

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА

ОБОВ'ЯЗКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

**ОК 11. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Львів-2024

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 18 с.

Розробник:

Іжевська О.П., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни				
Кількість кредитів – 7	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність (професійне спрямування): <u>241 «Готельно- ресторанна справа»</u> Рівень вищої освіти: бакалавр	Денна форма навчання		Заочна форма навчання		
Модулів – 2		Обов’язкова				
		Рік підготовки:				
Змістових модулів – 4		2-й	3-й	2-й	3-й	
		Семестр				
Індивідуальне науково-дослідне завдання: публікація наукових тез (усі форми здобуття освіти)		IV-й	V-й	IV-й	V-й	VI- й
		Лекції (год)				
		30	30	6	6	6
		Практичні, семінарські (год)				
		30	30	6	4	6
Загальна кількість годин - 210		Самостійна робота (год)				
		40	38	86	45	45
		Індивідуальні завдання: Вид контролю: IV семестр – залік V семестр – іспит				

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Завдання дисципліни полягає в формуванні у фахівців з технології харчування 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.

Міждисциплінарні зв'язки:

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Товарознавство»;
- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

загальні:

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК 14. Здатність зміцнювати здоров'я людини шляхом використання рухової активності, раціонального харчування та інших чинників здорового способу життя

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 23. Здійснювати заходи з підготовки спортсменів, організації й проведення спортивних змагань.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями:**

знати:

- наукові основи харчування та шляхи їхнього застосування в технологіях продукції ресторанного господарства;
- технологічні закономірності виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства та формування її асортименту;
- теоретичні і технологічні концепції та принципи створення продукції харчування із визначеними властивостями в закладах ресторанного;
- технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції;
- 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.

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.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання				
	усього	У тому числі				усього	У тому числі			
		Лек	Сем.	Лаб.-пр	С.р.		Лек.	Сем.	Лаб.-пр.	С.р.
Змістовий модуль 1										
Тема 1. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	6	2	-	2	4	8	-	-	-	8
Тема 2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.	10	4	-	2	4	8	-	-	-	8
Тема 3. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	12	2	-	4	4	8	-	-	-	8
Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.	12	4	-	4	4	12	2	-	2	8
Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.	12	4	-	4	4	9	-	-	-	9
Разом за змістовим модулем 1	52	16	-	16	20		-	-		
Змістовий модуль 2										
Тема 6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	12	4	-	4	4	13	2	-	2	9
Тема 7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів.	12	4	-	2	4	9	-	-		9
Тема 8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.	8	2	-	2	4	9	-	-		9
Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.	12	2	-	2	4	9	-	-		9
Тема 10. Технологічний процес приготування та відпуску супів.	16	2	-	4	4	13	2	-	2	9
Разом за змістовим модулем 2	60	14	-	14	20			-		
Разом за 4 семестр	112	30	-	30	40	98	6	-	6	86
Змістовий модуль 3										
Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.	8	2	-	2	4	11	2	-	-	9
Тема 12. Технологічний процес приготування та відпуску страв та, гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.	10	2	-	4	4	9	-	-	-	9
Тема 13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та яйцепродуктів.	6	2	-	2	2	13	2	-	2	9
Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуску страв із сиру.Діагностика технологічних процесів виробництва страв з використанням рослинного молока	4	2	-	-	2	9	-	-	-	9
Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.	12	4	-	4	4	13	2	-	2	9
Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.	12	4	-	4	4	9	-	-	-	9
Разом за змістовим модулем 3	52	16	-	16	20	64	6	-	4	54

Змістовий модуль 4.										
Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.	12	2	-	4	4	11	-	-	2	9
Тема 18. Технологічний процес приготування та відпуску десертних страв. Інноваційні аспекти в технології десертних страв для харчування військовослужбовців та спортсменів.	12	4	-	4	4	13	2	-	2	9
Тема 19. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна. Діагностика технологічних процесів виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів з використанням сировини функціонального значення на прикладі кунжуту	14	4	-	6	6	13	2	-	2	9
Тема 20. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі. Функціональні харчові продукти. Історія та концепції.	8	4	-	-	4	11	2	-	-	9
Разом за змістовим модулем 4	46	14	-	14	18	48	6	-	6	36
Разом за 5 семестр	98	30	-	30	38	112	-	-	-	90
Всього годин	210	60	-	60	78	210	18	-	16	176

5. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1

Змістовий модуль 1.

Тема 1. 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 бруutto, нетто, відходів, втрат. Нові способи теплової обробки.

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. Технологічний процес обробки коренеплодів, приготування, напівфабрикатів з них. Обробка і приготування напівфабрикатів з цибулевих, капустяних, плодових, десертних, шпинатових овочів. 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 функціонально-технологічних властивостей сировини (риба, рибопродукти та нерибна водна сировина) як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з риби, мета і завдання етапів технологічного процесу. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них. Особливості 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.

Фізико-хімічні процеси, які відбуваються в напівфабрикатах під час теплової обробки, їх вплив на формування якості готової продукції. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з рибопродуктів та нерибної водної сировини на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Принципи підбору гарнірів та соусів до рибних страв.

Змістовий модуль 2.

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

Характеристика функціонально-технологічних властивостей м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, як об'єкта переробки в ЗРГ. Хімічний склад структурних елементів м'ясної сировини. Класифікація м'ясної сировини. Загальна принципова схема технологічного процесу обробки м'яса, м'ясопродуктів і виробництво крупнокускових напівфабрикатів, мета та завдання етапів технологічного процесу. Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками. Управління якістю напівфабрикатів із метою розширення їх асортименту. Обробка субпродуктів.

Тема 6.1. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.

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. Аналіз технологічних процесів виробництва м'ясних січених напівфабрикатів. Інноваційні прийоми покращення структури і смаку фаршу.

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

Асортимент і технологія кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин, залежно від способу теплової обробки. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса і субпродуктів. Інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів.

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

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини (сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці. Особливості обробки кроликів та пернатої дичини. Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці, мета і завдання етапів технологічного процесу. Обробка, кулінарне використання субпродуктів з птиці.

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

Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з птиці та кроля на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Креативні технології кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроля. Інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроля.

Тема 10. Технологічний процес приготування супів.

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 на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

МОДУЛЬ 2

Змістовий модуль 3.

Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.

Технологічне призначення соусів та їхня роль у харчуванні. Діагностика технологічних процесів приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похідних соусів. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Інноваційні аспекти в технології соусів.

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

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини (круп, бобових і макаронних виробів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Діагностика технологічних процесів механічної та теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів. Асортимент і технологія кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів. Інноваційні аспекти в технологіях гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів.

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

Характеристика функціонально-технологічних властивостей яєць і яйцепродуктів як об'єкта переробки у ЗРГ. Вплив хімічного складу та колоїдного стану яєць на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей. Класифікація кулінарної продукції з яєць і яйцепродуктів за сукупними ознаками. Діагностика технологічних процесів виробництва. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. Інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з яєць і яйцепродуктів.

Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуску страв із сиру. Діагностика технологічних процесів виробництва страв з використанням рослинного молока

Характеристика функціонально-технологічних властивостей кисломолочного сиру та інших молочних продуктів як об'єкта переробки в ЗРГ. Основні напрями використання кисломолочного сиру та інших молочних продуктів у складі кулінарної продукції. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів за сукупними ознаками. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. Інноваційні аспекти в технологіях кулінарної продукції з сиру. Діагностика технологічних процесів виробництва страв з використанням рослинного молока

Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.

Характеристика харчової та біологічної цінності чаю, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва чайних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Характеристика харчової та біологічної цінності кави, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва кавових напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Діагностика технологічних процесів виробництва какао та шоколадних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.

Тема 16. Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.

Характеристика харчової та біологічної цінності холодних напоїв, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

Змістовий модуль 4.

Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.

Характеристика харчової та біологічної цінності холодних страв і закусок, класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв за групами (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. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок.

Тема 18. Технологічний процес приготування та відпуску десертних страв. Інноваційні аспекти в технології десертних страв для харчування військовослужбовців та спортсменів.

Класифікація десертних страв за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Характеристика технологічних властивостей гелеутворюючих

речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв. Діагностика технологічних процесів виробництва десертних страв: натуральні плоди і ягоди; компоти; желеподібні страви; збиті вершки; заморожені десерти; суфле, пудинги, солодкі каші, особливі десерти на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Інноваційні аспекти в технології десертних страв. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Інноваційні аспекти в технології десертних страв для харчування військовослужбовців та спортсменів.

Тема 19. Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна. Діагностика технологічних процесів виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів з використанням сировини функціонального значення на прикладі кунжуту

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини для борошняних кулінарних виробів та страв із борошна, як об'єкта переробки в ЗРГ. Діагностика технологічних процесів виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів. Асортимент і технологія кулінарної продукції з борошна. Інноваційні аспекти в технологіях виробів з борошна. Діагностика технологічних процесів виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів з використанням сировини функціонального значення на прикладі кунжуту

Тема 20. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі. Функціональні харчові продукти. Історія та концепції.

Зміни білків при кулінарній обробці продуктів: фізіологічна цінність білків; будова молекули білків; властивості білків; гідратація та дегідратація білків; зміни глобулярних та фібрилярних білків. Зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів: значення вуглеводів у харчуванні; зміна цукру, крохмалю, вуглеводів клітинних стінок в процесі теплової обробки. Зміни жирів при кулінарній обробці продуктів: фізіологічна цінність жирів; склад жирів, їх використання; поглинання жирів продуктами та втрати при варінні, смаженні продуктів. Зміни вітамінів, мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів. Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни; причини руйнування вітаміну С; вітамінізація їжі. Зміни кольору продуктів, утворення нових смакових і ароматичних речовин при кулінарній обробці. Функціональні харчові продукти. Історія та концепції.

6. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

7. Теми лабораторно-практичних занять

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
	ІІІ семестр	
1	ПР 1. Вивчення технологічних принципів створення та виробництва кулінарної продукції, складання технологічних карт.	4
2	ПР 2. Розрахунок витрат сировини і виходу напівфабрикатів при механічній обробці овочів та грибів. Робота із збірником рецептур. ПР 3. Розрахунок витрат сировини і витрат при тепловому оброблянні під час приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.	4
3	ПР 4. Розрахунок витрат сировини і виходу напівфабрикатів при обробці риби і нерибних продуктів моря. Вивчення особливостей обробки окремих видів риб.	8

	ПР 5. Розрахунок витрат сировини для приготування страв і виходу напівфабрикатів при обробці риби і нерибних продуктів моря.	
4	ПР 6. Розрахунок маси відходів та втрат при обробці м'яса і субпродуктів. Розрахунок маси напівфабрикатів із січеної та котлетної маси. Вивчення особливостей кулінарного розбирання різних видів м'яса. ПР 7. Розрахунок витрат сировини для приготування страв з м'яса та субпродуктів. Розрахунок втрат під час теплової обробки м'яса, м'ясопродуктів.	6
5	ПР 8. Розрахунок маси відходів та втрат при обробці сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини. Вивчення особливостей кулінарного розбирання. ПР 9. Розрахунок витрат сировини для приготування страв із сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини.	4
6	ПР 10. Розрахунок витрат і втрат сировини при механічній та тепловій обробці під час приготування асортименту гарячих та холодних супів.	4
	Всього за 4 семестр	30
7	ПР 11. Розрахунок норм закладки та витрат сировини для приготування соусів.	2
8	ПР 12. Розрахунок необхідної кількості сировини для заданої кількості порцій, під час приготування страв із крупів, бобових і макаронних виробів.	4
9	ПР 13. Розрахунок витрат сировини та виходу готових виробів під час приготування асортименту страв з яєць та яйцепродуктів.	2
10	ПР 14. Розрахунок витрат і втрат сировини під час приготування асортименту страв із сиру.	4
11	ПР 15. Розрахунок витрат сировини під час приготування напоїв.	4
12	ПР 16. Розрахунок витрат сировини під час приготування десертних страв.	4
13	ПР 17. Розрахунок витрат сировини під час приготування холодних страв та закусок.	4
14	ПР 18. Розрахунок витрат сировини під час приготування борошняних кулінарних виробів. ПР 19. Розрахунок витрат сировини під час приготування кондитерських виробів.	6
	Всього за 5 семестр	30
	Всього годин	60

8.Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

9. Самостійна робота

№ п/п	Тема	Короткий зміст	Кількість годин
1	Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	Харчова промисловість України. Минуле і сьогодення. Нові підходи до удосконалення технології харчових продуктів. Значення теплової кулінарної обробки. Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки. Стадії технологічного процесу виробництва на ПРГ.	4
2	Технологічні процеси механічної кулінарної	Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація свіжих овочів. Характеристика	4

	обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.	бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів, плодових овочів, консервованих овочів та грибів.	
3	Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової обробки.	4
4	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.	Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби . Організація обробки риби. Обробка і використання рибних харчових відходів.	4
5	Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів моря.	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. Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби.	4
6	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш. Приготування м'ясних напівфабрикатів.	4
7	Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясо-продуктів.	Асортимент, вимоги до якості, умов та режимів реалізації готової кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів, їх технологічне призначення.	4
8	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.	Значення птиці у харчуванні людини. Способи заправління птиці та дичини.	4
9	Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.	Теоретичне обґрунтування, класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці.	4
10	Технологічний процес приготування та відпуску супів.	Асортимент і приготування юшок, кулешів і кулешиків.	4
	Всього за семестр		40
11	Технологічний процес приготування та відпуску соусів.	Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції зі заданими властивостями.	4

12	Технологічний процес приготування та відпуску страв та, гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів.	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.	4
13	Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць та сиру.	Технологіко-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації вищезазначеної продукції.	4
14	Технологічний процес приготування та відпуску гарячих напоїв.. Діагностика технологічних процесів виробництва страв з використанням рослинного молока	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.	4
15	Технологічний процес приготування та відпуску холодних безалкогольних напоїв.	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.	4
16	Технологічний процес приготування та відпуску холодних страв та закусок.	Характеристика сировини для солодких страв. Організація процесу приготування солодких страв. Характеристика желейних речовин.	4
17	Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.	Обґрунтування необхідності використання згущувачів, стабілізаторів, піноутворювачів в виробництві солодких страв і десертної продукції в закладах ресторанного господарства.	4
18	Технологічний процес приготування та відпуску борошняних кулінарних виробів, страв із борошна. Інноваційні аспекти в технології десертних страв для харчування військовослужбовців та спортсменів.	Харчова цінність страв і виробів з борошна. Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів. Приготування начинок. Вироби з бездріжджового тіста.	4
19	Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі. Діагностика технологічних процесів виробництва борошняних кулінарних та кондитерських виробів з використанням сировини функціонального значення на прикладі кунжуту	Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технології приготування виробів. Наукове обґрунтування можливості подовження термінів зберігання борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства.	4
20	Технологічний процес приготування страв лікувального харчування. Функціональні харчові	Основи формування харчової цінності структури та показників якості напівфабрикатів та готової продукції сировини рослинного походження.	2

	продукти. Історія та концепції.	Характеристика технологічних процесів виробництва продукції з овочевої сировини, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.	
Всього за семестр			38
Всього за навчальний курс			78

10. Індивідуальне навчально-дослідне завдання

Матеріали самопідготовки;

Самостійні роботи: формування мультимедійних презентацій.

11. Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування студентів; дискусії; мозковий штурм.
- *активні*: моделювання виробничих процесів виготовлення продукції високої якості, тренінги та майстер-класи.
- *інноваційні*: розрахункові дослідження.
- *наочні*: таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, кросворди, квести.
- *практичні*: аналіз ситуаційних вправ; написання наукових тез, статей.
- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування, вікторини, бліц-опитування.

12. Методи контролю

Екзамен проводиться у формі тестування або у комбінованій формі (тестування та розв'язок ситуаційних задач).

Тестування передбачає застосування лише письмової компоненти з використанням комп'ютерних технологій.

Усна компонента застосовується при комбінованій формі проведення екзамену з метою контролю досягнення студентами оптимального рівня професійних компетентностей.

При застосуванні комбінованої форми проведення екзамену вагомість компонент є рівною, тобто 50% тестування (письмова компонента), 50% - розв'язок ситуаційних задач (усна компонента).

Методи контролю, які використовуються: поточний тестовий контроль, поточні контрольні роботи, захист лабораторних робіт, контроль самостійної роботи студентів.

13. Розподіл балів, які отримують студенти

Для заліку та для поточного контролю знань студентів з дисципліни, що завершується екзаменом

2 курс 4 семестр

Поточне тестування та самостійна робота										Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	100
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	

T1, T2 ... T10 – теми занять.

Для заліку та для поточного контролю знань студентів з дисципліни, що завершується
екзаменом

3 курс 1 семестр

Поточне тестування та самостійна робота										Сума
T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20	50
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	

T11, T12 ... T20 – теми занять.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

14. Методичне забезпечення

1. Інструктивно-технологічні карти.

2. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.:ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 -135с.

3. Конспекти лекцій з предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 235с.

4. Технологія продукції ресторанного господарства. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018 - 90с.

5. Збірник слайдів програми Microsoft Office Power Point з предмету «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2018.

15. Рекомендована література

Інформаційні джерела

Основні

1.Іжевська О.П. Технологія продукції ресторанного господарства /О.Іжевська.- Львів : ЛДУФК ім.І.Боберського, 2020. – 380 с.

2. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч.посібн. / М.З. Паска –

Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського. 2022.- 212 с.

3.Архіпов В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник К: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.

4. 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. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. - 537с.

5. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. -132 с.

6. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С.,Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч.посіб.-К.:Центр навч.літ.,2006.-640 с.

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

8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: "Кондор", 2003. - 506 с.

Додаткові:

1. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

2. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010. – 330с.

3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 345с.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.

5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011. – 340 с.

7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

8. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>

9. Паска М. З. Управління якістю в індустрії гостинності: концептуальні підходи в умовах цифрової трансформації / Паска М. З., Графська О. І., Запісоцький А. І. // Цифрова економіка та економічна безпека. – 2024. – № 2(11). – С. 172–176. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.11-27>

10. Паска М. Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною / Паска Марія, Боратинський Олег // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–6. DOI:

<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159>

11. Паска М. Насіння чіа та його роль у створенні функціональних напоїв в умовах закладів ресторанного господарства / Паска Марія, Іжевська Оріся, Макаровський Нестор // Економіка та суспільство. – 2024. – Вип. 68. – С. 1–7. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-61>

Інтернет-ресурси:

12. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>

13. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm

14. Періодичні видання. Журнали: 1. Ресторанна справа. 2. Ресторатор. 3. 4. Шеф. 5. Гурме. 6. Компаньон

16. Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/19-2-polozhennia_pro_opytuvannia04-20.pdf

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 50 балів;
- модульна контрольна робота – 50 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах:

<https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>,
<https://prometheus.org.ua/>.