

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри готельного і
ресторанного бізнесу
Протокол № 1 від 31.08.2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи

Каріна НЕМАШКАЛО



**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
робоча програма навчальної дисципліни (РПНД)**

Галузь знань
Спеціальність
Освітній рівень
Освітня програма

**24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський)
Готельно-ресторанний бізнес**

Статус дисципліни
Мова викладання, навчання та оцінювання

**обов'язкова
українська**

Розробники:
д.е.н., проф.

Оксана ДАВИДОВА

к.т.н., доц.

Дмитро КРАМАРЕНКО

Завідувач кафедри
готельного і ресторанного
бізнесу

Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми

Віталій БЕЗСОННИЙ

**Харків
2024**

ВСТУП

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є однією з ключових дисциплін для підготовки бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Вона є надзвичайно актуальною і необхідною у підготовки фахівців з цієї спеціальності оскільки вона охоплює широкий спектр знань і навичок, необхідних для сучасного гастрономічного сектору невідомого від сектору гостинності. Цей курс забезпечує поглиблене розуміння технік приготування існуючих страв, теоретичних і практичних основ створення нових страв, а також принципів оформлення і презентації кулінарної продукції. Він також акцентує увагу на інноваційних підходах в кулінарії та методах технологічної обробки і оформлення, що допомагає здобувачам розвивати креативність та адаптивність. Завдяки цьому курсу, здобувачі отримують знання, які підвищують їх конкурентоспроможність на ринку та готують їх до ефективного управління ресторанним бізнесом в умовах постійно змінюваних трендів та споживацьких вподобань.

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є опанування здобувачем вищої освіти теоретичних основ технологій виробництва й реалізації кулінарної та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства (ЗРГ) із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища. Цей курс має на меті забезпечити здобувачам комплексні знання і практичні навички, які є необхідними для успішного розвитку кар'єри у готельно-ресторанній індустрії, сприяючи їхній здатності адаптуватися до швидко змінних ринкових умов і споживацьких вимог.

Завданнями навчальної дисципліни є:

- формування спеціальних знань щодо наукових основ концепцій та видів харчування та способів їх застосування в технологіях продукції ресторанного господарства;
- ознайомлення з класифікацією, складом та загальною характеристикою сировини рослинного та тваринного походження;
- вивчення правил і методів кулінарної обробки сировини і приготування різноманітних страв і напівфабрикатів різного ступеню готовності;
- вивчення технологічних закономірностей виробництва продукції ресторанного господарства, формування її асортименту та засобів оптимізації процесу виробництва, поліпшення якості продукції;
- вивчення фізико-хімічних, механічних та біохімічних процесів, що обумовлюють формування та моделювання рецептурного складу, проектування технологічного процесу виробництва продукції у підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- формування знань щодо розробки та реалізації продукції ресторанного господарства для різних сегментів споживачів; моделювання на основі існуючих наукових концепцій виробничі та організаційні процеси виробництва продукції ресторанного бізнесу;
- набуття навичок роботи з технічною, технологічною та іншою

- документацією;
- здійснення ефективного контролю якості продукції ресторанного господарства;
- вміння розробки проекту нової продукції, використовуючи сучасні технології виробництва;
- аналіз сучасних трендів у ресторанній індустрії, включаючи зміни в споживчих вподобаннях, нові кулінарні стилі та техніки, а також розгляд впливу цих трендів на розвиток ресторанного бізнесу;
- освоєння принципів створення та управління меню, включаючи визначення асортименту страв, оцінку вподобань контингенту споживачів з метою забезпечення якості обслуговування і рентабельності ЗРГ.

Предмет навчальної дисципліни охоплює вивчення сучасних методів і технік приготування їжі, аналіз різноманітних інгредієнтів та їх застосування в кулінарії. Він включає детальне розглядання кухонних технологій, розробку та впровадження нових рецептур, вивчення процесів створення якісної та здорової їжі. Предмет також охоплює вивчення трендів у ресторанному бізнесі, фокусуючись на інноваційних підходах у кулінарії.

Об'єкт навчальної дисципліни є ресторанний бізнес у його кулінарному аспекті. Це включає кухні ресторанів, техніки приготування їжі, використання інгредієнтів та їх комбінування для створення різноманітних страв. Об'єкт зосереджується на практичному застосуванні кулінарних знань у реальному ресторанному середовищі, з метою покращення якості продукції та задоволення сучасних гастрономічних потреб.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна визначено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН 01	СК6, СК14
РН 02	СК14
РН 03	СК02
РН 05	СК06, СК07, СК08, СК10, СК14
РН 06	ЗК05, ЗК09, СК07, СК08, СК09, СК14
РН 07	ЗК05, СК07, СК09, СК14
РН 10	ЗК03, ЗК05, ЗК08, СК09, СК14
РН 14	ЗК09
РН 23	ЗК01, СК06, СК07, СК08, СК10, СК13, СК14

де, РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанных послуг, а також суміжних наук.

PH 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Фізіологічні основи раціонального харчування. Основні харчові компоненти продуктів харчування та їх значення для життєдіяльності людини

- 1.1 Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування
- 1.2 Потрібність організму в енергії
- 1.3 Роль окремих харчових речовин у життєдіяльності організму і у харчових технологіях

Тема 2. Основи технології кулінарної продукції. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються у харчових продуктах під час їх кулінарної обробки

- 2.1 Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів
- 2.2 Зберігання харчових продуктів
- 2.3 Механічна та гідромеханічна обробка сировини
- 2.4 Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі
- 2.5 Зберігання готової продукції
- 2.6 Організація споживання їжі

Тема 3. Технологічна схема виробництва, асортимент та класифікація продукції ресторанного господарства. Способи кулінарної обробки харчової продукції

- 3.1 Класифікація продукції ресторанів
 - 3.1.1 Кулінарна продукція
 - 3.1.2 Борошняні кондитерські та булочні вироби
- 3.2 Загальна характеристика способів і прийомів теплової кулінарної обробки продуктів
- 3.3 Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів
- 3.4 Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання
- 3.5 Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти)
- 3.6 Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів

Тема 4. Основні концепції різних видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативне, для різних вікових

груп тощо) як передумова формування меню закладів ресторанного господарства.

- 4.1 Характеристика альтернативних концепцій харчування
 - 4.1.1 Редуковане харчування
 - 4.1.2. Голодування
 - 4.1.3. Роздільне харчування
 - 4.1.4. Вегетаріанське харчування
 - 4.1.5. Сироїдіння
 - 4.1.6. Концепція головного харчового фактора
 - 4.1.7. Концепція «уявних» ліків
 - 4.1.8. Теорія усвідомленого харчування
- 4.2. Характеристика дієтичного харчування
- 4.3. Характеристика лікувально-профілактичного харчування
- 4.4. Характеристика дитячого харчування

Тема 5. Концептуальні принципи забезпечення безпеки продукції ресторанного господарства.

- 5.1. Якість ресторанної продукції
 - 5.1.1. Складові якості
 - 5.1.2. Основні поняття, терміни й визначення
 - 5.1.3. Показники якості
 - 5.1.4. Методи і показники оцінки якості продукції
 - 5.1.5. Планування та забезпечення якості продукції
- 5.2. Організація контролю якості продукції
 - 5.2.1. Економічна залежність працівника і якість
 - 5.2.2. Контроль якості продукції на підприємствах
- 5.3. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями
- 5.4. Органолептичний контроль якості продукції
- 5.5. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу

Тема 6. Нормативна документація, що регулює виробництво продукції ресторанного господарства, принципи її формування

- 6.1. Збірники рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів для підприємств ресторанного господарства
- 6.2. Галузеві стандарти
- 6.3. Технічні умови і технологічні інструкції на продукцію ресторанного господарства
- 6.4. Стандарт підприємства

Змістовий модуль 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тема 7. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів

- 7.1. Значення овочів у харчуванні

- 7.2. Особливості приготування овочевих страв
- 7.3. Страви з відварних та припущених овочів
- 7.4. Страви з тушкованих овочів
- 7.5. Страви зі смажених овочів
- 7.6. Страви із запечених овочів
- 7.7. Вимоги до якості та зберігання овочевих страв

Тема 8. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів

- 8.1. Особливості приготування страв з круп та макаронних виробів
- 8.2. Страви з круп
- 8.3. Страви з бобових
- 8.4. Страви з макаронних виробів
- 8.5. Вимоги до якості та зберігання страв із круп, бобових та макаронних виробів

Тема 9. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції із сировини тваринного походження з м'яса та м'ясопродуктів; з риби, рибопродуктів та нерибних продуктів моря; з птиці, кролика, дичини

- 9.1. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції із риби, рибопродуктів та нерибних продуктів моря
 - 9.1.1. Харчова цінність та особливості теплової обробки риби
 - 9.1.2. Технологія страв з відварної риби
 - 9.1.3. Технологія страв з припущеної риби
 - 9.1.4. Технологія страв з тушованої риби
 - 9.1.5. Технологія страв зі смаженої риби
 - 9.1.6. Технологія страв з запеченої риби
 - 9.1.7. Технологія страв з посіченої маси
 - 9.1.8. Вимоги до якості рибних страв
- 9.2. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції із птиці
 - 9.2.1. Значення у харчуванні та харчова цінність страв з птиці
 - 9.2.2. Страви з відварної та припущеної птиці
 - 9.2.3. Страви зі смаженої птиці
 - 9.2.4. Тушковані страви з птиці
 - 9.2.5. Страви з посіченої маси з птиці
 - 9.2.6. Вимоги до якості страв із птиці
- 9.3. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції із м'яса та м'ясопродуктів
 - 9.3.1. Значення у харчуванні та харчова цінність страв з м'яса
 - 9.3.2. Страви з відварного та припущеного м'яса
 - 9.3.3. Страви зі смаженого м'яса
 - 9.3.4. Тушковані страви з м'яса
 - 9.3.5. Страви із запеченого м'яса
 - 9.3.6. Страви з м'ясної посіченої маси
 - 9.3.7. Вимоги до якості страв із м'яса

Тема 10. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з яєць, сиру

- 10.1. Технологія страв з яєць
 - 10.1.1. Харчова цінність яєць та їх значення в харчуванні
 - 10.1.2. Характеристика яйцепродуктов
 - 10.1.3. Первинна обробка яєчних продуктів
 - 10.1.4. Технологія страв з яєць
- 10.2. Технологія страв з сиру
 - 10.2.1. Асортимент та харчова цінність сирів
 - 10.2.2. Холодні страви з сиру
 - 10.2.3. Гарячі страви з сиру
- 10.3. Вимоги до якості страв з яєць і сиру

Змістовий модуль 3. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА СТРАВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тема 11. Технологічний процес виробництва холодних та гарячих страв і закусок.

- 11.1. Значення холодних страв і закусок в харчуванні
- 11.2. Загальні вимоги до виробництва холодних страв і закусок
- 11.3. Бутерброди і бенкетні закуски: асортимент, технологія, правила оформлення і подачі
- 11.4. Салати і вінегрети: асортимент, технологія, правила оформлення і подачі
- 11.5. Салати з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і риби: асортимент, технологія, правила оформлення і подачі
- 11.6. Закуски з овочів і грибів: асортимент, технологія, правила оформлення і подачі
- 11.7. Закуски з риби та нерибної водної сировини: асортимент, технологія, правила оформлення і подачі
- 11.8. Закуски і страви з м'ясних продуктів, птиці, дичини: асортимент, технологія, правила оформлення і подачі
- 11.9. Гарячі закуски: асортимент, технологія, правила оформлення і подачі
- 11.10. Вимоги до якості холодних страв і закусок

Тема 12. Технологічний процес виробництва супів.

- 12.1. Значення супів у харчуванні
- 12.2. Класифікації супів
- 12.3. Технологічні особливості підготовки напівфабрикатів для супів
- 12.4. Заправні супи та супи української кухні: асортимент та технологія
- 12.5. Пюреподібні супи: асортимент та технологія
- 12.6. Прозорі супи: асортимент та технологія прозорих супів та

гарнірів

- 12.7. Супи молочні: асортимент та технологія
- 12.8. Холодні супи: асортимент та технологія
- 12.9. Солодкі супи: асортимент та технологія
- 12.10. Національні супи
- 12.11. Вимоги до якості супів

Тема 13. Технологічний процес виробництва соусів.

- 13.1. Значення соусів у харчуванні
- 13.2. Класифікація соусів
- 13.3. Технологія приготування напівфабрикатів для соусів
 - 13.3.1. Основні компоненти соусів
 - 13.3.2. Смакові компоненти
 - 13.3.3. Підготовка бульйонів
 - 13.3.4. Підготовка загусників
 - 13.3.5. Пасерування овочів і томат-пюре
- 13.4. Гарячі соуси
 - 13.4.1. Соуси із загусниками
 - 13.4.2. Соуси без загусників
- 13.5. Холодні соуси
 - 13.5.1. Соуси на рослинній олії
 - 13.5.2. Делікатесні соуси
 - 13.5.3. Соуси на оцті
 - 13.5.4. Мясляні суміші, желе
 - 13.5.5. Солодкі соуси, сиропи
- 13.6. Правила подачі соусів

Тема 14 Технологічний процес виробництва солодких страв.

- 14.1. Значення десертів в харчуванні
- 14.2. Класифікація десертів
- 14.3. Холодні десерти
- 14.4. Гарячі десерти
- 14.5. Заморожені десерти
- 14.6. Десерти з використанням борошняних напівфабрикатів
- 14.7. Вимоги до якості десертів

Тема 15. Технологічний процес виробництва гарячих та холодних напоїв.

- 15.1. Гарячі напої
- 15.2. Чай ы напої на його основі
- 15.3. Кава і напої на основі кави
- 15.4. Прохолоджувальні наої

Тема 16. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з борошна – борошняні, кондитерські та булочні вироби.

- 16.1 Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

- 16.1.1.Цукрові напівфабрикати
- 16.1.2.Сиропи, желе, мастика
- 16.1.3.Оздоблення і вироби з карамелі
- 16.1.4.Креми
- 16.1.5.Білкові креми
- 16.1.6.Заварні креми
- 16.1.7. Вершкові і сметанні креми
- 16.1.8. Прикраси з крему і глазури
- 16.1.9. Бордюри для тортів
- 16.1.10.Фруктово-ягідні напівфабрикати
- 16.1.11 Прикраси з шоколаду
- 16.1.12. Марципан
- 16.1.13. Лакування шоколадних і марципанових виробів і прикрас
- 16.1.14. Обробка виробів посипаннями
- 16.1.15. Крихта з випечених напівфабрикатів
- 16.1.16. Цукрові посипання
- 16.1.17. Шоколадні посипання
- 16.1.18. Мигдалеві і горіхові посипання
- 16.2.Технологія приготування дріжджового тіста
- 16.2.1. Дріжджове опарне тісто
- 16.2.2. Дріжджове безопарне тісто
- 16.3. Листкове дріжджове тісто
- 16.4. Технологія приготування бісквітного напівфабрикату
- 16.5.Технологія приготування пісочного, здобного напівфабрикату
- 16.6.Технологія приготування листкового напівфабрикату
- 16.7.Технологія приготування заварного напівфабрикату

Змістовий модуль 4. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ВИДІВ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 17. Характеристика ресторанної продукції для різних верств населення. Розрахунок денного раціону.

- 17.1. Сучасні рекомендації щодо харчування окремих контингентів споживачів.
- 17.2. Технологічний процес виробництва продукції для окремих контингентів споживачів.
- 17.3. Організація харчування різних верств населення.

Тема 18. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування.

- 18.1. Продукція для спеціальних видів обслуговування.
- 18.2. Харчування на борту літака.
- 18.3. Харчування на залізничному транспорті.

18.4. Харчування на водному транспорті.

Тема 19. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства для спеціальних режимів харчування – раціонального, дієтичного, дитячого, лікувально-профілактичного, харчування в екстремальних ситуаціях.

19.1. Особливості технології продукції ресторанного господарства для раціонального харчування.

19.2. Особливості технології продукції ресторанного господарства для дієтичного

19.3. Особливості технології продукції ресторанного господарства для дитячого харчування.

19.4. Особливості технології продукції ресторанного господарства для лікувально-профілактичного харчування.

19.5. Особливості технології продукції ресторанного господарства для харчування в екстремальних умовах

Тема 20. Особливості технологічного процесу виробництва продукції страв різних країн світу

20.1. Національна кухня України.

20.2. Національні кухні різних країн

20.3. Організація харчування для споживачів готельно-ресторанних послуг з різних країн.

Тема 21. Сучасні тенденції декорування під час реалізації страв у закладах ресторанного господарства

21.1. Техніки декорування

21.2. Оформлення страв для подачі в закладах відповідно типу.

Тема 22. Пріоритетні напрями розвитку технологій продукції ресторанного господарства

22.1. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення.

22.2. Різноманітні технології продукції ресторанного господарства

Перелік практичних (семінарських) занять за навчальною дисципліною наведено в табл. 2

Таблиця 2

Перелік практичних (семінарських) занять

Назва теми	Зміст
Тема 1. Завдання 1.	Визначення хімічного складу та калорійності добового раціону за даними меню
Тема 2. Завдання 2.	Вирішення задач і вправ по визначенню відходів і втрат під час механічної обробки
Тема 3. Завдання 3.	Вирішення задач і вправ по визначенню відходів і втрат під час теплової обробки

Тема 4. Завдання 4.	Оцінка повноцінності добового раціону харчування
Тема 6. Завдання 5.	Ознайомлення з технічною документацією і збірником рецептур
Тема 17. Завдання 6.	Визначення енергетичних витрат туристів.

Перелік лабораторних занять за навчальною дисципліною наведено в табл. 3
Таблиця 3

Перелік лабораторних занять

Назва теми	Зміст
Тема 7. Завдання 1.	Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів нарізання овочів. Технологія приготування страв з овочів.
Тема 8. Завдання 2.	Технологія приготування страв круп, бобових та макаронних виробів.
Тема 9. Завдання 3.	Технологія страв з риби
Тема 10. Завдання 4.	Технологія страв з яєць та сиру
Тема 11. Завдання 5.	Технологія холодних страв та закусок
Тема 12. Завдання 6.	Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)
Тема 13. Завдання 7.	Технологія яечно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі
Тема 14. Завдання 8.	Технологія десертної продукції

Перелік самостійної роботи за навчальною дисципліною наведено в табл.4

Таблиця 4

Перелік самостійної роботи

Назва теми	Зміст
Тема 1. Завдання 1	Фізіологічні основи раціонального харчування
Тема 2. Завдання 2	Основи технології кулінарної продукції.
Тема 3. Завдання 3	Технологічна схема виробництва, асортимент та класифікація продукції ресторанного господарства
Тема 4. Завдання 4	Основні концепції різних видів харчування
Тема 5. Завдання 5	Концептуальні принципи забезпечення безпеки продукції ресторанного господарства
Тема 6. Завдання 6	Нормативна документація
Тема 7. Завдання 7	Кулінарна продукція з овочів, плодів та грибів
Тема 8. Завдання 8	Кулінарна продукція з круп, бобових та макаронних виробів
Тема 9. Завдання 9	Технологічний процес виробництва кулінарної продукції із сировини тваринного походження
Тема 10. Завдання 10	Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з яєць, сиру
Тема 11. Завдання 11	Технологічний процес виробництва холодних та гарячих страв і закусок
Тема 12. Завдання 12	Технологічний процес виробництва супів
Тема 13. Завдання 13	Технологічний процес виробництва соусів
Тема 14. Завдання 14	Технологічний процес виробництва солодких страв
Тема 15. Завдання 15	Технологічний процес виробництва гарячих та холодних напоїв.

Тема 16. Завдання 16	Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з борошна
Тема 17. Завдання 17	Характеристика ресторанної продукції для різних верств населення
Тема 18. Завдання 18	Виробництва продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування
Тема 19. Завдання 19	Виробництво продукції ресторанного господарства для спеціальних режимів харчування
Тема 20. Завдання 20	Виробництво кулінарної продукції у різних країнах світу
Тема 21. Завдання 21	Сучасні тенденції декорування страв
Тема 22. Завдання 22	Пріоритетні напрями розвитку ресторанного господарства

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі викладання навчальної дисципліни для набуття визначених результатів навчання, активізації освітнього процесу передбачено застосування таких методів навчання, як:

Словесні – лекція-візуалізація (Power Point) (Тема 1 - 22)

Наочні (демонстрація (Тема 1-22)).

Практичні (практичні розрахункові роботи (Тема 1-4, 6, 17).

Лабораторні роботи (приготування та презентація страв) (Тема 7 – 14).

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних, лабораторних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів:

– для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит): максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен (іспит) – 35 балів.

– для дисциплін з формою семестрового контролю залік: максимальна сума – 100 балів; мінімальна сума – 60 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувача вищої освіти.

Семестровий контроль проводиться у формах семестрового екзамену (іспиту) та заліку. Складання семестрового екзамену (іспиту) здійснюється під час екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається:

– для дисциплін з формою семестрового контролю залік – сумуванням всіх балів, отриманих під час поточного контролю.

– для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит) – сумуванням балів за поточний та підсумковий контроль.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Перший семестр

Поточний контроль: Індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання (35 балів), письмова контрольна робота (20 балів), тестування (45 балів).

Семестровий контроль: Залік

Другий семестр

Поточний контроль: Індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання (32 балів), письмова контрольна робота (10 балів), тестування (18 балів).

Семестровий контроль: Екзамен (40 балів)

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес».

Семестр IV

Навчальна дисципліна " Технологія продукції ресторанного господарства "

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

Завдання 1 (тестове). (10 балів)

1. **Запитання:** Які вітаміни переважають у крупах?
 - А) Вітаміни С і К
 - В) Вітаміни А і Е
 - С) Вітаміни В1, В2, РР
 - D) Вітаміни D і В12
2. **Запитання:** Яка особливість бобових порівняно з крупами?
 - А) Вміст жирів у бобових вищий
 - В) Бобові містять менше крохмалю
 - С) У бобових більше вітаміну С
 - D) Бобові містять майже вдвічі більше білків
3. **Запитання:** Який процес відбувається при температурі 50-70°C під час варіння круп та бобових?
 - А) Карамелізація цукрів
 - В) Денатурація білків
 - С) Ферментація
 - D) Редукція вітамінів

4. **Запитання:** Яка каша найшвидше старіє після приготування?
 - А) Гречана
 - В) Рисова
 - С) Пшоняна
 - D) Вівсяна
5. **Запитання:** Як впливає промивання крупи на її подальшу кулінарну обробку?
 - А) Зменшує час варіння крупи
 - В) Збільшує кількість водорозчинних речовин
 - С) Видаляє мучель та сторонні домішки
 - D) Покращує засвоюваність білків
6. **Запитання:** Який метод використовується для збереження розсипчастості і поліпшення смаку при варінні каш?
 - А) Додавання цукру під час варіння
 - В) Повторне нагрівання після варіння
 - С) Додавання різних жирів
 - D) Використання подвійної кількості води
7. **Запитання:** Скільки часу потрібно для досягнення готовності розсипчастої каші з підсмаженої гречаної крупи?
 - А) 20-30 хвилин
 - В) 5-6 годин
 - С) 2-2,5 години
 - D) 1 година
8. **Запитання:** Який вихід рідких каш із 1 кг крупи?
 - А) 2,1 кг
 - В) 4-5 кг
 - С) 5-6 кг
 - D) 3-4 кг
9. **Запитання:** Чому не рекомендується використовувати соду під час варіння бобових?
 - А) Сода знижує температуру кипіння води
 - В) Сода сприяє руйнуванню вітамінів групи В
 - С) Сода збільшує час варіння бобових
 - D) Сода надає бобовим кислий смак
10. **Запитання:** Який час замочування потрібен для набухання квасолі?
 - А) 2-3 години
 - В) 5-6 годин
 - С) 8-10 годин
 - D) 12-14 годин

Завдання 2 (діагностичне). (10 балів)

1. Бізнес-леді Інга Василівна на сніданок з'їла: Салат зі свіжих помідорів і яблук 150г, Грудинку фаршировану кашею 300г, Желе з журавлини 200г. Скільки кКалорій вона спожила?
2. Покоївка, дівчина 20 років 58 кг виги, при прибиранні номерів клієнтів 30 хвилин витирала порошок з меблів, далі 20 хвилин підметала номери і 45 хвилин мила підлогу, потім ще 30 хвилин прасувала білизну. Скільки кКалорій вона витратила?

Завдання 3 (евристичне). (20 балів)

Надайте розгорнуту відповідь на наступні запитання:

1. Гарячі десерти. Їх класифікація. Окрем технології. Оформлення та подача.
2. Закуски з риби та нерибної водної сировини, закуски і страви з м'ясних продуктів,

сільськогосподарської птиці, дичини асортимент, технологія, правила оформлення і подачі. Запропонуйте меню закусок для весільного банкету.

Критерії оцінювання

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

Завдання 1 (тестове). (0-10 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на тестові запитання:

За кожну правильно надану відповідь здобувач отримує 1 (один) бал.

Завдання 2 (діагностичне). (0-10 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на діагностичне завдання

За кожну правильно надану відповідь у вигляді результату вирішеної задачі здобувач отримує 5 (п'ять) балів.

Завдання 3 (евристичне). (0-20 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на евристичні запитання:

Евристичні завдання передбачають можливість надання відповіді у вільній формі. В ПНС тестові питання відкритої форми реалізуються за допомоги питань типу "Есе". Сумарно за цей вид завдання здобувач може отримати 20 балів. (2 завдання по 10 балів) Передбачають оцінювання викладачем, з обов'язковим заповненням пунктів «Коментар» та «Оцінка». Ці пункти призначені для того, щоб викладач оцінив завдання та обґрунтував оцінку.

17-20 — Здобувач правильно дав відповідь на завдання, вміє пояснити методологію та зміст застосовуваного понятійного апарату. Вміє аргументувати свої думки.

13-16 — Здобувач показує знання методології тематики евристичного завдання та змісту застосовуваного понятійного апарату. Проте допущені окремі незначні помилки.

9-12 — Здобувач показує знання методології евристичного завдання. Проте допущені помилки не дають можливості зробити правильні висновки.

5-8 — Здобувач частково розв'язує евристичне завдання та може аргументувати свою відповідь, але помиляється у використанні понятійного апарату.

0-4 — Здобувач частково відповів на евристичне завдання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні методології та понятійного апарату.

0 — Здобувач взагалі не дав відповідь на евристичне завдання

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. Київ: Кондор, 2019. 292 с.

2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 382 с.

3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.

4. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
5. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Київ: Світ книг. 2019. 411 с.
6. Оздоровче харчування : навч. посіб. / Карпенко П.О. та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с.
7. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
8. Супи : навч. посіб. / Кравченко М.Ф. та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 200 с.
9. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 5-те вид. Київ : Арій, 2022. 992 с.
10. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова.- 2-ге вид. перероблене і доповнене. – Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2024. – 494 с. <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/32675>

Додаткова

11. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України : затв. 29.10.2003 р. ; наказ № 185 - К., 2003. - 17 с.
12. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
13. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
14. Григорак М., Зубар Н. Логістика у ресторанному господарстві. Київ : Центр навч. літ., 2019. 312 с.
15. Давидова О.Ю. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : монографія / під заг. ред. проф. О.Ю. Давидової. Харків : ХДУХТ, 2019. 157 с.
16. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія : / О. Ю. Давидова. – Харків : Вид. Іванченка І.С., 2018. – 448 с. Режим доступу: <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/30170>
17. Безсонний В. Л. Санітарія та гігієна закладів готельно-ресторанного господарства у період карантину / В. Л. Безсонний // Сучасні і напрями розвитку інформаційно-комунікаційних технологій та засобів управління. матеріали XI міжнар. наук.-техн. конф., 8-9 квіт. 2021 р. : тези допов. – Баку – Харків – Київ – Жиліна, 2021. – Т. 2. : секції 3 – 5. – С. 102 <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/25329>

Інформаційні ресурси

18. www.restoran.ua — сайт кращих ресторанів України.
19. www.Bistro.com.ua – путівник по ресторанах швидкого харчування України.

20. www.porestoranam.com — огляд ресторанів.
21. <https://horeca-ukraine.com/> — ресторанні новини.
22. Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» 1-й семестр для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. URL : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=10081>
23. Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» 2-й семестр для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. URL : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8449>