

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу



“ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ 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-ресторанний бізнес»

Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»**

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: доцент кафедри, к.т.н., доцент Попова С.Ю.

доцент кафедри, к.е.н. Гопкало Л. М.

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2022 р.

1. Опис навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
Кількість змістових модулів	2	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	II курс	
Семестр	3-4	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	–	
Лабораторні заняття	90 год.	
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «**Технології продукції ресторанного господарства**» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Вона дає можливість сформувати у майбутній фахівців професійний світогляд на технології створення продукції ресторанного господарства в сучасних умовах, розвинути творче мислення та практичність з урахуванням галузевої специфіки та особливостей виробництва у підприємствах ресторанного господарства.

Метою навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» є: формування знань з теоретичних основ технологічних процесів, принципів організації технологічних потоків переробки сировини, виготовлення продукції різного цільового призначення, методів зберігання, та переробки рослинної та тваринної сировини, перспектив розвитку харчових технологій, організації технохімічного контролю, обліку складових технологічного процесу та підготовка студентів до виробничо-технічної та проектної діяльності в області реалізації сучасних технологічних процесів харчових міні-виробництв, навчити студентів використовувати набуті знання із загально-технічних дисциплін.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» є:

- вивчення властивостей харчової сировини, напівфабрикатів, додаткових технологічних інгредієнтів, готової продукції;
- визначення впливу технологічних факторів на якісні показники та кількісні співвідношення сировини, напівфабрикатів і кінцевої продукції у технологічному процесі;
- надання студентам комплексу необхідних знань та практичних навичок зі спеціальних технологічних процесів, організації контролю якості продукції;
- набуття навичок з підбору спеціального технологічного обладнання, інструменту та інвентарю;
- вивчення принципових технологічних схем та рецептур приготування ресторанної продукції з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду;
- вивчення та опанування методів розрахунку основних параметрів процесу на основі теоретичного опису;
- вивчення перспективних напрямів, шляхів розвитку і удосконалення технологій продукції ресторанного господарства.

Результати вивчення навчальної дисципліни її місце в освітньому процесі. Результатом вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» для освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» є формування комплексу компетентностей:

- **загальні компетентності:**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 05. Здатність працювати в команді;

- ЗК 08.** Навички здійснення безпечної діяльності;
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

- фахові компетентності:

- СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних програмних результатів навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

- РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН 09. 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 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

3. Програма та структура навчальної дисципліни

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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Модуль 1. Технологічні основи виробництва продукції в закладах ресторанного господарства													
Тема 1. Технологічні концепції та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства		12	2		6		4						
Тема 2. Технологія напівфабрикатів до страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів		12	2		6		4						
Тема 3. Особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових та макаронних виробів		12	2		6		4						
Тема 4. Технологія ресторанної продукції і страв із молока, яєць, кисломолочного сиру		12	2		6		4						
Тема 5. Технологія кулінарної продукції з борошна		12	2		6		4						
Тема 6. Технологія перших страв		12	2		6		4						
Тема 7. Технологія соусів, заправок та маринадів		12	2		6		4						
Разом за змістовим модулем 1		84	14		42		28						
Модуль 2. Технологічні основи приготування основних страв та закусок, принципи дієтичного харчування													
Тема 8. Технологія напівфабрикатів і готової продукції з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів		12	2		6		4						
Тема 9. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини		12	2		6		4						
Тема 10. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів		12	2		6		4						

Тема 11. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів)		12	2		6		4						
Тема 12. Технологія приготування холодних та гарячих бенкетних страв та закусок		12	2		6		4						
Тема 13. Технологія солодких страв		12	2		6		4						
Тема 14. Технологія напоїв		12	2		6		4						
Тема 15. Технологія дієтичних страв		12	2		6		4						
Разом за змістовим модулем 2		96	16		8		32						
Усього годин		180	30		90		60						

Модуль 1.

Технологічні основи виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Технологічні концепції та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.

Технологічні основи харчування. Класифікація технологічних ліній кулінарного виробництва. Технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями. Технологічні закономірності в умовах закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика технологічного процесу виробництва продукції у підприємствах ресторанного господарства: основні етапи, операції, режими, методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанту.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей природної сировини, їхня роль у формуванні якості готової продукції. Якість кулінарної та кондитерської продукції: визначення, показники, основні принципи формування. Загальна характеристика способів та прийомів кулінарного оброблення сировини, виробництва готової продукції, основні етапи, операції, режими. Основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції харчування.

Система забезпечення безпечності харчових продуктів – HACCP (Hazard Analysis Control Critical Points).

Тема 2. Технологія напівфабрикатів до страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва

напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів: механічне кулінарне оброблення, способи чищення картоплі і овочів, теплове кулінарне оброблення. Класифікація напівфабрикатів. Форми нарізання овочів.

Формування асортименту та технології кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Сутність фізикохімічних процесів, що формують якість кулінарної продукції з овочевої сировини. Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Вимоги до якості, умов та термінів зберігання і реалізації, їхнє призначення, принципи оформлення, використання і подавання готової продукції з овочів, плодів, грибів.

Ознайомлення зі збірником рецептур страв та кулінарних виробів, набуття практичних розрахунків по овочевій групі по масі бруто, нетто, сезонності відходів, тепловим втратам.

Тема 3. Особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових та макаронних виробів.

Загальна характеристика технологічно-функціональних властивостей сировини. Класифікація, асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп та бобових. Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Управління технологічними процесами виробництва та якістю готової продукції. Формування асортименту, технологічні особливості використання, санітарні вимоги до якості, умов, режимів та термінів реалізації готової продукції з круп та бобових.

Асортимент та властивості макаронних виробів. Харчова сировина для виготовлення макаронних виробів. Технологія макаронних виробів.

Тема 4. Технологія ресторанної продукції і страв із молока, яєць, кисломолочного сиру

Молоко та кисломолочні продукти – як біологічний продукт і сировина для ресторанного виробництва.

Ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини. Класифікація кулінарної продукції із молока, кисломолочного сиру та яєць за сукупними ознаками. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів: теоретичне обґрунтування параметрів процесу; фактори та сутність фізико-хімічних процесів. Асортимент, вимоги до якості, умов та режимів реалізації готової кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів.

Тема 5. Технологія кулінарної продукції з борошна

Значення борошняних кулінарних виробів в харчуванні. Класифікація, асортимент кулінарної продукції з борошна. Загальна характеристика

функціонально-технологічних властивостей сировини.

Особливості приготування тіста для різних груп виробів. Формування асортименту, технологічні особливості використання, технологічно-санітарні вимоги до якості та умов, режими і терміни реалізації борошняних виробів.

Підготовка сировини до виробництва. Способи розпушування тіста. Види тіста. Теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізикохімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Формування асортименту, технологічні особливості використання, технологічно-санітарні вимоги до якості та умов, режими і терміни реалізації.

Тема 6. Технологія перших страв

Значення супів у харчуванні. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів. Загальна схема технологічного виробництва супів. Приготування бульйонів.

Характеристика асортименту супів, їх призначення. Заправні перші страви та їх асортимент. Супи-пюре. Прозорі бульйони. Молочні супи. Холодні супи. Солодкі супи.

Класифікація перших страв за характером рідкої основи, температурою подавання, способом приготування.

Класифікація перших страв за енергетичною цінністю (борщі, супи з крупами, бобовими та макаронними виробами, молочні супи), оскільки до складу їх входять м'ясо, риба, крупи, бобові та макаронні вироби. Поживну цінність перших страв підвищують вироби з борошна (хліб, галушки, пампушки та ін.).

Формування технологічних властивостей і показників якості. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації.

Технологія супів-пюре, прозорих молочних, солодких та холодних супів.

Тема 7. Технологія соусів, заправок та маринадів.

Визначення «універсальні напівфабрикати», «соуси». Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки, фарші). Шляхи формування асортименту. Вимоги до якості, управління технологічними процесами виробництва.

Технології виробництва охолодженої і мороженої сировини та продукції.

Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення. Класифікація, формування асортименту соусів, управління технологічними процесами виробництва якістю соусів та їхнє призначення. Обґрунтування умов та термінів зберігання і використання соусів. Вимоги до якості, види браку, способи його усунення.

Приготування основних видів соусів – червоного та білого, а також Голландського та Польського соусів. Соуси на яечно-масляній основі, на ягідній основі, на рослинних оліях, соуси на винній основі, маринади.

Модуль 2. Технологічні основи приготування основних страв та закусок, принципи дієтичного харчування

Тема 8. Технологія напівфабрикатів і готової продукції з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, класифікація, вимоги до якості різних видів м'яса. Сутність фізико-хімічних процесів, що впливають на якість напівфабрикатів. Особливості технологічного процесу виробництва та використання напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини, телятини в закладах ресторанного господарства; завдання етапів технологічного процесу. Використання напівфабрикатів підприємств харчових виробництв. Класифікація напівфабрикатів за сукупними ознаками, їхнє технологічне призначення. Загальні особливості технологічного процесу оброблення м'яса диких тварин. Технологія оброблення та використання субпродуктів. Санітарні вимоги до виробництва і використання напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин субпродуктів в закладах ресторанного господарства.

Загальна характеристика асортименту страв і кулінарних виробів із м'яса та м'ясної сировини. Характеристика способів та видів теплового кулінарного оброблення, апаратурне оформлення процесів продукції з м'яса та м'ясної сировини. Загальні вимоги до оформлення та подавання виробів і страв з м'яса та м'ясопродуктів. Особливості підбору соусів та гарнірів до них. Управління технологічними процесами виробництва та якістю готової продукції з м'яса та м'ясопродуктів. Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, способи його усунення.

Тема 9. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини.

Загальна характеристика сировини, технологічні властивості та особливості обробки різних видів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів. Виробництво напівфабрикатів, їхня класифікація та технологічне призначення. Способи заправлення птиці, використання субпродуктів. Обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації.

Класифікація страв та кулінарних виробів сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини. Загальна характеристика асортименту готової продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кролів, його використання. Способи теплового кулінарного оброблення їх апаратурне оформлення. Загальні підходи до підбору соусів та гарнірів до страв із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кролів. Правила оформлення і подавання страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання і реалізації продукції із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кролів.

Тема 10. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів.

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з риби з кістковим та хрящовим хребцем, теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Класифікація напівфабрикатів за сукупними ознаками, їх технологічне призначення. Особливості технології напівфабрикатів з риби спеціального

обробляння. Санітарні вимоги до виробництва і використання напівфабрикатів з риби та рибопродуктів. Загальні особливості способів та видів теплового оброблення, теоретичне обґрунтування параметрів та апаратурне оформлення процесів. Формування асортименту страв із риби, рибопродуктів. Гарніри і соуси до них. Обґрунтування вимог якості, правил оформлення та подавання страв і готових виробів з гідробіонтів, види браку, способи його усунення.

Тема 11. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів).

Особливості технології кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів). Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей гідробіонтів. Класифікація та асортимент кулінарної продукції за сукупними ознаками, технологічне призначення. Характеристика способів та видів теплового кулінарного обробляння. Формування асортименту страв з гідробіонтів. Вимоги до якості, правила використання оформлення та подавання страв.

Тема 12. Технологія приготування холодних та гарячих бенкетних 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.

Вимоги до оформлення холодних страв і закусок. Салати та салат-коктейлі. Вінегрети. Холодні страви і закуски з овочів. Холодні страви і закуски з м'яса. Гарячі закуски, фуршетні страви, страви ресторанної кухні. Технологія бенкетних холодних страв та гарячих закусок.

Тема 13. Технологія приготування солодких страв

Значення солодких страв, їх класифікація. Загальна характеристика, значення у харчуванні, класифікація. 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; желюваних 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. Технологіко-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації солодких страв.

Організація процесу приготування солодких страв. Натуральні плоди і ягоди. Технології приготування холодних та гарячих напоїв. Компоти і фрукти в сиропі. Використання згущувачів, стабілізаторів, піноутворювачів у виробництві солодких страв та десертної продукції в закладах ресторанного господарства.

Характеристика асортименту солодких страв за ознаками: холодні та гарячі.

Вимоги до якості, види браку, способи його усунення, умови, режими, терміни зберігання та реалізації.

Солодкі страви з утворенням желе. Приготування десертів. Желе, муси, самбуки, креми. Гарячі солодкі страви. Виготовлення мармеладу, особливості технологічного процесу.

Тема 14. Технологія приготування напоїв

Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їх вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрями оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв з метою підвищення їх якості. Класифікація, асортимент напоїв за сукупними ознаками.

Гарячі напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві гарячих напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих напоїв. Вимоги до якості гарячих напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації. Перспективи розвитку асортименту гарячих напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Холодні напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві холодних напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва холодних напоїв. Вимоги до якості холодних напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації. Перспективи розвитку асортименту холодних напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Тема 15. Технологія приготування дієтичних страв

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

Загальні вимоги щодо складання раціону оздоровчого харчування. Принципи щодо складання раціону оздоровчого харчування. Вимоги до складання раціону харчування оздоровчої дії. Оптимізація асортименту продуктів профілактичного і лікувально-профілактичного призначення при різних захворюваннях.

Наукові стратегії і практика створення продуктів оздоровчого призначення. Особливості збагачення традиційних харчових продуктів вітамінами. Функціональна роль мінеральних речовин. Особливості збагачення харчових продуктів мінеральними речовинами. Біологічно активні рослинні добавки та продукти на їх основі. Способи та методи введення функціональних добавок в продукти харчування.

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
-------	------------	-----------------

Модуль 2. Технологічні основи виробництва продукції в закладах ресторанного господарства		
1	Тема 1. Технологічні концепції та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	6
2.	Тема 2. Технологія напівфабрикатів до страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	6
3.	Тема 3. Особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових та макаронних виробів	6
4.	Тема 4. Технологія ресторанної продукції і страв із молока, яєць, кисломолочного сиру	6
5.	Тема 5. Технологія кулінарної продукції з борошна для закладів ресторанного господарства	6
6.	Тема 6. Технологія перших страв	6
7.	Тема 7. Технологія соусів, заправок та маринадів	6
Модуль 2. Технологічні основи приготування основних страв та закусок, принципи дієтичного харчування		
8.	Тема 8. Технологія напівфабрикатів і готової продукції з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів	6
9.	Тема 9. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини	6
10.	Тема 10. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів	6
11.	Тема 11. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів)	6
12.	Тема 12. Технологія приготування холодних та гарячих бенкетних страв та закусок	6
13.	Тема 13. Технологія приготування солодких страв	6
14.	Тема 14. Технологія приготування напоїв	6
15.	Тема 15. Технологія приготування дієтичних страв	6
	Разом	90

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

5.1. Контрольні питання

1. З яких стадій складається технологічний проце?
2. Значення супів у харчуванні людини. Хімічний склад супів.
3. Класифікація супів, асортимент.
4. Які перші страви називають заправними? Загальні правила їхнього варіння.
5. Які перші страви називають борщами? Чим вони відрізняються між собою?
6. Складіть технологічну схему приготування Борщу київського.
7. Дайте визначення капуснякам. Назвіть асортимент капусняків. Як готують і подають капусняки?
8. Дайте визначення розсольникам. Як готують і подають розсольники?
9. Як готують і подають солянки?
10. У чому особливість приготування супів-пюре?
11. Чим відрізняються окрошки від інших перших страв?
12. У чому особливість приготування солодких супів
13. Загальна технологічна схема приготування заправочних супів і супів-пюре.
14. Правила підготування гарнірів до заправочних супів.
15. Тривалість варіння продуктів та напівфабрикатів для супів.
16. Асортимент та особливості приготування заправочних супів. Технологія приготування борщу, щів, солянок, розсольників.

17. Асортимент і класифікація супів-пюре.
18. Технологія приготування супу-біскі з раків.
19. Загальні особливості приготування холод-них супів, різновиди холодних супів.
20. Загальні особливості приготування солодких супів, різновиди солодких супів.
21. Вимоги до якості, термін зберігання супів.
- 22.Способи освітлення бульйонів.
- 23.Особливості приготування окремих видів молочних та холодних супів.
- 24.Технологія холодних супів
- 25.Технологічні аспекти приготування напівфабрикатів для соусів.
- 26.Теоретичне обґрунтування процесу та технологія соусів на оцті і рослинній олії.
- 27.Теоретичне обґрунтування та технологія ячно-масляних соусів.
- 28.Технологічні аспекти приготування соусу сметанного та його похідних.
- 29.Аналіз технології приготування соусу червоного основного. Асортимент і технологія його похідних.
- 30.Аналіз технології приготування соусу білого основного. Асортимент і технологія його похідних.
- 31.Технологія соусу грибного. Характеристика його похідних.
- 32.Технологія соусу молочного. Асортимент і технологія похідних молочного соусу.
- 33.Технологія соусу майонез та його похідних. Точки ризику виготовлення майонезу.
- 34.Асортимент і технологія маринадів.
- 35.Технологічні аспекти приготування солодких соусів.
- 36.Технологічні аспекти приготування масляних сумішей.
- 37.Технологічні аспекти приготування соусів на рослинній основі
- 38.Технологічні аспекти приготування страв із припущених овочів.
39. Технологічні аспекти приготування страв із тушкованих овочів.
40. Технологічні аспекти приготування страв із відварних овочів.
41. Технологічні аспекти приготування страв із запечених овочів.
42. Технологічні аспекти приготування (правила підготовки та варіння) страв та гарнірів із макаронних виробів.
43. Технологічні аспекти приготування (правила підготовки та варіння) страв та гарнірів із крупів.
44. Технологічні аспекти приготування (правила підготовки та варіння) страв та гарнірів із бобових.
45. Технологічні аспекти приготування страв із варених яєць.
46. Технологічні аспекти приготування страв із смажених яєць.
47. Технологічні аспекти приготування страв із запечених яєць.
48. Технологічні аспекти приготування відварних страв із кисломолочного сиру.
49. Технологічні аспекти приготування смажених виробів із кисломолочного сиру.
50. Технологічні аспекти приготування запечених страв із кисломолочного сиру.
51. Технологія прісного тіста, технологічні основи формування тіста.
52. Технологічні аспекти приготування відварних борошняних страв і гарнірів (галушки, локшина, вареники, пельмені)
53. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв з риби відварної. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
54. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв з риби припущеної. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
55. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв з риби, смаженої порційним шматком. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
56. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв із риби тушкованої та запеченої. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
57. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту виробів із січеної рибної маси. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.

58. Технологічні аспекти приготування страв та закусок із морепродуктів.
59. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв з відварного м'яса. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
60. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв з припущеного м'яса. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
61. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту стейків із м'яса. Ступені прожарювання. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
62. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв із м'яса, смаженого великим шматком. Способи підготовки напівфабрикатів. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
63. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту тушкованих страв із м'яса. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
64. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту запечених страв із м'яса. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
65. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту виробів із січеної м'ясної маси. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
66. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв із відварної птиці. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
67. Аналіз технологічного процесу виробництва птиці смаженої цілком (гуска, качка).
68. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв з птиці смаженої порційним шматком. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
69. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв із припущеної птиці. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
70. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту страв із тушкованої птиці, кроля. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
71. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту січених страв та виробів із птиці. Підбор гарнірів та соусів. Правила подавання та оформлення страв.
72. Технологічні аспекти приготування салатів та вінегретів.
73. Технологічні аспекти приготування страв і закусок із овочів.
74. Технологічні аспекти приготування холодних страв і закусок із риби і нерибних продуктів моря.
75. Технологічні аспекти приготування холодних страв і закусок із м'яса і птиці.
76. Класифікація, асортимент, значення десертів у харчуванні.
77. Технологічні аспекти приготування (правила підготовки та варіння) компотів та киселів
78. Наведіть технологічні особливості приготування пудингів і суфле.
79. Наведіть технологічні особливості приготування желе і мусів.
80. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту заморожених десертів.
81. Аналіз технологічного процесу виробництва та асортименту десертів з використанням борошняних напівфабрикатів.
82. Характеристика сортів та видів чаю.
83. Технологія приготування чаю та чайних напоїв
84. Технологічні аспекти приготування кави та кавових напоїв

5.2. Тестові завдання з дисципліни

1. Вкажіть, що таке сировина:

- А) продукти для приготування кулінарної продукції;
- Б) продукти харчування, призначені для приготування напівфабрикатів;

В) продукти харчування, які надходять на підприємство і призначені для обробки і приготування напівфабрикатів та кулінарної продукції;

Г) продукти для приготування готових страв.

2. Вкажіть, яка нормативна документація, що є основною, застосовується на підприємствах харчування:

А) збірник рецептур страв і кулінарних виробів;

Б) галузеві стандарти;

В) кулінарна книга;

Г) місцеві стандарти.

3. Вкажіть, як поділяють страви за способом кулінарної обробки:

А) відварені, припущені, смажені;

Б) овочеві, рибні і м'ясні;

В) для масового, дитячого та дієтичного харчування;

Г) для приготування напівфабрикатів і кулінарної продукції.

4. Вкажіть, для чого проводять бланшування продуктів:

А) щоб покращити їх запах;

Б) щоб розм'якшити поверхневий шар продуктів;

В) щоб змінити колір продуктів;

Г) щоб краще обчистити овочі.

5. Вкажіть, для чого потрібні людині білки:

А) для підтримування кислотно-лужної рівноваги;

Б) для побудови тканин тіла і відновлення клітин, що відмирають;

В) для забезпечення засвоєння вітамінів;

Г) виконують роль каталізаторів біохімічних процесів.

6. Вкажіть, які отруєння називаються інтоксикаціями:

А) харчові отруєння, викликані живими мікробами, які потрапили разом з продуктами харчування;

Б) харчові отруєння, викликані отрутою, яка накопичилась в їжі в процесі життєдіяльності бактерій;

В) харчові отруєння, які виникли від отрут рослинного походження;

Г) харчові отруєння, викликані від вживання їжі, приготовленої в посуді, що окислюється.

7. Вкажіть, що таке сульфитація картоплі:

А) обробка кислотою;

Б) обробка лугом;

В) обробка парою;

Г) обробка бісульфітом натрію.

8. Вкажіть, що згубно впливає на життєдіяльність мікроорганізмів, на чому й ґрунтується консервування продуктів:

А) висока температура, підвищена концентрація кислоти, цукру, солі, підвищений тиск;

Б) низька температура, висушування;

В) сонячне світло, висока температура;

Г) всі відповіді правильні.

9. Вкажіть, чим відрізняється біла паніровка від червоної:

А) червона паніровка готується з борошна з додаванням приправи каррі, а біла – це просто борошно;

Б) біла паніровка – це панірувальні сухарі з білого хліба без скоринки, а червона – з білого

хліба із скоринкою;

- В) до панірувальних сухарів додають борошно, а для червоної – червоний перець;
- Г) біла паніровка – це борошно, а червона – суміш червоного перцю і приправи каррі.

10. Встановіть технологію приготування содового тіста для вареників:

- А) додають розчин солі і соду;
- Б) витримують тісто 30 хвилин;
- В) всипають просіяне борошно;
- Г) перемішують сметану і сирі яйця;
- Д) замішують тісто однорідної консистенції;
- Є) розкачують тісто і формують вареники.

11. Встановіть технологію обробки сома для приготування напівфабрикатів:

- А) відрізають голову;
- Б) видаляють плавники;
- В) видаляють нутрощі;
- Г) пластують на філе, готують котлетну масу;
- Д) зачищають ножом від слизу;
- Є) промивають.

12. Встановіть технологію приготування напівфабрикатів «тютфелі» з котлетної маси:

- А) до котлетної маси додають пасеровану цибулю, перемішують;
- Б) обкачують напівфабрикати в борошні;
- В) порціонують;
- Г) ріпчасту цибулю дрібно січуть і пасерують;
- Д) готують котлетну масу;
- Є) формують у вигляді кульок діаметром 3-4 см.

13. Встановіть послідовність приготування юшки з бобовими:

- А) варять бобові в тій воді, де замочували, без солі до розм'якшення;
- Б) в киплячий бульйон закладають напівзварені бобові, доводять до кипіння;
- В) бобові перебирають, промивають, замочують в холодній воді на 3-4 години;
- Г) обробляють цибулю і коріння, нарізають дрібними кубиками, пасерують;
- Д) варять бульйон з копченої грудинки;
- Є) додають пасеровані овочі, варять 15-20 хвилин, додають сіль, спеції.

14. Встановіть технологію приготування капусти білоголової з соусом:

- А) додають воду або бульйон, вершкове масло, сіль;
- Б) нарізають шашками;
- В) відпускають з соусом молочним;
- Г) обробляють білоголову капусту;
- Д) припускають до готовності;
- Є) викладають у посуд шаром 10-15 см.

15. Встановіть послідовність обробки яєць перед тепловою обробкою:

- А) ополіскують холодною проточною водою протягом 5 хвилин;
- Б) встановлюють чотири мийні ванни;
- В) перевіряють якість на овоскопі, забруднені яйця миють щітками чи протирають дрібною сіллю;
- Г) витримують у 0,5 % -ному розчині кальцинованої соди 5 хвилин;
- Д) дезинфікують 0,5%-ним розчином хлорного вапна 5 хвилин;
- Є) яйця укладають в сітчасту корзину і витримують в теплій воді 10 хвилин.

16. Вкажіть, від чого залежить форма нарізування овочів для юшок:

- А) від назви юшки;
- Б) від виду продуктів, які входять до складу юшок;
- В) від часу варіння юшки;
- Г) від виду спецій, що входять до складу юшки.

17. Вкажіть, як називається нанесення повздовжніх канавок на поверхні овочів при фігурному нарізанні

- А) калібруванням;
- Б) нарізуванням;
- В) карбуванням;
- Г) обточуванням овочів.

18. Вкажіть, як називається глибокий розклад цукрів при нагріванні їх вище температури плавлення з утворенням темнопофарбованих продуктів:

- А) клейстеризація;
- Б) гідроліз;
- В) карамелізація;
- Г) ферментація.

19. Вкажіть, які отруєння немікробного походження ви знаєте:

- А) отруєння від ядовитих тварин;
- Б) отруйними ягодами, грибами, солями важких металів;
- В) отруєння неякісною консервацією;
- Г) всі відповіді правильні.

20. Вкажіть, для чого тісто для вареників після замішування витримують 30 хвилин:

- А) щоб відбувалося бродіння цукрів борошна;
- Б) щоб набухала клейковина борошна;
- В) щоб відбувалось набухання крохмалю, що міститься в борошні;
- Г) щоб набухали білки борошна.

21. Встановіть послідовність обробки ріпчастої цибулі:

- А) миття;
- Б) нарізання певними формами;
- В) зрізання денця;
- Г) обчищення;
- Д) сортування;
- Є) зрізання шийки.

22. Встановіть технологію приготування бульйону з птиці:

- А) знімають піну і жир, варять 1-2 години на малому вогні при закритій кришці;
- Б) швидко доводять до кипіння;
- В) охолоджують і проціджують;
- Г) птицю обробляють, розрубують на шматки або використовують цілою;
- Д) закладають птицю в казан, заливають холодною водою;
- Є) за 30 хвилин до кінця варіння кладуть підпечені цибулю і моркву.

23. Встановіть технологію приготування картопляного пюре:

- А) заливають гарячою водою на 1 см вище картоплі, солять;
- Б) обробляють картоплю;
- В) збивають до пухкого стану, відпускають з розтопленим вершковим маслом;
- Г) зливають відвар, картоплю підсушують і протирають у протиральній машині;
- Д) додають розтоплене вершкове масло і перекип'ячене гаряче молоко;
- Є) варять при закритій кришці при помірному кипінні до готовності.

24. Встановіть послідовність приготування юшки картопляної:
- А) за 5 хвилин до готовності кладуть сіль і спеції, доварюють;
 - Б) пасерують з томатом цибулю і моркву; В) бульйон доводять до кипіння;
 - Г) овочі обробляють і нарізують певними формами;
 - Д) за 15 хвилин до готовності закладають пасеровані овочі;
 - Є) в киплячий бульйон кладуть картоплю, доводять до кипіння.
25. Встановіть послідовність технології приготування розсипчастої рисової каші:
- А) відкидають зварений рис на сито і промивають гарячою водою;
 - Б) варять, помішуючи, при слабкому кипінні 25-30 хвилин;
 - В) промитий зварений рис кладуть у посуд;
 - Г) рисові крупи перебирають і промивають;
 - Д) вершкове масло розтоплюють, поливають ним рис і розпарюють до готовності в жаровій шафі;
 - Є) підсолону воду доводять до кипіння, закладають промиту рисову крупу, перемішують.
26. Встановіть послідовність приготування галушок напівв'язких:
- А) додають яйця, решту борошна, перемішують до напівв'язкої консистенції;
 - Б) всипають половину борошна і заварюють тісто, яке прогрівають, помішуючи 5-10 хвилин;
 - В) розробляють ложкою, змоченою у воді і варять в підсоленій киплячій воді 10 хвилин;
 - Г) підсолону воду доводять до кипіння;
 - Д) відпускають з розтопленим вершковим маслом;
 - Є) масу охолоджують до температури 60 °С.
27. Вкажіть, який варіант відповідей є неправильним:
- А) котлети мають овально-приплюснуту форму з одним загостреним кінцем;
 - Б) тютфелі і фрикадельки панірують в борошні перед тепловою обробкою;
 - В) биточки мають кругло-приплюснуту форму;
 - Г) січеники мають овально-видовжену форму.
28. Встановіть послідовність приготування страви «капуста цвітна, смажена в тісті»:
- А) витримують 30 хвилин у холодній підсоленій воді, промивають;
 - Б) варять у підсоленій воді до готовності, відкидають на друшляк;
 - В) відрізають стебло біля початку суцвіття, видаляють зелене листя і зачищають потемнілі місця на суцвітті;
 - Г) підготовлену капусту занурюють в тісто і смажать у фритюрі;
 - Д) капусту розбирають на окремі суцвіття;
 - Є) готують тісто кляр.
29. Встановіть технологію приготування локшини домашньої:
- А) тісто розкачують шаром 1-1,5 мм;
 - Б) просіяне борошно насипають на столі гіркою;
 - В) додають до борошна воду, розчин солі, сирі яйця;
 - Г) підсушують шари тіста;
 - Д) замішують круте тісто, витримують його 30 хвилин;
 - Є) нарізають смужками, потім упоперек соломкою і підсушують 2-3 години.
30. Встановіть технологію приготування напівфабрикату «рулет рибний» з котлетної маси:
- А) готують начинку;
 - Б) готують рибну котлетну масу;
 - В) посередині уздовж кладуть начинку;
 - Г) краї рулету з'єднують за допомогою серветки;

- Д) котлетну масу викладають на мокру серветку, надають форму прямокутника;
- Є) перекладають рулет на змащений лист рубцем донизу.

31. Встановіть послідовність приготування кісткового бульйону:

- А) готовий бульйон охолоджують і проціджують;
- Б) за 5 хвилин до кінця варіння додають лавровий лист і перець горошком;
- В) закладають кістки в казан, заливають холодною водою і швидко доводять до кипіння;
- Г) за 30 хвилин до кінця варіння кладуть підпечені цибулю, моркву і біле коріння;
- Д) кістки розрубують на шматки;
- Є) знімають піну і жир, зменшують обігрів, варять 3-4 години.

32. Встановіть послідовність технології обробки вугрів:

- А) перерізають біля хвоста;
- Б) відрізають плавники і відрубують голову;
- В) підрізають шкіру навкруг голови і знімають її «панчохою»;
- Г) видаляють нутрощі через розріз на черевці;
- Д) промивають;
- Є) обсипають шкіру сіллю.

33. Встановіть технологію приготування пшоняної каші з гарбузом:

- А) молоко доводять до кипіння;
- Б) пшоно промивають теплою водою і обшпарюють окропом для знищення гіркоти;
- В) гарбуз очищають від шкірочки, видаляють насіння, нарізують дрібними кубиками;
- Г) закладають підготовлене пшоно, перемішують і варять до готовності при слабкому кипінні;
- Д) нарізаний гарбуз кладуть в молоко, додають сіль, цукор, доводять до кипіння;
- Є) перед відпуском додають вершкове масло.

34. Встановіть послідовність технології приготуванні рибної котлетної маси:

- А) розробляють на чисте філе і нарізають на шматочки;
- Б) додають сіль, мелений чорний перець і перемішують у фаршмішалці;
- В) пшеничний хліб без скоринки замочують у воді чи молоці;
- Г) вибивають масу;
- Д) шматочки філе і замочений хліб пропускають через м'ясорубку;
- Є) розморожують і обробляють рибу.

35. Встановіть технологію механічної кулінарної обробки м'яса:

- А) зачищення і жилкування м'яса;
- Б) приготування напівфабрикатів;
- В) сортування м'яса;
- Г) розморожування;
- Д) обмивання теплою водою щіткою-душем і обсушування;
- Є) обвалювання.

36. Встановіть послідовність приготування юшки селянської:

- А) закладають пасеровані овочі, свіжі томати, варять 5-7 хвилин;
- Б) варять м'ясо-кістковий бульйон, проціджують;
- В) за 5 хвилин до закінчення варіння кладуть сіль, спеції, доварюють;
- Г) картоплю, капусту, томати, цибулю і коріння обробляють і нарізують певними формами;
- Д) в киплячий бульйон кладуть картоплю, доводять до кипіння, кладуть капусту і варять 10-15 хвилин;
- Є) цибулю, моркву і біле коріння пасерують.

37. Встановіть послідовність розбирання лускатої риби на філе:

- А) зрізування верхнього філе з реберними кісточками;
- Б) обчищення луски;
- В) видалення плавників, голови;
- Г) розморожування;
- Д) розрізання черевця, видалення нутрощів і промивання;
- Є) видалення реберних кісток з філе.

38. Встановіть послідовність технології приготування розсипчастих каш:

- А) варити на сильному вогні до тих пір, поки не зникне рідина;
- Б) засипати крупу, перемішати, зібрати з поверхні піну і пустотілі зерна, що спливли;
- В) зменшити обігрів, закрити кришкою, під каструлю поставити металеву решітку, залишити для упарювання;
- Г) підібрати посуд з товстим дном, залити певну кількість води, посолити її і довести до кипіння;
- Д) кашу розпушити виделкою, додати масло чи маргарин;
- Є) перебрати крупу чи просіяти.

39. Встановіть технологію приготування пельменів:

- А) замішують круте тісто і витримують його 30 хвилин;
- Б) варять в киплячій підсоленій воді 5 хвилин;
- В) відпускають з вершковим маслом;
- Г) розкачують тісто і формують пельмені;
- Д) готують м'ясний фарш;
- Є) в холодній воді розводять сіль і яйця, додають просіяне борошно.

40. Вкажіть, яке порушення технологічного процесу відбулось при приготуванні картопляного пюре, від чого воно стало тягучим та темним:

- А) протирали картоплю гарячою і додали гаряче кип'ячене молоко;
- Б) протирали картоплю остиглою, додали гаряче кип'ячене молоко;
- В) не доварили картоплю, додали гаряче кип'ячене молоко;
- Г) протирали картоплю гарячою і додали холодне молоко.

41. Встановіть послідовність приготування вареників з начинкою:

- а) формування вареників;
- б) приготування тіста;
- в) варіння вареників;
- г) приготування фаршу;
- д) підготовка продуктів до замісу тіста;
- є) відпуск.

42. Встановіть технологію приготування юшки картопляної з квасолею:

- А) варять кістковий бульйон;
- Б) цибулю дрібно січуть, моркву і петрушку нарізують дрібними кубиками, пасерують;
- В) квасолі перебирають, миють, замочують в холодній воді на 5-8 годин, потім варять до розм'якшення;
- Г) кладуть нарізану великими кубиками картоплю, через 5 хвилин пасеровані овочі і варять до готовності;
- Д) в киплячий бульйон кладуть напівзварену квасолі, доводять до кипіння;
- Є) за 5 хвилин до закінчення варіння додають сіль, спеції.

43. Встановіть послідовність розбирання риби на порційні шматочки – кругляки:

- А) видалення плавників;
- Б) нарізування на шматочки-кругляки;
- В) розморожування;

- Г) видалення голови разом з нутрощами;
- Д) обчищення луски;
- Є) зачищення чорної плівки і промивання.

44. Встановіть технологію приготування напівфабрикату «котлета м'ясна»:

- А) порціям котлетної маси надають овально-приплюснуту форму з одним загостреним кінцем;
- Б) до подрібненого м'яса додають замочений хліб, сіль, мелений перець, перемішують і знову пропускають через м'ясорубку;
- В) котлетну масу розкладають на порції, обкачують в сухарях;
- Г) пшеничний хліб без скоринки замочують в воді чи молоці;
- Д) м'ясо зачищають від сухожилок, нарізають шматочками і пропускають через м'ясорубку;
- Є) додають воду, перемішують масу і вибивають.

45. Встановіть послідовність механічної кулінарної обробки птиці:

- А) заправлення перед тепловою обробкою;
- Б) відрубання кінцівок ніг, крилець;
- В) видалення нутрощів і промивання;
- Г) натирання висівками обсмалювання;
- Д) розморожування;
- Є) відрубання голови, шиї.

46. Встановіть технологію підготовки білоголової капусти до фарширування:

- А) видалення верхніх листків і відрізування зовнішньої частини качана;
- Б) охолодження листків і зрізання потовщеної частини;
- В) миття;
- Г) варіння до напівготовності у підсоленій киплячій воді і знімання листків в процесі варіння;
- Д) видалення ножом внутрішнього качана;
- Є) формування голубців.

47. Вкажіть, що таке напівфабрикати:

- А) продукти, що пройшли часткову кулінарну обробку, але не доведені до готовності;
- Б) поєднання харчових продуктів;
- В) харчові продукти, призначені для приготування кулінарної продукції;
- Г) продукти з м'яса, що потребують переробки.

48. Вкажіть, чим зумовлений гіркий смак баклажанів:

- А) вмістом вітамінів;
- Б) вмістом дубильних речовин;
- В) вмістом пектинових речовин;
- Г) вмістом соланіну.

49. Вкажіть, якого правила безпеки праці не слід дотримуватись при роботі біля електроплити:

- А) воду в каструлі наливати не більше 2/3 об'єму посуду;
- Б) кришки каструль відкривати від себе;
- В) каструлі пересувати по поверхні конфорок плавними рухами;
- Г) при закипанні рідини зменшити обігрів.

50. Вкажіть, який спосіб розпушування застосовується для приготування дріжджового тіста:

- А) біологічний;

- Б) хімічний;
- В) механічний;
- Г) комбінований.

51. Вкажіть, для чого потрібні людині вітаміни:

- А) для підтримування кислотно-лужної рівноваги;
- Б) для побудови тканин тіла і відновлення клітин, що відмирають;
- В) підтримують захисні властивості організму;
- Г) виконують роль каталізаторів біохімічних процесів.

52. Встановіть технологію приготування супу молочного з рисом на цільному молоці:

- А) закладають напівзварений рис в кипляче молоко;
- Б) молоко доводять до кипіння;
- В) рисову крупу перебирають, миють в теплій воді;
- Г) додають сіль, цукор, варять до готовності;
- Д) підготовлену крупу варять у підсоленій воді 5-7 хвилин; Є) відкидають напівзварені крупи на сито, дають стекти відвару.

53. Встановіть послідовність приготування розсипчастої гречаної каші:

- А) заливають в каструлю певну кількість води, доводять до кипіння, солять і засипають крупу, перемішують;
- Б) додають масло, готову кашу розпушують виделкою;
- В) крупу перебирають, промивають;
- Г) підбирають посуд з товстим дном;
- Д) варять, помішуючи, до тих пір, поки не зникне рідина, потім зменшують обігрів, закривають кришкою і залишають для упарювання;
- Є) збирають з поверхні піну і пустотілі зерна, що спливали.

54. Встановіть послідовність роботи з картоплечистою:

- А) вмикають машину і перевіряють її роботу на холостому ходу, відкривають кран подавання води;
- Б) вимикають машину і проводять санітарне прибирання;
- В) перевіряють заземлення і санітарний стан;
- Г) чекають 2-4 хвилин до кінця обчищення;
- Д) вивантажують обчищену картоплю, не вимикаючи машину;
- Є) завантажують порцію картоплі.

55. Встановіть технологію приготування яєць, зварених без шкаралупи:

- А) подають на грінках;
- Б) розмішують воду, щоб утворилась воронка, виливають яйце;
- В) обробляють яйця перед тепловою обробкою;
- Г) виймають шумівкою, зрізають торочки;
- Д) у воду додають сіль, оцет, доводять до кипіння;
- Є) варять при слабкому кипінні 3-3,5 хвилин.

56. Встановіть послідовність механічної обробки лускатої риби:

- А) обчищення луски у напрямку від хвоста до голови;
- Б) відрізання голови, видалення зябер і очей;
- В) розморожування на повітрі чи в холодній воді;
- Г) ретельне промивання;
- Д) вирізування спинного плавника, видалення інших плавників;
- Є) розрізання черевця, видалення нутрощів і чорної плівки.

57. Встановіть правила варіння заправних перших страв:

- А) готову першу страву залишають на плиті на 10-15 хвилин, щоб сплив жир;

- Б) підготовлені продукти закладають тільки в киплячий бульйон в певній послідовності і варять при слабкому кипінні;
В) за 5 хвилин до готовності кладуть спеції;
Г) за 10-15 хвилин до готовності кладуть пасеровані овочі;
Д) бульйон доводять до кипіння;
Є) відпускають в підігрітих тарілках.

58. Вкажіть, що слід враховувати при складанні меню:

- А) назви страв;
Б) поєднання кольорів страв;
В) калорійність страв;
Г) уподобання відвідувачів.

59. Вкажіть, яка теплова обробка відноситься до комбінованих способів:

- А) тушкування та запікання;
Б) смаження та тушкування;
В) варіння і припускання;
Г) припускання і бланшування.

60. Вкажіть, які перші страви називають заправними:

- А) такі, що заправляють зеленню та сметаною;
Б) такі, що заправляють пасерованими овочами, борошном, томатом;
В) такі, що заправляють вершковим маслом;
Г) такі, що заправляють борошном і крохмалем.

6. Індивідуальні завдання

Рекомендована тематика рефератів, виступів, доповідей:

1. Приготування напівфабрикатів і сучасні технології їх пакування. Сучасні пікувальні матеріали.
2. Особливості приготування страв у кафе-барі "Млиночок". Національна кухня.
3. Приготування кондитерських виробів та їх оформлення на підприємствах Львова та області..
4. Особливості харчування туристів із різних країн у кафе та ресторанах Львова.
5. Сучасні аспекти приготування страв із м'яса. Дієтичні м'ясні страви у закладах Львівщини.
6. Особливості раціонального харчування. Безвідходні технології.
7. Особливості приготування страв японської кухні на підприємствах ресторанного господарства різних форм власності.
8. Приготування напівфабрикатів високого ступеня готовності.
9. Обґрунтування ефективності використання продуктів бджільництва у харчуванні.
10. Особливості приготування страв із риби у ресторанах Львова.
11. Сучасні аспекти приготування страв із фруктів. Фруктові дієти.
12. Сучасні аспекти приготування соусів. Нові види соусів.
13. Використання екзотичних продуктів у харчуванні.
14. Страви із морепродуктів, їх застосування у кафе та ресторанах Львова.
15. Сучасні напрямки у приготуванні виробів із тіста.
16. Сучасні аспекти використання приправ у приготуванні страв.
17. Особливості харчування вагітних та годуючих матерів.
18. Використання біолірично-активних добавок у приготуванні страв.
19. Порівняння сучасної і стародавньої української кухні на прикладах кафе та ресторанів Львівщини.
20. Галицька національна кухня, традиції, зв'язок із сьогоденням.
21. Особливості у харчуванні дітей. Вітамінні страви на підприємствах харчування.
22. Роль харчування в запобіганні хвороб. Найпоширеніші хвороби, та харчування.

23. Сучасні аспекти приготування страв із дичини на підприємствах Львова та області.
24. Особливості приготування бенкетних страв. Сучасні тенденції оформлення страв.
25. Напої у харчуванні людини: аналіз приготування і оформлення напоїв. Енергетична цінність напоїв. Дієтичні напої.
26. Використання в харчуванні імуностимуляторів. Лікарські рослини та штучні імуностимулятори.
27. Сучасні підходи у використанні плодів та ягід при виробництві продуктів харчування.
28. Сучасних технології використання консервів та консервантів на підприємствах ресторанного господарства.
29. Особливості та принципи використання штучної їжі. Генетично модифікована їжа та її застосування на підприємствах ресторанного господарства.
30. Аналіз цінності лікувально-столових вод України. Столові води та їх застосування у закладах ресторанного господарства.
31. Національні кухні різних країн світу на підприємствах ресторанного господарства Львівщини.
32. Фаст-фуд. Швидка їжа. Аналіз позитивних та негативних наслідків швидкої їжі.
33. Різноманітність та асортимент алкогольних напоїв на підприємствах різних форм власності, їх доцільність застосування у кулінарії, харчова цінність сировини.
34. Підсолоджуючі речовини та їх використання у харчуванні людини.
35. Особливості використання водоростей і продуктів їх переробки у харчуванні людини.
36. Особливості використання пектинів у харчуванні людини.
37. Каротиновмісна сировини, використання та значення для харчування людини.
38. Застосування лікувального курортного оздоровлення, дієтотерапія у боротьбі з найпоширенішими захворюваннями.
39. Характеристика законів раціонального харчування
40. Альтернативні види харчування, характеристика
41. Диференційоване харчування різних груп населення
42. Характеристика лікувально-профілактичного харчування
43. Характеристика дієтичного харчування
44. Поняття якості продукції харчування, її технологічне забезпечення
45. Характеристика та харчова цінність овочевої сировини. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та виробництва напівфабрикатів (за групами).
46. Характеристика форм нарізання овочевої сировини
47. Екзотичні овочі та фрукти, особливості їх оброблення
48. Особливості оброблення грибів
49. Характеристика та харчова цінність м'яса птиці, дичини.
50. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса птиці, дичини.
51. Характеристика натуральних напівфабрикатів із м'яса птиці, дичини
52. Характеристика та харчова цінність м'ясної сировини.
53. Технологічний процес механічної кулінарної обробки м'яса (за видами)
54. Технологія напівфабрикатів із м'яса (великошматкові, порційні, дрібношматкові), їх технологічне призначення.
55. Чинники, що визначають технологічне призначення напівфабрикатів із м'яса
56. Характеристика м'яса елітного тваринництва та напівфабрикатів з нього
57. Характеристика процесу дозрівання м'яса, способи витримування м'яса
58. Характеристика способів підготовки м'ясних напівфабрикатів до теплової обробки
59. Характеристика та харчова цінність рибної сировини.
60. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби (за видами).
61. Характеристика напівфабрикатів із риби (кісткової, хрящової) за видами напівфабрикатів.
62. Технологічний процес механічної кулінарної обробки нерибних морепродуктів (за групами)
63. Роль супів у харчуванні людини
64. Технологія бульйонів і відварів, їх види та характеристика.

65. Технологічні аспекти приготування напівфабрикатів для супів заправних.
66. Основні правила приготування заправних супів.
67. Технологічний процес виробництва борщів, характеристика асортименту.
68. Загальна характеристика та особливості приготування окремих видів розсольників та солянок.
69. Технологічні аспекти приготування пюреподібних супів. Характеристика асортименту (за видами).
70. Технологія прозорих супів. Аналіз гарнірів для прозорих супів.
71. Класифікація оцтів. Заправки на оцті: маринади, гірчиця, соус-хрін. Приготування та кулінарне використання.
72. Зміни білків сполучної тканини м'яса, риби. Вплив зовнішніх факторів на перехід колагену у глютин. Зміни м'яса та риби при тепловій обробці.
73. Солодкі соуси, їх приготування. Використання готових соусів промислового виробництва.
74. Характеристика прийомів варіння: основний, припускання, парою, під тиском, на водяній бані, СВЧ - струмом високої частоти.
75. Приготування страв з грибів: гриби у сметанному соусі, запечені під сметанним соусом.
76. Харчова цінність риби. Характеристика рибної сировини. Відтаювання мороженої та вимочування солоної риби. Особливості вимочування оселедців.
77. Борщі, їх характеристика. Приготування та відпуск борщів із капустою і картоплею, флотського, з квасолею та фрикадельками, борщу зеленого, борщу з борщової заправи.
78. Харчова цінність круп, підготовка круп до варіння. Основні правила варіння каш.
79. Сметанні соуси: основний з цибулею, з томатом, з цибулею і томатом, з хроном. Приготування їх і використання.
80. Значення та зміст предмету "Технологія приготування їжі" та зв'язки з іншими дисциплінами. Історія створення наукової дисципліни.
81. Приготування та відпуск капустняків, щів із свіжої, квашеної капусти, щів зелених.
82. Підготовка бобових до варіння. Правила варіння, зміни при цьому. Приготування страв із бобових: бобові відварні, бобові у соусі, бобові із копченою грудинкою, пюре з бобових, запіканка.
83. Приготування та відпуск страв із каш: котлет, биточків, зраз, крупнику, запіканок, пудингів, плову з ізюмом.
84. Значення соусів. Напівфабрикати для соусів: бульйони, м'ясний сік, борошняна, овочева пасеровка.
85. Фізико-хімічні зміни, що проходять при приготуванні січеної маси. Натуральної січеної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: біфштекси, котлети полтавські, биточки селянські, люля-кебаб, котлети січені.
86. Холодні супи. Приготування хлібного квасу. Приготування окрошок, борщу холодного, щі зелених холодних.
87. Приготування та використання білих соусів на м'ясному бульйоні. Як запобігти утворенню плівки на поверхні готового білого соусу.
88. Значення, обробка та кулінарне використання субпродуктів.
89. Обробка та використання консервованих овочів. Використання овочевих відходів.
90. Правила смаження птиці цілими тушками. Зміни при цьому. Приготування страв: птиця смажена, курчата «табака».
91. Приготування напівфабрикатів з м'яса дрібної худоби: велико-шматкових, дрібно-шматкових для варіння, смаження і тушкування.
92. Приготування та відпуск страв із відварної птиці: курей, курчат, індиків відварних з врахуванням змін. Соуси, гарніри до них.
93. Молочні супи, їх характеристика. Приготування та відпуск молочних супів з крупами, борошняними та макаронними виробами, з овочами. Чому у молоці погано розварюються продукти.
94. Приготування та відпуск страв із січеної птиці: котлет, биточків січених з гарніром: котлет січених, запечених з молочним соусом, кнелів з курей.

95. Приготування напівфабрикатів з яловичини: велико-шматкових, порційних, дрібно-шматкових для варіння, смаження і тушкування.
96. Правила смаження овочів. Зміни, що відбуваються при цьому. Приготування та відпуск різних видів смаженої картоплі: основним способом і у фритюрі (часточками, брусочками, соломкою, чіпси, суфле).
97. Особливості приготування холодних закусок для лікувального харчування.
98. Особливості приготування супів для лікувального харчування.
99. Фізико-хімічні зміни при первинній обробці риби. Приготування і відпуск закусок з риби: закуски із солоної риби, риба під майонезом, заливна риба, закуски із смаженої риби.
100. Страви та гарніри з припущених овочів: овочі припущені у маслі, у молочному соусі, каша гарбузова. Страви із тушкованих овочів: картопля, капуста тушковані, рагу овочеве, буряк тушкований у сметані, морква тушкова з чорносливом, голубці з картоплею і грибами.
101. Технологічний процес приготування других страв для лікувального харчування.
102. Приготування і відпуск м'ясних закусок: яловичини, язика заливного, порося заливне, фаршировані кури і поросята, паштети, холодці.
103. Основні прийоми приготування страв для лікувального харчування. Особливості технології приготування страв для різних дієт.
104. Класифікація солодких страв. Приготування солодких страв з свіжих фруктів і ягід. Приготування компотів.

7.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.

Лабораторне 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 лабораторного 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.

8. Форми контролю.

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.

Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.

Оцінювання самостійної роботи.

Проведення підсумкового контролю (екзамену).

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

(форма підсумкового контролю – екзамен)

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		мінімальна	максимальна	методи контролю	тиждень семестру
Змістовий модуль 1. Технологічні основи виробництва продукції в закладах ресторанного господарства					
1.	Лекційний курс 7 тем (7 лекцій)	14	20	Письмова модульна робота	1-8

Практичне заняття 1. Технологічні концепції та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями Вивчення Збірників рецептур, технологічних карт, карт оцінювання страв, дегустаційних листів	1
Практичне заняття 2. Технологія напівфабрикатів до страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	6	10	Оволодіння вмінням та набуття практичних навичок щодо технологічних процесів механічної обробки овочів. Продемонструвати техніку шинкування овочів, фігурної нарізки овочів: соломкою; брусочками; кубиками; кружальцями; скибочки; часточки; кульками; гребінці, зірочки, шестерні. Визначити: втрати при механічній обробці, в %, вихід напівфабрикатів, (табл. 32- Розрахунок витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів) порівняти з нормативними даними; вихід напівфабрикатів при фігурній нарізці овочів, визначити відходи, отримані при фігурній нарізці картоплі, втрати при тепловому оброблянні, в %	2
Практичне заняття 3. Особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових та макаронних виробів	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	3
Практичне заняття 4. Технологія ресторанної продукції і страв із молока, яєць, кисломолочного сиру	7	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	4
Практичне заняття 5. Технологія кулінарної продукції з борошна	7	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	5
Практичне заняття 6. Технологія перших страв	7	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	6
Практичне заняття 7. Технологія соусів, заправок та маринадів	7	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	7
Всього балів по змістовному модулю	60	100		

Змістовий модуль 2. Технологічні основи приготування основних страв та закусок, принципи

дієтичного харчування					
2.	Лекційний курс 8 тем (8 лекцій)	16	20	Письмова модульна робота	9-15
	Практичне заняття 8. Технологія напівфабрикатів і готової продукції з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	9
	Практичне заняття 9. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатой дичини	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	10
	Практичне заняття 10. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	11
	Практичне заняття 11. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів)	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	12
	Практичне заняття 12. Технологія холодних та гарячих бенкетних страв та закусок	5	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	13
	Практичне заняття 13. Технологія солодких страв	5	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	14
	Практичне заняття 14. Технологія напоїв	5	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	15
	Практичне заняття 15. Технологія дієтичних страв	5	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, виконання лабораторних завдань, тестування	
	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					
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 $R_{\text{НР}}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

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

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

n – кількість змістових модулів;

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

$K_{\text{дис}} = K^{(1)}_{\text{ЗМ}} + \dots + K^{(n)}_{\text{ЗМ}}$ – 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 $K^{(1)}_{\text{ЗМ}} = \dots = K^{(n)}_{\text{ЗМ}}$. Тоді вона буде мати вигляд

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

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.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

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

9. Рекомендована література

Нормативно-правові акти:

Державні стандарти

1. 2. 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».

Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

1. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості. Основоположні принципи і словник.
2. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.
3. ISO/TC № 607 Системи менеджменту якості. Настанови щодо поліпшення показників.

Основна література:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в'сучасному ресторані. 2 - ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. – 384 с.
2. 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.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко . – К.: Арий, 2013. – 680с.
4. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. – 537 с. 16
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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1982. – 720 с.
8. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. – 336 с.
9. Шуило, Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шуило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с.
10. Технологія приготування їжі: Українська кухня [Текст]: навч. посіб. / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова та ін. — Х.: Світ книги, 2012. – 537 с.

Додаткова література:

1. Алешина Л. М. Справочник технолога общественного питания. Л. М. Алешина, Л. В. Бабиченко, В. С. Баранов и др. - М.: Экономика, 1982. - 336с.
2. Губа Н. И., Лазарев Б. Г. Кулинария: Справочное пособие. - К.: Вища школа, 1987. – 263 с.
3. Гришин П. Д., Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. - М.: Экономика, 1995. – 366 с.

4. Новоженев Ю. М. Кулинарная характеристика блюд. - М.: Высшая школа, 1987. – 256 с.
5. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
6. Павлова Л. В., Смирнова В. А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 1983. – 200 с.
7. Успенская Н. Р. Практическое пособие для повара. - М.: Экономика, 1982. – 176 с.
8. Чайковская В. К., Маслов Л. А. Основы товароведения пищевых продуктов и технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 1976. -207с.
9. Шалимов С. А., Губа Н. И., Вировец Р. Б. Кулинария. - К.: Вища школа, 1979. – 424 с.

Інтернет-джерела:

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1023- XII зі змінами та доповненнями. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
2. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>
3. Про затвердження Порядку організації харчування в державних і комунальних дитячих санаторно-курортних закладах (крім протитуберкульозних). – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0322-13#Text>
4. Ресторанний консалтинг– Режим доступу : <https://www.recon.com.ua/>
5. Школа ресторанного бізнесу – Режим доступу : <http://www.restorator.ua/>
6. Консультації по ресторанному бізнесу – Режим доступу : <http://www.restcon.ru/>
7. Готельний та ресторанний бізнес – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/>
8. Все про ресторанну справу – Режим доступу : <http://grandmenu.org/>
9. Бізнес-школа ресторанного бізнесу – Режим доступу : <http://restoranoff.ru/>
10. Готельно-ресторанний бізнес – Режим доступу : <http://hotelbiz.com.ua/>