

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

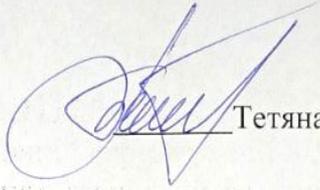
Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2025 р.

Розробник: Кравченко Тетяна Феодосіївна, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>09.09.2025</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  <u>Кравченко Т.Ф.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>09.09.2025</u> № <u>1</u> Голова ВЦ(М)К  <u>Кравченко Т.Ф.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			Голова випускної циклової (методичної) комісії
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання випускної циклової (методичної) комісії	

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Технологія продукції ресторанного господарства
Розробник(и)	Кравченко Тетяна Феодосіївна, викладач-методист E-mail: tatyana101m@gmail.com https://blogvsd.blogspot.com/
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Для скороченого терміну навчання – 16 тижнів протягом 2-го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредити ЄКТС, 120 годин, з яких 64 години становить контактна робота з викладачем (44 години лекцій, 20 годин практичних занять), 26 годин становить самостійна робота, 30 годин – підготовка до екзамену. Форма контролю – екзамен. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання: 2 семестр – 4 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Дисципліна, що формує спеціальні компетентності
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Харчова хімія», «Товарознавство продуктів харчування» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технології галузі».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є опанування студентами теоретичних знань, практичних навичок та їх реалізація при виробництві кулінарної продукції закладів готельно-ресторанного господарства.	
Завдання дисципліни полягає в формуванні у фахівців технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни	
ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.	

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.

СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.

5. Програмні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Вимоги до знань і вмінь

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- ✓ технологічні закономірності виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства та формування її асортименту;
- ✓ фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах під час кулінарного оброблення;
- ✓ способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- ✓ особливості технологій окремих груп кулінарної та кондитерської продукції ресторанного господарства.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- ✓ планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства;
- ✓ розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва;
- ✓ впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- ✓ користуватися Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, нормативною та технологічною документацією;
- ✓ розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції;
- ✓ вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.

Класифікація прийомів кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних прийомів механічної обробки сировини. Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів. Комбіновані прийоми теплової обробки продуктів. Допоміжні прийоми теплової обробки. Основні поняття ваги бруто, нетто, відходів, втрат.

Тема 2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.

Технологічний процес механічної обробки картоплі, форми нарізки картоплі, їх кулінарне використання. Обробка і приготування напівфабрикатів з цибулевих, капустяних, плодкових, десертних, шпинатових овочів. Технологічний процес обробки коренеплодів, приготування, напівфабрикатів з них. Технологічний процес обробки сушених, маринованих, і консервованих овочів і грибів. Технологічний процес приготування швидкозаморожених овочевих напівфабрикатів, їх використання, вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Тема 3. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.

Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів. Принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.

Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.

Характеристика рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них. Особливості технологічного процесу приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натуральної маси; вимоги до якості, строки реалізації.

Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.

Характеристика страв з риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної, припущеної, смаженої, тушованої та запеченої риби та нерибних продуктів моря. Асортимент страв з рибної котлетної маси. Принципи підбору гарнірів та соусів до рибних страв. Вимоги до якості страв з риби, умови і строки реалізації.

Тема 6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.

Харчова цінність та характеристика м'ясної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Технологічна схема механічної обробки яловичини; приготування напівфабрикатів (великошматкових, порційних, дрібношматкових) з яловичини, їх кулінарне використання; вимоги до якості, умови та строки реалізації. Технологічна схема механічної обробки свинини, баранини, телятини; приготування напівфабрикатів з них, їх кулінарне і використання; вимоги до якості, умови та строки реалізації. Приготування натуральної січеної та котлетної маси, характеристика напівфабрикатів з них; вимоги до якості, умови та строки реалізації. Обробка субпродуктів, їх кулінарне використання.

Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів.

Характеристика страв з м'яса. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушованого та запеченого м'яса і субпродуктів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної і котлетної маси. Принципи підбору гарнірів та соусів до м'ясних страв. Вимоги до якості страв з м'яса, умови і строки реалізації.

Тема 8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.

Характеристика сировини з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів, що надходять на підприємства ресторанного господарства. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці; приготування напівфабрикатів з птиці та кулінарне їх використання. Особливості обробки кроликів та пернатої дичини. Технологічний процес приготування кнельної маси з птиці і напівфабрикатів з неї. Обробка, кулінарне використання субпродуктів з птиці.

Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.

Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушованої та запеченої птиці, дичини, кроликів та субпродуктів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з січеної птиці. Принципи підбору гарнірів та соусів до страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. Вимоги до якості страв з птиці, пернатої дичини та кроликів, умови і строки реалізації.

Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуску супів.

Значення супів у харчуванні. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту

використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів. Загальна схема технологічного виробництва супів. Формування технологічних властивостей і показників якості. Характеристика асортименту супів, їх призначення. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації.

Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.

Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення. Технологічний процес приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похідних соусів. Обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації соусів. Вимоги до якості, види браку та способи їх усунення.

Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.

Характеристика страв та гарнірів з крупів, і бобових та макаронних виробів. Принципи підбору гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів до страв. Технологічний процес приготування каш, та виробів з них. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з бобових. Асортимент, технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з макаронних виробів. Вимоги до якості страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.

Тема 13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.

Обробка яєць, яєчних продуктів, їх взаємозаміна. Технологічний процес приготування і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурального сиру. Технологічний процес приготування і відпуску гарячих страв з сиру. Вимоги до якості страв з яєць та сиру, умови і строки реалізації.

Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.

Значення напоїв у харчуванні. Технологічний процес приготування і подавання чаю. Технологічний процес приготування кави різними способами (кави на молоці, кави по-варшавському, кави по-східному, кави зі збитими вершками, кави глясе), особливості подавання. Технологічний процес приготування какао і шоколаду, правила відпускання, асортимент. Вимоги до якості гарячих напоїв, умови і строки реалізації.

Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.

Технологічний процес приготування холодних безалкогольних напоїв. Технологічний процес приготування безалкогольних коктейлів, їх класифікація в залежності від використовуваної сировини, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.

Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Технологічні прийоми підготовки овочевої, м'ясної, рибної сировини та гастрономічних продуктів для приготування холодних страв та закусок. Технологічний процес приготування і відпуску окремих видів продукції: бутербродів, салатів, вінегретів, страв з овочів та грибів, страв з риби, холодних страв з м'яса та м'ясних гастрономічних продуктів, закуски з яєць та сиру. Вимоги до якості, умови і строки реалізації холодних страв та закусок.

Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.

Значення солодких страв у харчуванні. Класифікація та асортимент солодких страв. Характеристика технологічних властивостей сировини для виробництва солодких і страв. Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання холодних солодких страв: свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід; компотів; жельованих страв (киселів, желе, мусів, самбуків, кремів); охолодженої десертної продукції; (морозива, морозива у фризерах, парфе). Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання гарячих солодких страв: страв з яблук; суфле; пудингів; інших солодких гарячих страв. Технологічно-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації солодких страв.

Тема 18. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.

Значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація. Характеристика сировини. Технологічний процес приготування дріжджового тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів. Технологічний процес приготування і відпускання борошняних

страв: пельменів, вареників, млинців, оладок, млинчиків з різними начинками. Технологічно-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації страв з борошна.

Тема 19. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.

Основи дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№ з/п	Назва теми курсу	Лекції(год.)	ПР (год.)	ЛПР (год.)	СР (год.)	Підготовка до екзамену	РГР, Р	КП (Р)	Всього(год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	<i>I семестр</i>									
1.	Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів	2	2		1	1			6	
2.	Обробка овочів і грибів	2			1	1			4	
3.	Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів	2			1	1			4	
4.	Обробка риби і нерибних морепродуктів	2			1	1			4	
5.	Страви з риби і нерибних продуктів моря	2			3	3			8	
6.	Обробка м'яса і м'ясних продуктів	2			2	4			8	
7.	Страви з м'яса і м'ясопродуктів	4		6	2	2			14	
8.	Обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них	2			1	3			6	
9.	Страви з сільськогосподарської птиці, дичини та кроликів	4			2	2			8	
10.	Перші страви	2		4	1	1			8	
11.	Соуси (підливи)	2			1	1			4	
12.	Страви і гарніри з круп, бобових та макаронних виробів	2			1	1			4	
13.	Страви з яєць та сиру	2		4	1	1			8	
14.	Гарячі напої	2			1	1			4	
15.	Холодні безалкогольні напої	2			1	1			4	
16.	Холодні страви та закуски	4		4	1	1			10	
17.	Солодкі страви	2			1	1			4	
18.	Страви і вироби з борошна	2			2	2			6	
19.	Основи лікувального харчування	2			2	2			6	
	ВСЬОГО:	44		20	26	30			120	

9. Теоретичне планування курсу

№ п/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст	Час опрацювання (год)	Бібліографія
I семестр			
1.	<i>Тема 1. Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів</i>	2	
1.1.	<i>Лекція 1.</i> Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів.	2	Л.8 (ст. 16-25), Шумило Г.І. Технологія приготування їжі
2.	<i>Тема 2. Обробка овочів і грибів</i>	2	
2.1.	<i>Лекція 2.</i> Технологічний процес обробки овочів, приготування, напівфабрикатів з них. Технологічний процес обробки сушених, маринованих, і консервованих овочів і грибів	2	Л.8 (ст. 25-52),
3.	<i>Тема 3. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів</i>	2	
3.1.	<i>Лекція 3.</i> Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених овочів і грибів. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з тушкованих та запечених овочів і грибів.	2	Л.8 (ст. 228-250),
4.	<i>Тема 4. Обробка риби і нерибних морепродуктів</i>	2	
4.1.	<i>Лекція 4.</i> Характеристика рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них. Особливості технологічного процесу приготування котлетної та січеної натуральної маси.	2	Л.8 (ст. 52-84)
5.	<i>Тема 5. Страви з риби і нерибних продуктів моря</i>	2	
5.1.	<i>Лекція 5.</i> Характеристика страв з риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної, припущеної риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з смаженої, тушованої та запеченої риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з нерибних продуктів моря. Асортимент страв з рибної котлетної маси. Принципи підбору гарнірів та соусів до рибних страв	2	Л.8 (ст. 265-286)
6.	<i>Тема 6. Обробка м'яса і м'ясних продуктів</i>	2	
6.1.	<i>Лекція 6.</i> Харчова цінність та характеристика	2	Л.8 (ст. 84-118)

	<p>м'ясної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Технологічна схема механічної обробки яловичини; приготування напівфабрикатів (великошматкових, порційних, дрібношматкових) з яловичини.</p> <p>Технологічна схема механічної обробки свинини, баранини, телятини; приготування напівфабрикатів з них Приготування натуральної січеної та котлетної маси, характеристика напівфабрикатів з них</p>		
7.	Тема 7. Страви з м'яса і м'ясопродуктів	4	
7.1.	<p>Лекція 7. Характеристика страв з м'яса.</p> <p>Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого м'яса.</p> <p>Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з тушкованого та запеченого м'яса.</p>	2	Л.8 (ст. 286-306)
7.2.	<p>Лекція 8. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з субпродуктів.</p> <p>Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної і котлетної маси..</p>	2	Л.8 (ст. 306-315)
8.	Тема 8. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них	2	
8.1.	<p>Лекція 9. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці; приготування напівфабрикатів з птиці та кулінарне їх використання.</p> <p>Особливості обробки кроликів та пернатої дичини.</p> <p>Технологічний процес приготування кнельної маси з птиці і напівфабрикатів з неї</p>	2	Л.8 (ст. 118-133)
9.	Тема 9. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини та кроликів	4	
9.1.	<p>Лекція 10. Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної птиці, дичини, кроликів та субпродуктів.</p> <p>Технологічний процес приготування і відпуску страв смаженої, тушкованої та запеченої птиці, дичини, кроликів та субпродуктів.</p>	2	Л.8 (ст. 315-317)
9.2.	<p>Лекція 11. Технологічний процес приготування і відпуску страв із субпродуктів.</p> <p>Технологічний процес приготування і відпуску страв з січеної птиці.</p>	2	Л.8 (ст. 317-325)
10.	Тема 10. Перші страви	2	
10.1.	<p>Лекція 12. Класифікація супів, загальна схема технологічного виробництва супів.</p> <p>Характеристика асортименту супів, їх призначення. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації.</p> <p>Контрольна робота</p>	2	Л.8 (ст. 161-202)
11.	Тема 11. Соуси (підливи)	2	

11.1.	<i>Лекція 13.</i> Технологічний процес приготування червоного основного соусу; асортимент та особливості приготування похідних. Технологічний процес приготування білого основного соусу; асортимент та особливості приготування похідних.	2	Л.8 (ст. 202-228)
12.	<i>Тема 12. Страви і гарніри з круп, бобових та макаронних виробів</i>	2	
12.1.	<i>Лекція 14.</i> Характеристика страв та гарнірів з крупів, і бобових та макаронних виробів. Технологічний процес приготування каш, та виробів з них. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з бобових і макаронних виробів.	2	Л.8 (ст. 250-265)
13.	<i>Тема 13. Страви з яєць та сиру</i>	2	
13.1.	<i>Лекція 15.</i> Технологічний процес приготування і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурального сиру і гарячих страв з сиру.	2	Л.8 (ст. 325-344)
14.	<i>Тема 14. Гарячі напої</i>	2	
14.1.	<i>Лекція 16.</i> Технологічний процес приготування і подавання чаю, кави різними способами. Технологічний процес приготування какао і шоколаду, правила відпускання, асортимент.	2	Л.8 (ст. 398404)
15.	<i>Тема 15. Холодні безалкогольні напої</i>	2	
15.1.	<i>Лекція 17.</i> Технологічний процес приготування холодних безалкогольних напоїв. Технологічний процес приготування безалкогольних коктейлів, їх класифікація.	2	Л.8 (ст. 404-408)
16.	<i>Тема 16. Холодні страви та закуски</i>	4	
16.1.	<i>Лекція 18.</i> Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Технологічний процес приготування і відпуску бутербродів, салатів, вінегретів. Технологічний процес приготування і відпуску холодних страв з овочів та грибів.	2	Л.8 (ст. 344-364)
16.2.	<i>Лекція 19.</i> Технологічний процес приготування і відпуску холодних страв з риби. Технологічний процес приготування і відпуску холодних страв з м'яса та м'ясних гастрономічних продуктів, закуски з яєць та сиру.	2	Л.8 (ст. 364-376)
17.	<i>Тема 17. Солодкі страви</i>	2	
17.1.	<i>Лекція 20.</i> Класифікація та асортимент солодких страв. Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід, компотів. Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання жельованих страв. Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання гарячих солодких страв.	2	Л.8 (ст. 376-398)
18.	<i>Тема 18. Страви і вироби з борошна</i>	2	

18.1.	<i>Лекція 21. Технологічний процес приготування дріжджового безопарного тіста, асортимент кулінарних виробів. Технологічний процес приготування дріжджового опарного тіста, асортимент кулінарних виробів.</i>	2	Л.8 (ст. 415-449)
19.	<i>Тема 19. Основи лікувального харчування</i>	2	
19.1.	<i>Лекція 22. Основи дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного харчування. Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів лікувально-профілактичного харчування. Контрольна робота</i>	2	Л.8 (ст. 449-483)
	ВСЬОГО	44	

10. Планування практичних і лабораторних робіт

№з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацюван- ня	Бібліографія
1	2	3	4
1.	<i>Практична робота №1. Характеристика оформлення технологічних карток страв</i>	2	Методичні вказівки
	<i>Тема 7. Страви з м'яса та м'ясопродуктів</i>		
2.	<i>Лабораторно-практична робота № 2. Технологія приготування страв із м'яса</i>	6	Методичні вказівки
	<i>Тема 11. Соуси (підливи)</i>		
3.	<i>Лабораторно-практична робота № 3. Технологія приготування супів</i>	4	Методичні вказівки
	<i>Тема 13. Страви з яєць та сиру</i>		
4.	<i>Лабораторно-практична робота № 4. Технологія приготування страв з яєць та сиру</i>	4	Методичні вказівки
	<i>Тема 16. Холодні страви та закуски</i>		
5.	<i>Лабораторно-практична робота № 5. Технологія приготування холодних закусок</i>	4	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	20	

11. Планування самостійної роботи

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацюван- ня	Підго- товка до екзамену	Бібліографія
1	2	3	4	5
1.	<i>Тема 1. Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.</i>			
1.1.	<i>Значення теплової кулінарної обробки. Процеси, які відбуваються в продуктах під час теплової кулінарної обробки. Стадії технологічного</i>	1	1	Л.8 (ст. 19-25)

	процесу виробництва на ПРГ.			
2.	Тема 2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.			
2.1.	Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація свіжих овочів. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатно-шпинатних, прямих і десертних овочів, плодових овочів, консервованих овочів та грибів.	1	1	Л.8 (ст. 25-35)
3.	Тема 3. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів			
3.1.	Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової обробки.	1	1	Л.8 (ст. 133-138)
4.	Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.			
4.1.	Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Організація обробки риби. Обробка і використання рибних харчових відходів.	1	1	Л.8 (ст. 52-70)
5.	Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.			
5.1.	Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Фактори, що впливають на якість кулінарної продукції з рибної сировини.	1	1	Л.8 (ст. 265-267)
5.2.	Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби.	1	1	Л.8 (ст. 266-282)
5.3.	Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з морепродуктів.	1	1	Л.8 (ст. 282-286)
6.	Тема 6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.			
6.1.	Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів.	1	2	Л.8 (ст. 84-95)
6.2.	Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої, свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування м'ясних напівфабрикатів.	1	2	Л.8 (ст. 95-113)
7.	Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів			
7.1.	Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної і котлетної маси.	1	1	Л.8 (ст. 311-315)
7.2.	Принципи підбору гарнірів та соусів до м'ясних страв. Вимоги до якості страв з м'яса, умови і строки реалізації.	1	1	Л.8 (ст. 311-315)
8.	Тема 8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.			

8.1.	Значення птиці у харчуванні людини, класифікація, послідовність обробки.	1	2	Л.8 (ст. 315-316)
8.2.	Способи заправлення птиці та дичини.		1	Л.8 (ст. 122-126)
9.	Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.			
9.1.	Первинна обробка птиці. Маркування м'яса птиці.	1	1	Л.8 (ст. 118-120)
9.2.	Характеристика субпродуктів.	1	1	Л.8 (ст. 131-132)
10.	Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуску супів.			
10.1.	Асортимент і приготування юшок, кулешів і кулешиків	1	1	Л.8 (ст. 179-187)
11.	Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.			
11.1.	Обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації соусів. Вимоги до якості, види браку та способи їх усунення.	1	1	Л.8 (ст. 202-228)
12.	Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуску страв та, гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.			
12.1.	Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп, бобових та борошна.	1	1	Л.8 (ст. 250-252)
13.	Тема 13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.			
13.1.	Асортимент, вимоги до якості, умов та режимів реалізації готової кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів, їх технологічне призначення.	1	1	Л.8 (ст. 325-328)
14.	Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.			
14.1.	Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості. Класифікація, асортимент напоїв за сукупними ознаками, їх призначення.	1	1	Л.8 (ст. 398-404)
15.	Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.			
15.1.	Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості.	1	1	Л.8 (ст. 404-408)

16.	Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.			
16.1.	Характеристика сировини для холодних страв і закусок. Організація процесу приготування холодних страв і закусок. Характеристика желейних речовин.	1	1	Л.8 (ст. 344-353)
17.	Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.			
17.1.	Обґрунтування необхідності використання згущувачів, стабілізаторів, піноутворювачів в виробництві солодких страв і десертної продукції в закладах ресторанного господарства.	1	1	Л.8 (ст. 381-393)
18.	Тема 18. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна.			
18.1.	Харчова цінність страв і виробів з борошна. Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів. Приготування начинок.	1	1	Л.8 (ст. 415-423)
18.2.	Вироби з бездріжджового тіста.	1	1	Л.8 (ст. 423-426)
19.	Тема 19. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.			
19.1.	Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів лікувально-профілактичного харчування.	1	1	Л.8 (ст. 449-483)
19.2.	Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного харчування.		1	Л.8 (ст. 449-483)
	ВСЬОГО	26	30	

12. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні і лабораторні роботи, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання лабораторних робіт та екзамен.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).

2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).

3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.

4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна – при проведенні співбесіди, частково письмова – при відповідях на теоретичні питання), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» й доводяться до відома здобувачів освіти.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі здобувачем освіти на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій – допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок.
«3»	Здобувач освіти засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.

«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній і письмовій формах та застосовує його при виконанні практичних завдань. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних і лабораторних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, самостійної роботи, заохочення здобувачів до дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ» <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87% d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd% d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

15. Рекомендована література

15.1. Література до теоретичного курсу

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. — К.: фірма «ІНКОС», 2007, с. 107-112.

2. Доцяк В.С. Українська кухня: Навч посіб. – Л.: «Оріана-Нова»Д998. – 560 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.

4. Кравченко Т.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 268с.

5. Кравченко Т.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 17с.

6. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов – К.: Профкнига, 2018. – 336 с.

7. Стахмич Т. М., Пахолюк О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти – Київ: Грамота, 2020. – 280 с.

8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор», 2003. – 506с.

15.2. Література до лабораторно-практичних робіт

1. Кравченко Т.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання лабораторно-практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 25с.

15.3. Інформаційні ресурси

1. <http://www.ltklntu.org.ua>

2. https://blogvsd.blogspot.com/p/blog-page_81.html