



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
«Готельно-ресторанна справа»**

Освітній ступінь	бакалавр / bachelor
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» / «Services»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» / «Hotel and Restaurant Business»
Спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа» / «Hotel and Restaurant Business»
Вид дисципліни	Обов'язкова
Форма навчання	Денна
Навчальний рік	2024/2025
Семестр	7-8
Кількість кредитів / годин	12/360
Мова викладання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Лектор курсу: (e-mail):	Струтинська Любов Тодорівна , старший викладач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу. strutinska.l011182@gmail.com
Вимоги лектора:	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.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у

	<p>формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, дискусії.</p> <p>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.</p>
Види занять:	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота.
Методи навчання:	Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання.
Форми навчання:	Очна серія лекцій, лабораторних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	<p>Проведення лекційних занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет).</p> <p>Проведення лабораторних занять очно передбачає: обладнану лабораторію професійним устаткуванням та допоміжним інвентарем, кухонним, столовим посудом та наборами.</p> <p>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).</p>
Доступ до дисципліни:	<p>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ).</p> <p>Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: https://bbb.chtei-knteu.cv.ua/b/olg-hvw-f4p , або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</p>

*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 «Готельно-ресторанна справа», 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 готельно-ресторанного бізнесу 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 діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов), а також досягнення *загальних та спеціальних* (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; здатність працювати в команді; навички здійснення безпечної діяльності; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу; здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу) компетентностей випускниками.

<p><i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i></p>	<p><i>Предметом</i> вивчення дисципліни є ресторанна продукція, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання. <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</p>
<p><i>Які цілі вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Завданням вивчення дисципліни є:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • основні концепції різних видів харчування; • класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження; • правила механічної та теплової ресторанної обробки сировини й напівфабрикатів; • технології виробництва кулінарної продукції у закладах готельно-ресторанного бізнесу) та принципи моделювання технологічних процесів страв, кулінарних виробів та напоїв; • принципи формування асортименту ресторанної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку; • наукові та нормативні положення щодо технології виробництва

	<p>ресторанної продукції;</p> <ul style="list-style-type: none"> • особливості технологічного процесу виробництва ресторанної продукції для спеціальних видів обслуговування.
<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; ефективно використовувати вміння і навички у процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів у ЗРГ.</p>
<p><i>Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?</i></p>	<p>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.</p> <p>РН 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 та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (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.
Лабораторні (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.
Самостійна робота (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
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

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 – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / 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».

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Кодексу честі студента ЧТЕІ ДТЕУ» та «Кодексу 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); посилення 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

1. Лазореско Н. П., Кравчук Н. М. Технологія продукції ресторанного господарства. Ч. 1 : лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2014. 113 с.
2. Кравчук Н. М., Корецька І. Л., Гавриш А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні рекомендації до практичних занять. НУХТ, 2017. 69 с.
3. 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.
4. Юдічева О.П. Товарознавство. Малопоширені овочі: навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2014. 236 с.
5. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Київ: Видавничий дім «КОНДОР», 2018. 408 с.
6. 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)			Оцінюванн я, бали (мін.-макс.)	Форми контролю	
	Усього годин	з них				
		лекції	лабораторн і заняття			самостійна робота студентів
<p>Тема 1. Технологічні концепції створення продукції харчування із заданими властивостями</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.</p>	14	2	2	10	3 -4	Тести, опитування, індивідуальне завдання
<p>Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів і грибів</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. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із овочів і грибів, терміни зберігання, реалізація.</p>	24	4	8	12	3 -6	Тести, індивідуальне завдання
<p>Тема 3. Технологія бульйонів і відварів</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. Розробка нових методів варіння бульйонів. Використання них видів сировини. Вітамінізація бульйонів і відварів. Збереження та поліпшення харчової цінності вихідної продукції..</p>	18	4	4	10	3 -4	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 4. Технологія соусів</p> <p>Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової і біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками. Основи технологій виробництва соусів. 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.</p>	20	4	4	12	3 -4	Тести, опитування
<p>Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із круп, бобових та макаронних виробів</p> <p>Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Види макаронних виробів. Характеристика способів теплового оброблення Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції макаронних виробів, круп, бобових та продуктів їх переробки за групами. Умови та терміни зберігання і реалізації готової продукції. Вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технології кулінарної продукції з макаронних виробів, круп, бобових та продуктів їх переробки.</p>	24	6	6	12	3 -4	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання

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

Характеристика функціонально-технологічних властивостей молочної сировини як об'єкта переробки. Основні напрями використання молочних продуктів у складі кулінарної продукції. Класифікація, загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Діагностика технологічних процесів виробництва. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з кисломолочного сиру. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до її якості.

22

6

4

12

3-6



1966

<p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із яєць і яйцепродуктів</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, загальна принципова схема технологічного процесу виробництва. Діагностика технологічних процесів, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції. Вимоги до якості готової продукції</p>	22	6	4	12	3-4	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
<p>Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна</p> <p>Класифікація, значення і харчова цінність борошна та борошняних страв і кулінарних виробів. Характеристика сировини та її підготовка до виробництва прісного і дріжджового тіста. Тістоведення, теоретичне обґрунтування режимів теплової обробки. Умови і терміни зберігання та реалізації тіста і готових виробів.</p>	32	8	12	12	3-6	
<p>Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин.</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. Діагностика технологічних процесів виробництва. Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин залежно від способу теплової обробки. Інноваційні аспекти в технологіях. Класифікація та загальна принципова схема технологічного процесу обробки м'яса, м'ясопродуктів і виробництва напівфабрикатів. Перспективи і основні напрями розвитку асортименту.</p>	32	8	12	12	3-6	Тести, індивідуальне завдання
<p>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кролів.</p> <p>Характеристика функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини (сільськогосподарська птиця, перната дичина і кролі) як об'єкта переробки. 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. Обґрунтування умов, термінів зберігання та вимоги до якості напівфабрикатів і готової кулінарної продукції.</p>	32	8	12	12	3-6	
<p>Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів і нерибної водної сировини</p> <p>Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини (риба, рибопродукти та нерибна водна сировина) як об'єкта. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. 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.</p>	32	8	12	12	3-6	Тести, опитування
<p>Тема 12. Технологія супів</p> <p>Класифікація супів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів, характеристика етапів процесу, їх мета і завдання. Діагностика технологічних процесів виробництва супів за групами. 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>	28	8	8	12	3-6	Тести, індивідуальне завдання

Тема 13. Технологія холодних страв та закусок Характеристика харчової та біологічної цінності холодних страв і закусок, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва. 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. Вимоги до якості, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації.	20	6	4	10	3 -6	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 14. Технологія десертів Класифікація десертів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Характеристика технологічних властивостей желюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, креатехнологій, які використовують для виробництва десертів. Діагностика технологічних процесів виробництва десертів. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.	22	6	4	12	3 -6	
Тема 15. Технологія напоїв Значення напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування. 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.	17	4	3	10	3 -6	
Підсумковий модульний контроль	1		1		15-20	Письмове завдання, тести
Разом	360	88	100	172	60-100	
Підсумковий контроль – екзамен					60-100	

1966