукції ресторанного господарства, розвиток навиків самостійного аналізу технологічних процесів виробництва продуктів харчування, їх відповідності вимогам з метою отримання продукції високої якості.

Завдання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» полягають в :

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні поняття та визначення, що використовуються у технології харчових продуктів;
- розробки технологічного режиму виробництва;
- технологічні процеси виробництва напівфабрикатів з сировини тваринного та рослинного походження та раціонального використання сировини;
- технологічні процеси виробництва готової кулінарної продукції;
- розрахунок витрат сировини та виробничих рецептур;
- засоби управління технологічними процесами з метою отримання продукції високої якості, контролю за відповідністю параметрів технологічного процесу заданим;
- забезпечення високого рівня якості готової продукції, контролю якості та оцінки сировини, напівфабрикатів та готової кулінарної продукції.
- визначення їхньої харчової і біологічної цінності та енергоємності;

вміти:

- використовувати загальні та спеціальні знання;

- проводити оцінку технологічним процесам виробництва напівфабрикатів та готової кулінарної продукції з точки зору можливості
- вдосконалювати технологічні операції та забезпечувати високу якість продукції;
- корегувати технологічний режим і рецептури в залежності від наявності та якості сировини;
- науково обґрунтувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. Технологічні принципи створення та виробництва продукції ресторанного господарства.

Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема

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

Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Тема 4. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини для закладів ресторанного господарства.

Змістова частина 2. Фізіологічні основи харчування та технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Тема 5. Технологія страв та гарнірів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів для закладів ресторанного господарства.

Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів для закладів ресторанного господарства.

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Змістова частина 1. Технологічні принципи створення та виробництва продукції ресторанного господарства.											
Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	10	2		4		4					
Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ	8	2		-		6					
Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	12	2		4		6					
Тема 4. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини для закладів ресторанного господарства.	14	4		4		6					
Разом за змістову частину 1	44	10		12		22					
Змістова частина 2. Фізіологічні основи харчування та технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.											
Тема 5. Технологія страв та гарнірів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.	17	2		6		9					
Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів для закладів ресторанного господарства.	22	4		8		10					
Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів для закладів	20	2		8		10					

ресторанного господарства.											
Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.	17	2		6		9					
Разом за змістову частину 2	76	10		28		38					
Усього годин	120	20		40		60					

5. Теми лекційних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	2
2	Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ	2
3	Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	2
4	Тема 4. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини для закладів ресторанного господарства.	4
5	Тема 5. Технологія страв та гарнірів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.	2
6	Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів для закладів ресторанного господарства.	4
7	Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів для закладів ресторанного господарства.	2
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.	2
	Всього	20

6. Теми практичних занять Не передбачені навчальним планом

7. Теми лабораторних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	4
2	Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ	-
3	Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	4
4	Тема 4. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини для закладів ресторанного господарства.	4
5	Тема 5. Технологія страв та гарнірів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.	6
6	Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів для закладів ресторанного господарства.	8
7	Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів для закладів ресторанного господарства.	8
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.	6
	Всього	40

8. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	4
2	Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ	6
3	Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	6
4	Тема 4. Технологія виробництва напівфабрикатів з рослинної та тваринної сировини для закладів ресторанного господарства.	6
5	Тема 5. Технологія страв та гарнірів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.	9
6	Тема 6. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, птиці та дичини. Технологія страв із риби та гідробіонтів для закладів ресторанного господарства.	10
7	Тема 7. Технологія холодних страв, закусок, перших страв та десертів для закладів ресторанного господарства.	10
8	Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки для закладів ресторанного господарства.	9
	Всього	60

9. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Кулінарний дизайн» включає проведення:

Лекцій з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожною змістовою частину, тестових завдань.

Практичних та лабораторних занять з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

Використання на практичних заняттях схем, таблиць та ДСТУ

Рекомендація до перегляду і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо)

Індивідуальної роботи зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- лабораторні роботи

10. Методи контролю

Проміжний, поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену

В процесі навчання студента викладачем реалізується проміжний, поточний і підсумковий семестровий контроль знань студентів.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом контрольних робіт за кожний змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання

лекційного матеріалу, методики виконання практичних та лабораторних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час проведення навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засідання кафедри основною формою поточного контролю є тестування.

Підсумковий контроль за кожну змістову частину – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять в змістову частину та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності студента в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістова частина 1			Змістова частина 2							Підсумкова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	60	100
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		

За виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
До 10	до 60	до 30	100

**Схема оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»
Національна диференційована шкала**

Оцінка	Мін.рівень досягнень	Макс.рівень досягнень
Відмінно/Excellent	90	100
Добре/Good	74	89
Задовільно/Satisfactory	60	73
Незадовільно/Fail	0	59

Шкала оцінювання: ECTS

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

11. Методичне забезпечення

12. Рекомендована література

Базова

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод, пособие / В.И. Богушева. - М.: ИКЦ «Март»; Ростов на/Д ; изд. центр «Март», 2005. - 320 с.
2. Гальперина Г. А. Золотая книга кулинарных рецептов / Г.А.Гальперина. - М. : Вече, 2003. - 511 с.
3. Денисов Д.И. Соусы. Антология / Д.И. Денисов. - М. : ЗАО «Изд. дом «Ресторан. ведом.», 2002. - 198 с.
4. Долгополова СВ. Новые кулинарные технологии / СВ. Долгополова. - М. : Ресторан. ведом., 2005. - 266 с.
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов. - М. : Изд. дом «Делов. лит.»; Омега-Л, 2005.-480 с.
6. Мазаракі А.А. Кулінарне мистецтво: правила змагань / А.А. Мазаракі, М. І. Пересічний, Н.М. Зубар та ін. - К. : Київ. нац. торг.екон. ун-т, 2003.-98 с.
7. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, Э. Трой ; пер. с англ. - М. : Изд. дом «Ниола 21-й век», 2001-352 с.
8. Ратушный Б.А. Технология продукции общественного питания. В 2 т. / Б.А. Ратушный, Н.И. Баранов, А. С. Ковалев и др. - М. : Мир, 2003.- 416 с.
9. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного

- питания / И.Н. Фуре. - Мн. : Нов. знание, 2002. - 799 с.
10. Ю. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / Н.Э. Харченко. - М. : Изд. центр «Академия», 2004. - 288 с.

Допоміжна

1. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара : пер. с англ. - М. : АСТ: Астрель, 2008. - 823 с.
2. Годон Ж.-К. Фуршет. Рецепты на любой вкус / Ж.-К. Годон. - М. : Аст-Прес СКД, 2003. - 160 с.
3. Долгополова СВ. Новые кулинарные технологии / СВ. Долгополова. - М. : Ресторан, ведом., 2005. - 266 с.
4. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. - К.: Вища шк., 1995.-550 с.
5. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С.Ершов.-К., 2003.
6. Ефимов А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. - М. : Изд. Дом «Ресторан, ведом.», 2004. - 245 с.
7. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь – справочник / Ц.Р. Зайчик. -М. : ДеЛи принт, 2001. - 51 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ш. - Х. : Фактор, 2002. - 752 с.
9. Зубченко А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий / А.В. Зубченко. - М. : Воронеж, гос. технол. акад., 2001.
10. Кантере В.М. Органолептический анализ пищевых продуктов / В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др. - М. : МГУПП, 2002.-С 16-72.
11. Лагутина Л.А. Блюда из сыра. Сборник кулинарных рецептов /Л.А. Лагутина, СВ. Лагутина. - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 224 с.
12. Лагутина Л.А. Все о чае и о кофе. Сборник кулинарных рецептов / Л.А. Лагутина, СВ. Лагутина. - Ростов н/Д. : Феникс, 2000. - 224 с.
13. Лазерсон И. Европейская кухня / И. Лазерсон. - М. : ЦЕНТР-ПОЛИГРАФ, 2002. - 201 с.
14. Люка А.П. Европейская кухня / А.П. Люка. — М. : Олма-Пресс Инвест, 2004.-174 с.
15. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты : учеб. пособие / Т.И. Перетятко. - Ростов н/Д : Феникс, 2005.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М. : Дело и Сервис, 2002.-1010 с.

17. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб. : Профессия, 2001
18. Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская и др. - М. : Франтэра, 2002. - 320 с.
19. Химический состав пищевых продуктов. - М. : Легкая и пищ. пром-сть, 2000.
20. Школа «Гастронома». Изысканные блюда. - М. : Эксмо, 2007. - 240 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Culinary guidelines // <http://www.wacs2000.org/>
2. ІКА / Culinary Olympics // [http:// www.vkd.com](http://www.vkd.com)
3. World Association of Chefs Societies// [http:// www.wacs2000.org/](http://www.wacs2000.org/)
4. www.coffee.net.ua
5. www.karolina.com.ua

Мультимедійні програми: