



**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
ІНСТИТУТ  
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

*Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти  
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015*

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і  
туристичного сервісу**



## **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ**

**«Технології ресторанної продукції»  
Освітньо-професійна програма  
«Харчові технології»**

<b>Освітній ступінь</b>	бакалавр / bachelor
<b>Галузь знань</b>	18 «Виробництво та технології»/ «Manufacturing and processing»
<b>Спеціальність</b>	181 «Харчові технології» / «Food Processing»
<b>Спеціалізація</b>	«Харчові технології» / «Food Processing»
<b>Вид дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Форма навчання</b>	Денна / заочна
<b>Навчальний рік</b>	2024/2025 / 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026
<b>Семестр</b>	5,6,7 / 4-7
<b>Кількість кредитів / годин</b>	15/450 / 10/300
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Форма заключного контролю</b>	Екзамен

<b>Лектор курсу: (e-mail):</b>	<b>Струтинська Любов Тодорівна</b> , старший викладач харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу. <a href="mailto:strutinska.l011182@gmail.com">strutinska.l011182@gmail.com</a>
<b>Вимоги лектора:</b>	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Вчасно виконувати завдання викладача щодо вивчення теми. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою та студент додатково опрацьовує матеріал на сервері дистанційного навчання. Пропущене лабораторне заняття студент відпрацьовує на наступному занятті відповідно до розкладу. Виконання всіх лабораторних занять дисципліни обов'язкове.
<b>Відповідальність лектора:</b>	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, дискусії.

	<i>Результативність та ефективність спільної роботи викладача та студента забезпечується зворотнім якісним зв'язком, що дає можливість врахувати побажання та зауваження сторін, рухатись в одному напрямку та сприяти зростанню студента як фахівця впродовж вивчення дисципліни.</i>
<b>Види занять:</b>	<i>Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота.</i>
<b>Методи навчання:</b>	<i>Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання.</i>
<b>Форми навчання:</b>	<i>Очна серія лекцій, лабораторних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.</i>
<b>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</b>	<i>Проведення лекційних занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет). Проведення лабораторних занять очно передбачає: обладнану лабораторію професійним устаткуванням та допоміжним інвентарем, кухонним, столовим посудом та наборами. Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).</i>
<b>Доступ до дисципліни:</b>	<i>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу <a href="mailto:dist@chtei-knteu.cv.ua">dist@chtei-knteu.cv.ua</a>, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ). Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: <a href="https://bbb.chtei-knteu.cv.ua/b/olg-hvw-f4p">https://bbb.chtei-knteu.cv.ua/b/olg-hvw-f4p</a>, або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</i>

*\*Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технології ресторанної продукції», як обов'язкова компонента освітньо-професійної програми «Харчові технології», спрямована на формування наукових підходів до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів ресторанної продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва ресторанної продукції з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової та біологічної цінності.

Вивчення дисципліни «Технології ресторанної продукції» спрямоване на формування

у студентів *інтегральної компетентності* (здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій), а також досягнення *загальних* та *спеціальних* (знання і розуміння предметної області та професійної діяльності, здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел, здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу, здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів, здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки, здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема в закладах ресторанного господарства, здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів) компетентностей випускниками.

<p><i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i></p>	<p><i>Метою</i> вивчення дисципліни є формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з основ виробництва продукції ресторанного господарства, організації обслуговування на основі вимог наукової організації праці, планування і вирішення виробничих завдань та відповідності якості їхнього виконання, збалансованості й культури харчування людини. <i>Предметом</i> вивчення дисципліни є кулінарна продукція, що виробляється у закладах ресторанного господарства (ЗРГ), технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва, зберігання та реалізації.</p>
<p><i>Які цілі вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Завданням</i> вивчення дисципліни є опанування основних концепцій різних видів харчування; вивчення класифікації, складу та загальної характеристики сировини рослинного та тваринного походження; засвоєння правил механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів; вивчення технології виробництва кулінарної продукції у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів виробництва ресторанної продукції; принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку; використання наукових досягнень та нормативних положень у технології виробництва кулінарної продукції; опанування особливостями технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування.</p>
<p><i>Які результати навчання за дисципліною?</i></p>	<p>Після проходження курсу ви будете знати: актуальну інформацію щодо нових досягнень у області технологій виробництва ресторанної продукції; основи виробництва ресторанної продукції; нормативно-технологічну документацію та довідкову літературу; технологічні процеси обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.</p> <p>Вміти здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці; відтворювати технологію виробництва якісної та безпечної ресторанної продукції, формувати асортиментну політику ЗРГ; володіти та запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації виробництва, розробляти технологічну документацію на ресторанну продукцію;</p>

	ефективно використовувати вміння і навички у процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів у ЗРГ.
<p><i>Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?</i></p>	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p>

## ПЛАНУВАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
<b>Лекції</b> (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
<b>Лабораторні</b> (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; питання-відповіді; практичне виконання завдання у лабораторії (організація робочого місця, підготовка сировини, виробництво та презентація готової продукції, дегустація (бракераж)); оформлення письмового звіту; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); практичне виконання завдання (звіт, презентація, відеозапис тощо); автоматизоване тестування.
<b>Самостійна робота</b> (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання, оформлення звіту (письмового) по лабораторним роботам
<b>Підсумковий модульний контроль</b>	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
<b>Підсумковий контроль – екзамен</b>		

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, лабораторних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60.

Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	<b>Відмінно</b> /Excellent
75-89	<b>Добре</b> /Good
60-74	<b>Задовільно</b> /Sufficient
0-59	<b>Незадовільно</b> / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: [http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka\\_stud.pdf](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf)

## ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» та «Академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки лабораторних завдань. Самостійні роботи у вигляді проєктів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### *Основний*

1. Джурик Н. Р. Основи технології продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: ТзОВ Ліга-Прес, 2012. 358 с.
2. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2008. 280 с.
3. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник. Харків: Світ книги, 2012. 537 с.
4. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навчальний. Київ: Кондор, 2003. 506 с.
5. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ: А.С.К., 2006. 848 с.
6. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Антонюк І. Ю. Збірник рецептур страв та кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 780 с.
7. Гніцевич В. А., Ільдирова С. К., Чехова Н. С. Технологія харчових продуктів тваринного походження: навчальний посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. 630 с.
8. Гніцевич В. А., Коршунова Г. Ф., Федотова Н. А. Технологія напоїв : навчальний посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. 327 с.
9. Пивоваров П. П., Прасол Д. Ю. Теоретична технологія продукції громадського харчування. Частина IV. Вода та її значення у формуванні фізико-хімічних, органолептичних показників сировини та продуктів харчування: навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2003. 48 с.
10. Сирохман І., Задорожний І., Пономарьов П. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Київ: Лібра, 2000. 368 с.
11. Сирохман І., Завгородня В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 543 с.
12. І. П. Данилюк, Л. Т. Струтинська, О. С. Адамович. Технології ресторанної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини: навчальний посібник. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 196 с

### *Додатковий*

13. Лазореско Н. П., Кравчук Н. М. Технологія продукції ресторанного господарства. Ч. 1 : лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2014. 113 с.
14. Кравчук Н. М., Корецька І. Л., Гавриш А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні рекомендації до практичних занять. НУХТ, 2017. 69 с.
15. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
16. Юдічева О.П. Товарознавство. Малопоширені овочі: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2014. 236 с.
17. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ: Видавничий дім «КОНДОР», 2018. 408 с.
18. Центр громадського здоров'я Міністерства охорони здоров'я України. URL: <https://www.phc.org.ua/>

*СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ПОВНІСТЮ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ*

## СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин (денна/заочна)			Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю	
	Усього годин	з них				
		лекції	лабораторні заняття			самостійна робота студентів
<p><b>Тема 1. Технологічні концепції створення ресторанної продукції із заданими властивостями</b></p> <p>Предмет і завдання дисципліни «Технології ресторанної продукції». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Поняття про сировину, кулінарну продукцію, страви. Характеристика та класифікація ресторанної продукції за сукупними ознаками. Технологічні основи харчування. Характеристика виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства, її мета та завдання. Загальна характеристика виробничого і технологічного процесів виробництва продукції у закладах ресторанного господарства, їх основні етапи, операції, режими, мета, методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанту. Технологічні принципи створення ресторанної продукції із заданими властивостями. Загальна характеристика способів та прийомів кулінарної обробки сировини, виробництва напоїв, готової продукції. Перспективні напрямки удосконалення технології виробництва ресторанної продукції у закладах ресторанного господарства. Безвідходні і ресурсозберігаючі технології. Технологічні закономірності, засоби оптимізації процесу виробництва та підвищення якості продукції харчування.</p>	22/18	4/2	2/-	16/16	3-5	Тести, опитування, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 2. Технологія виробництва напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів і грибів</b></p> <p>Фізіологічне значення страв із картоплі, овочів, грибів у харчуванні людини. Класифікація цих страв. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів із овочів різного ступеня готовності. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем із метою управління якістю напівфабрикатів.</p> <p>Технологія виробництва страв із картоплі, овочів, грибів. Технологічні прийоми, що сприяють зниженню токсичних речовин у стравах. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в сировині і овочевих напівфабрикатах під час механічної і теплової обробки. Правила підбору соусів до страв із овочів та грибів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із овочів і грибів, терміни зберігання, реалізація.</p>	30/20	6/2	8/2	16/16	3-5	Тести, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 3. Технологія виробництва бульйонів і відварів</b></p> <p>Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини, їх хімічний склад. Види бульйонів і відварів, їх характеристика. Технологічні схеми виробництва бульйонів і відварів із різної сировини. Призначення і використання бульйонів. Вимоги до якості бульйонів і відварів, їх зберігання і реалізація.</p>	30/16	6/-	8/-	16/16	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання



<p align="center"><b>Тема 4. Технологія виробництва соусів</b></p> <p>Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової і біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками. Основи технологій виробництва соусів.</p> <p>Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації соусів за групами. Умови та терміни зберігання і реалізації соусів. Вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій соусів для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.</p> <p>Правила приготування напівфабрикатів для виробництва соусів (борошняних пасеронок, бульйонів тощо). Основи технології соусів за групами. Моделювання схем технологічного процесу виробництва соусів за групами та особливості їх технології. Обґрунтування умов та термінів зберігання соусів і правил їх реалізації. Правила підбору соусів до страв. Перспективи розвитку асортименту соусів.</p> <p>Основні методи приготування соусів. Управління технологічним процесом виробництва соусів. Аналіз потенційних ризиків, параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють їх якість. Умови, терміни зберігання та реалізації соусів.</p> <p>Характеристика технологічних процесів соусів на основі бульйону та молочних продуктів. Технологічні фактори, що забезпечують якість соусів із загусниками. Вимоги до якості, умови і терміни реалізації.</p> <p>Характеристика технологічного процесу соусів яєчно-масляних. Технологічні фактори, що забезпечують якість соусів із яйцями, технологія приготування похідних соусів, вимоги до якості, умови і терміни реалізації. Особливість технологічного процесу соусів на рослинній основі та солодких соусів. Технологічні фактори, що забезпечують якість соусів. Вимоги до якості, умови і терміни реалізації.</p>	30/16	6/-	8/-	16/16	4-6	Тести, опитування
<p align="center"><b>Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із круп, бобових та продуктів їх переробки</b></p> <p>Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплового оброблення напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Технологія виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами.</p> <p>Умови та терміни зберігання і реалізації готової продукції. Вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	30/22	6/2	8/4	16/16	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання

**Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із молочних продуктів**

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Основні напрями використання молочних продуктів у складі кулінарної продукції. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру, мета та завдання етапів технологічного процесу. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до її якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

28/16

4/-

8/-

16/16

3-5

1966

<p><b>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із яєць</b></p> <p>Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив хімічного складу та колоїдного стану яєць на їхні функціонально-технологічні властивості. Класифікація кулінарної продукції з яєць та яєчних продуктів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із яєць та яєчних продуктів, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з яєць на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з яєць. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з яєць. Формування асортименту для різних категорій споживачів.</p>	30/18	6/2	8/-	16/16	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна</b></p> <p>Класифікація, значення і харчова цінність борошняних страв і кулінарних виробів. Характеристика сировини та її підготовка до виробництва прісного і дріжджового тіста. Виробництво тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок, млинчиків, оладок). Асортимент борошняних страв. Технологія фаршів. Утворення тіста, процеси, які відбуваються при цьому. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються у напівфабрикатах під час теплової обробки; їх роль у формуванні якості готових страв. Характеристика технологічного процесу виробництва дріжджового тіста опарним та безопарним способами.</p> <p>Тістоведення. Фізико-хімічні та біологічні процеси, що відбуваються під час бродіння тіста; їх вплив на якість тіста і якість готових виробів з нього. Асортимент борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста, процес їх формування, розстоювання, випікання, охолодження.</p> <p>Теоретичне обґрунтування режимів теплової обробки борошняних кулінарних виробів і фактори, які формують структурно-механічні та органолептичні показники якості готової продукції.</p> <p>Умови і терміни зберігання та реалізації тіста і готових виробів. Поліпшення споживчих властивостей борошняних виробів.</p>	36/24	6/2	12/4	18/18	4-6	

<p><b>9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів</b></p> <p>Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.</p> <p>Технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козлятини та інших видів тварин. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p> <p>Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин залежно від способу теплової обробки. Інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин. Правила та рекомендації щодо підбору соусів, спецій, приправ.</p> <p>Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками.</p> <p>Загальна принципова схема технологічного процесу обробки м'яса, м'ясопродуктів і виробництва крупно-шматкових напівфабрикатів, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>Управління якістю напівфабрикатів із метою розширення їх асортименту. Класифікація м'ясної сировини, яка надходить у ЗРГ. Характеристика функціонально-технологічних властивостей м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Хімічний склад і будова структурних елементів окремих видів м'ясної сировини. Перспективи і основні напрями розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин. Шляхи формування асортименту страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин.</p>	36/22	8/2	12/4	16/16	3-5	Тести, індивідуальне завдання
<p><b>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів</b></p> <p>Характеристика функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини (сільськогосподарська птиця, перната дичина і кролі) як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Вплив морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин (м'язової, сполучної, кісткової, жирової) різних видів птиці та кролика на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей.</p> <p>Класифікація кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці та кроля, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>Обґрунтування умов, термінів зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з птиці та кроля на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p> <p>Апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Креативні технології кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроля. Інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроля. Правила та рекомендації щодо підбору соусів, спецій, приправ.</p>	34/22	6/2	12/4	16/16	3-5	

<p><b>Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини</b></p> <p>Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини (риба, рибопродукти та нерибна водна сировина) як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. Загальні принципи схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з гідробіонтів, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з рибопродуктів та нерибної водної сировини на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Креативні технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Правила та рекомендації щодо підбору соусів, спецій, приправ.</p> <p>Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.</p> <p>Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з риби. Формування асортименту для різних категорій споживачів. Особливості технології страв та кулінарних виробів із рибопродуктів та нерибної водної сировини «гриль», «барбекю».</p>	32/18	8/2	8/-	16/16	3-5	Тести, опитування
<p><b>Тема 12. Технологія супів</b></p> <p>Класифікація супів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів, характеристика етапів процесу, їх мета і завдання.</p> <p>Діагностика технологічних процесів виробництва супів за групами: заправні, прозорі, пюре, холодні на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</p> <p>Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Вимоги до якості, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації супів; види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту, ф'южн та креативних технологій супів.</p>	34/22	6/2	12/4	16/16	4-6	Тести, індивідуальне завдання

<p><b>Тема 13. Технологія холодних страв та закусок</b></p> <p>Характеристика харчової та біологічної цінності холодних страв і закусок, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв за грамами (бутерброди, бенкетні страви і закуски, страви і закуски з риби, рибних продуктів і нерибної водної сировини, м'яса і м'ясопродуктів) на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p> <p>Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників.</p> <p>Вимоги до якості, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації холодних страв; види браку. Способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок.</p>	26/22	6/-	4/-	16/22	3-5	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання	
<p><b>Тема 14. Технологія солодких страв</b></p> <p>Класифікація солодких страв за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Характеристика технологічних властивостей желуючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, креатехнологій, які використовують для виробництва солодких страв.</p> <p>Діагностика технологічних процесів виробництва солодких страв (натуральні плоди і ягоди; компоти; желювані страви (киселі, желе, муси, самбуки, креми); збиті вершки; заморожені десерти (морозиво, граніте, сербе, шербет); соложеники, суфле, пудинги, солодкі каші, особливі десерти та ін.) на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p> <p>Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</p>	26/22	6/-	4/-	16/22	3-5		
<p><b>Тема 15. Технологія напоїв</b></p> <p>Значення напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту (чайні напої, кава, какао і шоколад, молочні, вершкові, кисломолочні напої, гарячі з вином, плодово-ягідні, коктейлі, крошони, пунші, глінтвейни та ін.).</p> <p>Діагностика технологічних процесів виробництва напоїв за групами (гарячі, холодні, безалкогольні, слабоалкогольні, змішані) на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</p>	26/22	6/-	4/-	16/22	3-5		
<p><b>Підсумковий модульний контроль</b></p>	1		1		12-20	Письмове завдання, тести	
<p><b>Разом</b></p>	450/300	90/18	118/22	242/260	60-100		
<p><b>Підсумковий контроль – екзамен</b></p>					60-100		