

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ІНІ неперервної освіти і туризму

Проф. Гриценко І.С.

«09» 06 2022 року

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму

Протокол № 14 від 06» 06 2022 р.

Завідувач кафедри

Левицька І.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»

Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА СЕРВІС

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ІНІ неперервної освіти і туризму

Розробник: доцент, к.т.н., доцент Попова С.Ю.

Київ – 2022 р.

1. Опис навчальної дисципліни

РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА СЕРВІС

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i>	
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанний бізнес»</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>Вибіркова</i>	
Загальна кількість годин	<i>120</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>4</i>	
Кількість змістових модулів	<i>2</i>	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>Залік</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>IV курс</i>	
Семестр	<i>7</i>	
Лекційні заняття	<i>15 год.</i>	
Практичні, семінарські заняття	<i>15 год.</i>	
Лабораторні заняття	<i>-</i>	
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	
Індивідуальні завдання	<i>-</i>	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>2 год.</i>	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування професійних знань з основ інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі та характеристик ресторанних технологій та сервісу у ресторанному господарстві.

Завданнями вивчення дисципліни є опанування сучасних ресторанних технологій та сервісної діяльності роботи підприємств готельно-ресторанного господарства. Надання ЗВО теоретичних знань і практичних вмінь з опанування основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- напрямки інноваційної діяльності в ресторанному господарстві;
- сучасні види сировини та устаткування для ресторанного господарства;
- інновації у створенні функціональних продуктів харчування;
- сучасні способи низькотемпературної та теплової обробки продукції;

- особливості використання харчових та дієтичних добавок в ресторанному господарстві;
- особливості якості і безпеки послуг в практиці сучасного сервісу ресторанного господарства

вміти:

- розробляти напрямки інноваційної діяльності для підприємств ресторанного господарства;
- давати оцінку технологічним процесам виробництва інноваційних видів продукції з точки зору можливості забезпечення їх високої якості;
- науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції.

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК01. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК02. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- ЗК03. Здатність працювати в команді;
- ЗК04. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- ЗК05. Навики здійснення безпечної діяльності;
- ЗК06. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК07. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

- СК01. Розуміння моделей інновацій та правила їх побудови.
- СК02. Давати оцінку технологічним процесам виробництва інноваційних видів продукції.
- СК03. Науково обґрунтовувати вибір параметрів та плин технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції.
- СК04. Здатність застосовувати традиційні і сучасні вимоги до оформлення страв та виробів

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Сучасні технології продукції ресторанного господарства														
Тема 1. Інноваційні процеси та технології в ресторанному господарстві		13	1	1			11							
Тема 2. Сучасні рекомендації щодо розроблення продуктів		15	2	2			11							

спеціального призначення														
Тема 3. Інноваційні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства		15	2	2			11							
Тема 4. Новітні засоби термічної обробки харчових продуктів		15	2	2			11							
Тема 5. Інноваційні технології оформлення продукції ресторанного господарства		15	2	2			11							
Разом за змістовим модулем 1		73	9	9			55							
Змістовий модуль 2. Якість, безпека послуг та культура сервісної діяльності														
Тема 6. Проблеми якості і безпеки послуг в практиці сучасного сервісу		15	2	2			11							
Тема 7. Культура сервісу		15	2	2			11							
Тема 8. Трудові ресурси сервісної діяльності		17	2	2			13							
Разом за змістовим модулем 2		47	6	6			35							
Разом за семестр		120	15	15			90							
Усього годин		120	15	15			90							

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Сучасні технології продукції ресторанного господарства		
1	Інноваційні процеси та технології в ресторанному господарстві	2
2	Сучасні види сировини та устаткування для ресторанного господарства	2
3	Сучасні рекомендації щодо розроблення продуктів спеціального призначення	2
4	Інновації у створенні функціональних продуктів харчування	2
5	Сучасні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства	2
6	Особливості використання харчових та дієтичних добавок в ресторанному господарстві	2
7	Новітні засоби термічної обробки харчових продуктів	2
8	Оцінка технологічних процесів виробництва інноваційних видів	2

	продукції з точки зору можливості забезпечення їх високої якості	
9	Інноваційні технології оформлення продукції ресторанного господарства	2
Змістовий модуль 2. Якість, безпека послуг та культура сервісної діяльності		
10	Проблеми якості і безпеки послуг в практиці сучасного сервісу	2
11	Становлення сервісної діяльності	2
12	Культура сервісу	2
13	Характеристика інновацій сервісної діяльності	2
14	Трудові ресурси сервісної діяльності	2
15	Рекламні послуги як вид сервісної діяльності	2
	Разом	30

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

5.1. Контрольні питання

1. Дайте визначення терміну «Інновація».
2. Загальна характеристика інноваційного процесу.
3. Характеристика етапів інноваційного процесу
4. Задачі інноваційної стратегії.
5. Характеристика нутрігеноміки, як складової інноваційного процесу.
6. Характеристика антїейджингу, як складової інноваційного процесу.
7. Характеристика апїтехнологїй, як складової інноваційного процесу.
8. Сутність та основні переваги технологїї «Souse-vide».
9. Сутність та основні переваги технологїї «Cook&Chill».
10. Сутність та основні переваги технологїї Souse-vide.
11. Сутність та основні переваги технологїї «cook&hold».
12. Сутність та основні переваги технологїї «accelerated cooking».
13. Сутність та основні переваги технологїї «vacum&MAP».
14. Сутність та основні переваги технологїй «aroma-cuisine».
15. Сутність та основні переваги технологїї «nitro-cooking».
16. Технологїї маринування в вакуумї та шприцювання соусами.
17. Сутність технологїй окурювання та варки в перфорованих пакетах.
18. Використання міні-котлів з паровими рубашками і термомїксерїв.
19. Використання льодомїксерїв і хербоджусерїв.
20. Характеристика молекулярної технологїї.
21. Концепція молекулярної кухні.
22. Принципи та основні напрямки молекулярних технологїй.
23. Характеристика гїдроколоїдної кулінарїї.
24. Характеристика фізичної кулінарїї.
25. Характеристика деструктивної кулінарїї.
26. Характеристика молекулярних страв та виробїв.
27. Класифїкація харчових добавок
28. Характеристика основних груп харчових добавок
29. Використання харчових добавок у виробництві продукції РГ.
30. Класифїкація дієтичних добавок
31. Характеристика дієтичних добавок
32. Використання дієтичних добавок у виробництві продукції РГ.
33. Харчова система та продуктова платформа.
34. Стадії вивчення продуктової платформи.
35. Направлення та принципи конструювання харчових продуктів.

36. Етапи розробки нових технологій.
37. Категорії нових продуктів та їх характеристика.
38. Алгоритм розробки інноваційного продукту харчування.
39. Концепція функціонального харчування.
40. Вимоги до функціональних продуктів харчування.
41. Класифікація функціональних інгредієнтів.
42. Характеристика фізіологічно функціональних інгредієнтів.
43. Характеристика природних фізіологічно функціональних продуктів.
44. Наукові основи та етапи розробки функціональних продуктів.
45. Способи регулювання складу та структури продукту.
46. Наукові принципи збагачення продуктів.
47. Фізіологічна дія функціональних інгредієнтів.
48. Характеристика ризиків при розробці нових продуктів.
49. Поняття харчової системи.
50. Продуктова платформа.
51. Принципи конструювання харчових продуктів.
52. Характеристика етапів розробки нових технологій.
53. Категорії нових продуктів.
54. Характеристика принципів досконалості технологій.
55. Алгоритм розробки інноваційного продукту харчування.
56. Характеристика основних етапів розробки продукту харчування.
57. Способи регулювання складу продуктів.
58. Способи регулювання структури продуктів.
59. Способи впливу на структуру харчових продуктів.
60. Характеристика способів збагачення харчових продуктів.
61. Наукові принципи збагачення харчових продуктів.
62. Характеристика харчових та дієтичних добавок.
63. Використання харчових та дієтичних добавок в ресторанному господарстві.
64. Концепція функціонального харчування.
65. Характеристика фізіологічно функціональних інгредієнтів.
66. Характеристика природних фізіологічно функціональних продуктів.
67. Наукові основи розробки функціональних продуктів.

5.2. Тестові завдання з дисципліни

1. Раціональне харчування – це:

- 1) харчування, що забезпечує енергією організм людини, з урахуванням характеру праці й індивідуальних особливостей людини;
- 2) харчування, що враховує фізіологічні потреби організму у поживних речовинах, з урахуванням характеру праці та індивідуальних особливостей людини;
- 3) харчування, що забезпечує організм людини безпечними речовинами.

2. При 4-разовому режимі харчування вечеря повинна задовольняти:

- 1) 25-30 % добового раціону;
- 2) 10-15% добового раціону;
- 3) 10-25% добового раціону.

3. Вітаміни – це:

- 1) живі організми, які покращують здоров'я людини шляхом створення необхідного для нормальної фізіології балансу мікрофлори в товстому кишечнику;
- 2) функціональні інгредієнти, які забезпечують оптимізацію мікроекологічного статусу організму;

- 3) низькомолекулярні органічні речовини з високою біологічною активністю, необхідні для організму в малих кількостях.

4. Необхідність споживання баластних речовин (харчових волокон) зазначена:

- 1) теорією адекватного харчування;
- 2) теорією збалансованого харчування;
- 3) теорією раціонального харчування.

5. Їжа повинна запобігати захворюванням, ускладненням, прихованим хворобливим станам та підвищувати опірні функції організму щодо дії шкідливих чинників – це:

- 1) закон кількісної і якісної повноцінності харчування;
- 2) закон збалансованості;
- 3) закон профілактичної направленості харчування.

6. Натуропатичне харчування – це:

- 1) окреме споживання різних продуктів під час прийому їжі;
- 2) вживання натуральної їжі з максимальним обмеженням кулінарної обробки;
- 3) концепція, коли при складанні добового раціону враховують лише енергетичну цінність їжі.

7. Лактовегетаріанство – це:

- 1) суворе вегетаріанство із вживанням тільки рослинної їжі у будь-якій кулінарній обробці;
- 2) вид вегетаріанства, яке дозволяє вживання рослинними та молочними продуктами;
- 3) вид вегетаріанства, який дозволяє вживання рослинних, молочних продуктів та яєць.

8. Їжа, як джерело есенціальних харчових речовин, виконує функції:

- 1) енергетичну, пластичну, біорегуляторну, імунорегуляторну, регуляторну, реабілітаційну, інформаційну;
- 2) енергетичну, пластичну, біорегуляторну, імунорегуляторну, регуляторну, реабілітаційну;
- 3) енергетичну, пластичну, імунорегуляторну, регуляторну, реабілітаційну, інформаційну.

9. При визначенні амінокислотного хімічного скоря амінокислотний склад харчових продуктів порівнюють з амінокислотним складом ...

- 1) ідеального білка;
- 2) казеїну;
- 3) білка м'яса.

10. Визначення збалансованості незамінних амінокислот проводять за

- 1) амінокислотним скором;
- 2) відсутністю лімітованих амінокислот;
- 3) триптофановим та треоніновим індексом.

11. Закон кількісної та якісної повноцінності харчування:

- 1) їжа в організмі людини виконує не тільки харчову функцію, але і регуляторну;
- 2) енергетична цінність раціону, кількісний та якісний склад нутрієнтів якого повинні відповідати енерговитратам організму та забезпечувати пластичні й фізіологічні його функції;
- 3) баластні речовини разом з продуктами життєдіяльності мікроорганізмів виконують важливі фізіологічні функції.

12. Напрямки за якими відбувається створення продуктів харчування нового покоління:

- 1) розробка аналогів продукції, критерієм якості яких є властивості відомих населенню продуктів, виробництво продуктів з новими властивостями та складом;

- 2) виробництво продуктів з новими властивостями та складом; розробка функціональних продуктів харчування;
- 3) розробка функціональних продуктів харчування, розробка аналогів продукції, критерієм якості яких є властивості відомих населенню продуктів.

13. Харчова цінність – це ...

- 1) поняття, яке включає енергетичну цінність продукту та безпеку;
- 2) поняття, яке включає органолептичні властивості продукту і безпеку;
- 3) поняття, яке включає енергетичну цінність продукту, вміст харчових речовин і ступінь їх засвоєння, органолептичні властивості та безпеку.

14. Сучасний підхід до розробки рецептур харчових продуктів заснований на виборі:

- 1) певних видів сировини і допоміжних матеріалів;
- 2) сучасних видів обладнання;
- 3) ринків збуту.

15. Біологічна цінність продукту - це ...

- 1) вміст в харчових продуктах пластичних і каталітичних речовин, що забезпечують в організмі фізіологічну адекватність обміну речовин;
- 2) вміст в харчових продуктах цукрів, що забезпечують в організмі фізіологічну адекватність обміну речовин;
- 3) вміст в харчових продуктах безпечних речовин.

16. Визначення збалансованості незамінних амінокислот проводять за

- 1) амінокислотним скором;
- 2) відсутністю лімітованих амінокислот;
- 3) триптофановим та треоніновим індексом.

17. До баластових речовин відносяться:

- 1) макроеlementи;
- 2) незасвоювані вуглеводи;
- 3) мікроорганізми.

18. Коефіцієнт засвоєння – це ...

- 1) відношення кількості незамінних амінокислот до замінних амінокислот;
- 2) відношення кількості нутрієнту, що всмоктався, до загального вмісту нутрієнту в їжі;
- 3) ступінь напруги секреторної та рухової функцій при перетравлюванні їжі.

19. Легкотравлення – це ...

- 1) ступінь напруги секреторної та рухової функцій при переваренні їжі;
- 2) відношення кількості нутрієнту, що всмоктався, до загального вмісту нутрієнту в їжі;
- 3) кількість енергії, яка виділяється в організмі при біохімічних окисленнях харчових речовин.

20. Студнеутворювачі - це ...

- 1) речовини, здатні формувати за певних умов тривимірні структури гелю, що відносяться до конденсаційно-кристалізаційних нетіксотропних структур;
- 2) речовини, що утворюють у воді високов'язкі розчини;
- 3) речовини, що зменшують поверхневий натяг і здатні утворювати адсорбційні шари на межі розділу фаз.

21. Загусники - це ...

- 1) речовини, що зменшують поверхневий натяг і здатні утворювати адсорбційні шари на межі поділу фаз;

- 2) речовини, що утворюють у воді високов'язкі розчини;
- 3) речовини, здатні формувати тривимірні структури гелю, що відносяться до конденсаційно-кристалізаційних нетіксотропних структур.

22. Емульгатори - це ...

- 1) речовини, що утворюють у воді високов'язкі розчини;
- 2) речовини, здатні формувати тривимірні структури гелю, що відносяться до конденсаційно-кристалізаційних нетіксотропних структур;
- 3) речовини, що зменшують поверхневий натяг і здатні утворювати адсорбційні шари на межі розділу фаз.

23. Піноутворювачі - це

- 1) речовини, що володіють високою адгезійною здатністю;
- 2) речовини, здатні утворювати захисні адсорбційні шари на поверхні розділу рідкої і газоподібної фаз;
- 3) речовини, здатні формувати тривимірні структури гелю, що відносяться до конденсаційно-кристалізаційних нетіксотропних структур.

24. Сполучні речовини - це ...

- 1) високомолекулярні речовини, розчини яких, при формуванні через фільтри заданого профілю фіксуються у вигляді плівок;
- 2) речовини, що володіють високою адгезійною здатністю по відношенню до поверхні частинок харчових продуктів і зв'язують за рахунок цього їх в єдине ціле;
- 3) речовини, здатні утворювати захисні адсорбційні шари на поверхні розділу рідкої і газоподібної фаз.

25. Плівкоутворювачі - це ...

- 1) високомолекулярні речовини, розчини яких, володіючи відповідною в'язкістю і адгезією, при формуванні через фільтри заданого профілю фіксуються у вигляді плівок;
- 2) речовини, що володіють високою адгезійною здатністю по відношенню до поверхні частинок харчових продуктів і зв'язують їх в єдине ціле;
- 3) речовини, здатні утворювати захисні адсорбційні шари на поверхні розділу рідкої і газоподібної фаз.

26. Збагачення - це ...

- 1) додавання до продукту харчування есенціальних нутрієнтів з метою підвищення його харчової цінності;
- 2) додавання до продукту харчування вітамінів, макро-і мікроелементів, харчових волокон, ПНЖК, фосфоліпідів та інших незамінних харчових речовин;
- 3) збагачення продукту відсутніми і іншими необхідними речовинами до рівня, що перевищує природний для даного продукту.

27. Фортифікація - це ...

- 1) додатковий прийом мікронутрієнтів у формі фармацевтичних препаратів (таблеток, капсул, сиропів і т. п.) для поповнення їх недостатнього надходження з їжею або посилення оздоровчого ефекту;
- 2) збагачення продукту відсутніми і іншими необхідними речовинами до рівня, що перевищує природний для даного продукту.
- 3) додавання до продукту харчування вітамінів, макро- і мікроелементів, харчових волокон, ПНЖК, фосфоліпідів та інших речовин.

28. Нутріфікація - це ...

- 1) збагачення продуктів тими вітамінами, які в природних умовах в них практично не містяться.

- 2) збагачення продукту відсутніми і іншими необхідними речовинами до рівня, що перевищує природний для даного продукту.
- 3) додавання до продукту харчування есенціальних нутрієнтів з метою підвищення його харчової цінності.

29. Відновлення - це ...

- 1) додавання до продукту харчування вітамінів, макро- і мікроелементів, харчових волокон, ПНЖК, фосфоліпідів та інших незамінних харчових речовин;
- 2) додавання до продукту есенціальних нутрієнтів, що дозволяє заповнити їх втрати в процесі виробництва, зберігання і використання;
- 3) додатковий прийом мікронутрієнтів у формі фармацевтичних препаратів для поповнення їх недостатнього надходження з їжею.

30. Стандартизація - це ...

- 1) додавання до продукту харчування есенціальних нутрієнтів з метою підвищення його харчової цінності;
- 2) додавання есенціальних нутрієнтів з метою приведення до єдиного, стандартного рівня вмісту їх у різних видах або партіях однотипної продукції;
- 3) збагачення продукту відсутніми і іншими необхідними речовинами до рівня, що перевищує природний для даного продукту.

31. Саплементация - це ...

- 1) додавання до продукту харчування вітамінів, макро-і мікроелементів, харчових волокон, ПНЖК, фосфоліпідів та інших незамінних харчових речовин;
- 2) додавання до продукту есенціальних нутрієнтів, що дозволяє заповнити їх втрати в процесі виробництва, зберігання і використання;
- 3) додатковий прийом мікронутрієнтів у формі фармацевтичних препаратів (таблеток, капсул, сиропів і т. п.) для поповнення їх недостатнього надходження з їжею або посилення оздоровчого ефекту.

32. Вітамінізація - це ...

- 1) збагачення продуктів тими вітамінами, які в природних умовах в них практично не містяться;
- 2) збагачення продукту відсутніми і іншими необхідними речовинами до рівня, що перевищує природний для даного продукту;
- 3) додавання до продукту харчування есенціальних нутрієнтів з метою підвищення його харчової цінності.

33. Гігієнічні ризики при розробці продуктів нового покоління зумовлені:

- 1) погіршенням споживчих властивостей продукту (колір, смак, текстура) і зниженням необхідного рівня збагачуваного інгредієнта;
- 2) неправильним вибором добавки, недотриманням рівня збагачення.
- 3) зменшенням засвоюваності мікронутрієнтів, що вводяться, з накопиченням шкідливих речовин в процесі виробництва і зберігання.

34. Технологічні ризики при розробці продуктів нового покоління зумовлені:

- 1) погіршенням споживчих властивостей продукту (колір, смак, текстура) і зниженням необхідного рівня збагачуваного інгредієнта;
- 2) неправильним вибором добавки, недотриманням рівня збагачення.
- 3) зменшенням засвоюваності мікронутрієнтів, що вводяться, з накопиченням шкідливих речовин в процесі виробництва і зберігання.

35. Медико-біологічні ризики при розробці продуктів нового покоління зумовлені:

- 1) погіршенням споживчих властивостей продукту (колір, смак, текстура) і зниженням необхідного рівня збагачуваного інгредієнта;
- 2) неправильним вибором добавки, недотриманням рівня збагачення.
- 3) зменшенням засвоюваності мікронутрієнтів, що вводяться, з накопиченням шкідливих речовин в процесі виробництва і зберігання.

36. В залежності від напрямку впровадження нові технології або інновації в РГ можна розділити на:

- 1) впровадження нових видів обладнання; нових технологічних схем; продукції з новими властивостями; нової сировини;
- 2) впровадження нових видів обладнання; нових технологічних процесів; продукції з новими властивостями; нової сировини; пошук нових ринків збуту;
- 3) впровадження нових видів обладнання; нових технологічних процесів; продукції з новими властивостями; нового способу обробки сировини; пошук нових ринків збуту.

37. До інноваційних видів устаткування на сьогоднішній день не відноситься:

- 1) гелевий біо-холодильник;
- 2) «Кокон» для кухні майбутнього;
- 3) пароконвектомат.

38. Джорджем Пралусом винайдена технологія ...

- 1) Souse-vide;
- 2) Cook & Chill;
- 3) CapCold.

39. Використання технології Cook & Chill дозволяє:

- 1) знизити витрати сировини;
- 2) зменшити втрати маси при ТО;
- 3) скоротити терміни зберігання страв.

40. Вакуумування і приготування їжі в пароконвектоматі дозволяє скоротити втрати по масі продукту

- 1) з 20...30% до 7-10%;
- 2) з 20-35% до 5-7%;
- 3) з 15...20% до 5-7%.

41. Souse-vide не має наступної температурної зони обробки:

- 1) зона гарантованої умовної пастеризації: > 63 °C;
- 2) початок зони пастеризації: 63 ... 65 °C;
- 3) зона можливого приготування: 55 ... 60 °C.

42. У технології Souse-vide основним параметром є:

- 1) температура;
- 2) тиск;
- 3) тривалість теплової обробки.

43. Технологія Cook & Chill заснована на використанні:

- 1) надзвичайно високих температур;
- 2) надзвичайно швидкого, шокового охолодження;
- 3) комбінування нагрівання продукту і швидкого охолодження.

44. Використання технології Cook & Chill дозволяє:

- 1) знизити собівартість продукту, знизити виробничі витрати підприємства, скоротити виробничі площі, зменшити втрати маси при ТО, знизити трудовитрати персоналу;
- 2) раціонально розпоряджатися часом кухонного персоналу для отримання найбільшої продуктивності, приготування великих об'ємів продуктів;
- 3) вивільнити більше часу, щоб декорувати страви, поліпшити сервіровку і обслужити клієнтів.

45. Процес приготування їжі у великих кількостях і її швидке охолодження - це ...

- 1) Souse-vidе;
- 2) Cook &Chill;
- 3) CapCold.

46. Основні етапи приготування за системою Cook and Chill:

- 1) придбання і зберігання продуктів, підготовка продуктів, приготування, поділ на порції, швидке охолодження, заморожування або заморожене зберігання, розповсюдження, розігрів, сервіровка;
- 2) придбання і зберігання продуктів, підготовка продуктів, приготування, швидке охолодження, заморожування або заморожене зберігання, розповсюдження, розігрів, сервіровка;
- 3) придбання і зберігання продуктів, підготовка продуктів, заморожене зберігання, розігрів, сервіровка.

47. Охолодження їжі по технології Cook and Chill здійснюють:

- 1) водою;
- 2) повітрям;
- 3) водою або повітрям.

48. Охолодження повітрям підходить для:

- 1) твердих продуктів, таких як курка, м'ясо, булочки і т.д.
- 2) продуктів, які можуть бути розлиті в контейнери або пакети, такі як супи, підливи, соуси, тушковані блюда;
- 3) макаронів.

49. Охолодження водою підходить для:

- 1) твердих продуктів, таких як курка, м'ясо, булочки і т.д.
- 2) продуктів, які можуть бути розлиті в контейнери або пакети, такі як супи, підливи, соуси, тушковані блюда;
- 3) макаронів.

50. Продукти, охолоджені в апаратах охолодження (технологія Cook and Chill), можуть зберігатися до регенерації:

- 1) 25-30 днів;
- 2) 30-35 днів;
- 3) 35-45 днів.

51. Ефективне управління часом, велика гнучкість меню, зменшення відходів, поліпшення контролю порцій - це переваги технології ...

- 1) Souse-vidе;
- 2) CapCold;
- 3) Cook &Chill.

52. Технологія виробництва страв Cook & Freez перекладається як ...

- 1) «готуємо і заморожуємо»;
- 2) «готуємо і охолоджуємо»;
- 3) «готуємо і розігріваємо».

53. Раціонально розпоряджатися часом кухонного персоналу для отримання найбільшої продуктивності, приготування великих об'ємів продуктів-це ...

- 1) ефективно управління часом;
- 2) поліпшення сервісу;
- 3) збільшення прибутковості.

54. Кафе – це заклад ресторанного господарства...

- 1) із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.
- 2) характерними ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв, десертів, кондитерських і хлібобулочних виробів, закупних товарів.
- 3) призначений для приготування та реалізації холодних і гарячих закусок нескладного приготування, бульйонів або супів, невеликого асортименту других страв, гарячих напоїв і кондитерських виробів.

55. Столовий ніж, виделка і ложка призначенні для...

- 1) супів, других страв (крім рибних)
- 2) холодних страв і закусок, других страв, супів
- 3) других страв

56. Характеристика і призначення глибокої столової тарілки?

- 1) Ø 200, 240мм. подача супів, солодких страв
- 2) Ø 200, 240 мм. подача супів порціями та напівпорціями
- 3) Ø 240 мм. подача різних супів.

57. При замовленні шампанського до сервіровки столу входить...

- 1) фужер, 250-280 см³
- 2) бокал, 150 см³
- 3) склянка циліндрична, 200-250 см³

58. Які прибори надаються до супів у бульйонних чашках?

- 1) ложка столова, виделка, ніж.
- 2) десертна ложка
- 3) десертна ложка, виделка, ніж

59. Заготівельне підприємство – це...

- 1) заклад, призначений для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.
- 2) заклад, який не має свого виробництва і реалізують продукцію, яка надходить з інших підприємств
- 3) заклад, де здійснюються всі технологічні операції з оброблення сировини до реалізації продукції.

60. Їдальня – це заклад ресторанного господарства...

- 1) в якому організація харчування поєднується з улаштуванням дозвілля споживачів
- 2) призначений для обслуговування споживачів з дітьми
- 3) для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

6. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;

- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;

- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;

- конкретне завдання на самостійну роботу;

- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилення на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;

- розкриття наукових засад курсу;

- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;

- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;

- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;

- проблемна постановка запитань;

- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;

- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;

- стимулювання дискусії;

- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;

- орієнтація студентів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

7. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.

2. Оцінювання самостійної роботи.

3. Проведення підсумкового контролю (заліку).

2. Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів

(форма підсумкового контролю – залік)

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		мінімальна	максимальна	методи контролю	тиждень семестру
4 курс, 7 семестр					
Змістовий модуль 1. Сучасні технології продукції ресторанного господарства					
1.	Лекційний курс (5 тем лекцій)	15	30	Письмова модульна робота	1-9
	Практичне заняття 1. Інноваційні процеси та технології в ресторанному господарстві	5	8	Опитування, обговорення, виступи з доповідями	1
	Практичне заняття 2. Сучасні види сировини та устаткування для ресторанного господарства	5	8	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання	2
	Практичне заняття 3. Сучасні рекомендації щодо розроблення продуктів спеціального призначення	5	8	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	3
	Практичне заняття 4. Інновації у створенні функціональних продуктів харчування	5	8	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	4
	Практичне заняття 5. Сучасні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства	5	8	Опитування, обговорення, виступи з доповідями	5
	Практичне заняття 6. Особливості використання харчових та дієтичних добавок в ресторанному господарстві	5	8	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання	6
	Практичне заняття 7. Новітні засоби термічної обробки харчових продуктів	5	8	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, тестування	7
	Практичне заняття 8. Оцінка технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції з точки зору можливості забезпечення їх високої якості	5	7	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	8
	Практичне заняття 9. Інноваційні технології оформлення продукції	5	7	Опитування, обговорення, виступи з доповідями,	9

	ресторанного господарства			захист індивідуальних завдань	
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 2. Якість, безпека послуг та культура сервісної діяльності					
2.	Лекційний курс (3 теми лекцій)	15	30	Письмова модульна робота	10-15
	Практичне заняття 10. Проблеми якості і безпеки послуг в практиці сучасного сервісу	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	10
	Практичне заняття 11. Становлення сервісної діяльності	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення	11
	Практичне заняття 12. Культура сервісу	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення	12
	Практичне заняття 13. Характеристика інновацій сервісної діяльності	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення	13
	Практичне заняття 14. Трудові ресурси сервісної діяльності	7	11	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення	14
	Практичне заняття 15. Рекламні послуги як вид сервісної діяльності	7	11	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	15
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Екзамен	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$0,7 \cdot (R_{ЗМ}^{(1)} \cdot K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + R_{ЗМ}^{(n)} \cdot K_{ЗМ}^{(n)})$$

$$R_{НР} = \dots + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

$R_{\text{дис}}$

де $R_{\text{ЗМ}}^{(1)}, \dots, R_{\text{ЗМ}}^{(n)}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K_{\text{ЗМ}}^{(1)}, \dots, K_{\text{ЗМ}}^{(n)}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$R_{\text{дис}} = K_{\text{ЗМ}}^{(1)} + \dots + K_{\text{ЗМ}}^{(n)}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{\text{др}}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{\text{штр}}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K_{\text{ЗМ}}^{(1)} = \dots = K_{\text{ЗМ}}^{(n)}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{\text{НР}} = \frac{0,7 \cdot (R_{\text{ЗМ}}^{(1)} + \dots + R_{\text{ЗМ}}^{(n)})}{n} + R_{\text{др}} - R_{\text{штр}}$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{\text{др}}$ додається до $R_{\text{НР}}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{\text{штр}}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{\text{НР}}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

9. Рекомендована література: - нормативно-правові акти

Державні стандарти

1. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (чинний від 01.07.2004).

Міждержавні стандарти

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

2. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания, Общие требования».
3. ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

– основна;

1. Инновационные процессы на предприятиях. Источник: <http://www.rusinventor.com/1>.
2. Молчанова О.П. Понятие инновации и ее основные свойства. Основные компоненты инновационного процесса // <http://www.spa.msu.ru/~molchanova/Innov-Management2/01-01.htm/2002>.
3. Морозов Ю.П. Инновационный менеджмент / Ю.П. Морозов, А.И. Гаврилов, А. Г. Городнов. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.
4. Общая технология пищевых производств : уч. / Под ред. Ковальской Л.П. – М.: Колос, 1993. – 384с.
15. Общая технология пищевых производств : уч. / Под ред. Назарова Н.И. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 360 с.
5. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. освіти 1-2 рівнів акредитації / В. А. Антонова, М. А. Реутова, О. А. Стрілець [та ін.]; ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, каф. орг. та упр. якістю ресторан. госп-ва ; під заг. ред. В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. - 320 с.
6. П'ятиицька, Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. - К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2007. - 465 с. - 10 прим.
7. Ресурсы инноваций : организационный, финансовый, административный / под ред. проф. И. П. Николаевой. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.
8. Ростовський В. С. Системи технологій харчових виробництв : навч. посіб. / Ростовський В.С., Колісник А.В. – К. : Кондор, 2008. - 256 с.
9. Современная кулинария : универсал. справ. – Х. : Школа, 2006. – 368 с. – 1 прим.
10. Технологія харчування : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: [магістер. прогр.] / Г. Ф. Коршунова [та ін.]; ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, Каф. технол. харч. -Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. - 498 с.
11. Функциональные продукты питания : учеб. пособие / Под общ. ред. В. И. Теплова. — М. : А-Приор, 2008. - ISBN 978-5-384-00155-3. – 1 прим.

– допоміжна:

1. Бирман Г. Экономический анализ инвестиционных проектов / Г. Бирман, С. Шмидт. – М.: Экономика, 2003. – 631 с.
2. Статистика науки и инноваций: краткий терминологический словарь / под ред. Л. М. Гохберга. – М., 2006.
3. Гулиева А.Ю. Построение инновационного бизнеса / А.Ю. Гулиева // Издательство «Креативная экономика». Всероссийский научно-практический журнал по экономике «Российское предпринимательство». - Вып. №6/2009г. – С. 24-30.
4. Инновационный менеджмент / С.Д. Ильенкова, Л.М. Гохберг, С.Ю. Ягудин и др. ; под ред. проф. С. Д. Ильенковой. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.
5. Котлер Ф. Новые маркетинговые технологии. Методики создания гениальных идей : [пер. с англ.] / Филипп Котлер, Фернандо де Без Триас.; под ред. Т. Р.Тэор. — СПб.: Издательский Дом «Нева», 2004.
6. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Н.Н. Малахова, Д.С.Ушаков. -2-е изд. доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ»: Феникс, 2010. – 244 с.
7. Друкер Питер Ф. Задачи менеджмента в XXI веке : пер. с англ. / Питер Ф. Друкер. — М.: Издательский дом «Вильямс», 2003.
8. Новиков В.С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. 3-е изд. испр. и допол. – М.: Издательский дом «Академия», 2010. - 208 с.

9. Смирнов А.Л. Организация финансирования инвестиционных проектов / А.Л. Смирнов. – М., 2003. – 103 с.

10. Інформаційні ресурси

1. Войцехович С.В. Вопросы моделирования технологических процессов и поддержки инноваций // Научно-инновационная политика в регионах Беларуси : Материалы республиканской научно-практической конференции (Гродно, 19–20 октября 2005 г.). -Мн.: ГУ «БелИСА», 2005. - 100с. Адрес документа: http://belisa.org.by/ru/izd/other/Gr2005/r30_gr2005.html

2. Hotel Market - Все для гостиниц и ресторанов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.hotelmarket.com.ua >.

3. Hotels.com [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < http://uk.hotels.com/customer_care/about_us.html >.

4. «Otel-e» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.otel-e.com/ru/design >.

5. Prohotel. Портал про гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.prohotel.ru >.

6. Prohotelia. Туризм, гостиничный и ресторанный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < prohotelia.com.ua >.

7. Молекулярная кухня. Режим доступа: <http://www.rproject.ru/equipment/innovation/>

8. Молекулярная кулинария – высокие технологии на кухне. Режим доступа: <http://www.kedem.ru/schoolcook/basis/20090316-molcookery/>

9. Инновационные технологии на кухне. Режим доступа: <http://www.slideshare.net/pitportal/5-4556077>