

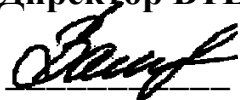
**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти  
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ВТЕІ КНТЕУ**

 **Н. Л. Замкова**

26 06 2020

**ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**RESTAURANT PRODUCTS TECHNOLOGIES**

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

Ступінь вищої освіти	«бакалавр»	/ bachelor
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»	/ Services
	18 «Виробництво та технології»	/ Manufacturing and Technology
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	/ Hotel, Restaurant and Catering
	181 «Харчові технології»	/ Food Technology
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	/ Hotel, Restaurant and Catering
	Харчові технології	/ Food Technology

**Вінниця 2020**

**Розробник(и):** Семко Т.В., к.т.н., доцент;  
Іваніщева О.А., ст. викладач.

**Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»:** Мазуркевич І.О., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи .

**Гарант освітньої програми «Харчові технології»:** Семко Т.В., к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 04.06.2020 р., протокол № 6; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 15.06.2020 р., протокол № 6 та засіданні вченої ради інституту від 26.06.2020 р., протокол № 6.

**Рецензент(и):**

внутрішній рецензент: Чорна Н.М., д.і.н., професор

зовнішній стейкхолдер: Мартиновський С.Б., директор ФОП ТРК «River City»

Редактор: Фатєєва Т. Д.  
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.В.

Підп. до друку 08.07.2020 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний  
Друк різнографічний. Ум. друк. арк. 1,69.  
Обл.-вид. арк.1,76. Тираж 5. Зам. № 181.

---

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ  
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

## I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

### **Мета вивчення дисципліни.**

Одним із різновидів сервісу у ресторанному господарстві є надання послуг, які передбачають виробництво і реалізацію кулінарної продукції, тому для успішного опанування майбутньою професією навчальними планами спеціальностей «Готельно-ресторанна справа» та «Харчові технології» передбачено дисципліну «Технології ресторанної продукції», вивчення якої обумовлює розуміння та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення в якісному та різноманітному харчуванні.

Дисципліна «Технології ресторанної продукції» включена до блоку професійно спрямованих дисциплін навчальних планів підготовки бакалаврів галузей знань 24 «Сфера обслуговування», 18 «Виробництво та технології»

Метою вивчення дисципліни «Технології ресторанної продукції» є опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства (далі ЗРГ), формування вмінь діагностувати технології кулінарної продукції ЗРГ як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.

### **Результати вивчення дисципліни, її місце в освітньому процесі.**

1. Результатом вивчення навчальної дисципліни «Технології ресторанної продукції» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є формування комплексу компетентностей:

**- інтегральна компетентність:** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

#### **- загальні компетентності:**

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

#### **- спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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.

**Програмні результати навчання** здобувачів з навчальної дисципліни «Технології ресторанної продукції»:

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

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 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

2. Результатом вивчення навчальної дисципліни «Технології ресторанної продукції» для **освітньої програми «Харчові технології»** першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» є формування комплексу компетентностей:

**- інтегральна компетентність:** здатність у процесі навчання розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення та фахових навичок, готовність вирішувати організаційні, технічні і технологічні проблеми на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства.

**- загальні компетентності:**

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

**- спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

**Програмні результати навчання** здобувачів з навчальної дисципліни «Технології ресторанної продукції»:

ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

**Міждисциплінарні зв'язки:** програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійних програм «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології», базується на вивченні таких нормативних дисциплін, як «Безпека життя», «Гігієна та санітарія», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Технології харчових виробництв», «Харчова хімія», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів».

#### **Критерії оцінювання результатів навчання**

Кредитно-трансферна система організації навчального процесу у вищому навчальному закладі передбачає введення системи комплексної діагностики знань здобувачів.

Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Технології ресторанної продукції» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття із значенням теми та якості виконання відповідних лабораторних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування. Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 63 бали (21 заняття x 3 бали = 63 бали), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Технології ресторанної продукції» передбачає також виконання здобувачами поза аудиторної самостійної роботи (виконання індивідуальних завдань, підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 37 балів.

**Підсумковий контроль** знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.

Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.

Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

### Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього год./кредитів	з них			
		лекції	Лабораторні заняття	Самостійна робота студентів	
1	2	3	4	5	6
<b>Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції</b>					
<i>Тема 1.1</i> Вступ. Предмет дисципліни. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.	6	2	-	4	КТ, ІЗ, РП
<i>Тема 1.2</i> Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	8	2	2	4	УО, Т, ІЗ, КТ
<b>Тема 2. Технологія соусів</b>					
<i>Тема 2.1</i> Класифікація та характеристика компонентів соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів	8	2	2	4	Т, РП, КТ
<i>Тема 2.2</i> Соуси яечно-масляні та на рослинній основі	8	2	2	4	УО, Т, ІЗ, РП
<b>Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження</b>					
<i>Тема 3.1</i> Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів	8	2	2	4	УО, ІЗ, Т, РП
<i>Тема 3.2</i> Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з круп бобових та продуктів їх переробки	8	2	2	4	УО, ІЗ, Т, РП
<i>Тема 3.3</i> Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з борошна	8	2	2	4	УО, Т, ІЗ, РП
<b>Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження</b>					

<i>Тема 4.1</i> Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць, кисломолочного сиру та ін. молочних продуктів	8	2	2	4	УО, ІЗ, Т, РП
<i>Тема 4.2</i> Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	12	2	4	6	УО, КТ, ІЗ, РП
<i>Тема 4.3</i> Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля	10	2	4	4	УО, ІЗ, КТ, РП
<i>Тема 4.4</i> Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	10	2	2	6	УО, КТ, ІЗ, РП
<b>Тема 5. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження</b>					
<i>Тема 5.1</i> Технологія супів	12	2	4	6	УО, КТ
<i>Тема 5.2</i> Технологія холодних страв та закусок	8	2	2	4	УО, КТ, ІЗ, РП
<i>Тема 5.3</i> Технологія десертів та напоїв	8	2	2	4	КТ, ІЗ, РП
<b>Тема 6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів</b>					
<i>Тема 6.1</i> Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію	8	2	-	6	ІЗ, РП, КТ
<i>Тема 6.2</i> Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	8	2	2	4	УО, ІЗ, Т, РП
<i>Тема 6.3</i> Технологія дріжджового, бісквітного тіста та виробів з них	8	2	2	4	УО, Т, ІЗ, РП
<i>Тема 6.4</i> Технологія пісочного, листкового тіста та виробів з них	8	2	2	4	УО, Т, ІЗ, РП
<i>Тема 6.5</i> Технологія пряничного, заварного та інших видів тіста, виробів із них	8	2	2	4	УО, Т, ІЗ, РП
<b>Тема 7. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції</b>					
<i>Тема 7.1</i> Особливості технологій охолодженої та швидкозамороженої кулінарної продукції	8	2	2	4	КТ, ІЗ, РП
<b>Тема 8. Кулінарне мистецтво: вимоги, рекомендації.</b>					
<i>Тема 8.1</i> Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації	10	2	-	8	ІЗ, РП, КТ
<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>96</b>	
<b>Підсумковий контроль - екзамен</b>					

**Умовні позначення:** Т – тестування; УО – усне опитування; ІЗ – індивідуальне завдання; РП – рефератне повідомлення; КТ– комп'ютерне тестування в MOODLE.



## **II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Зміст дисципліни (теми програми)**

#### **Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції**

Вступ. Предмет дисципліни «Технології ресторанної продукції, у т.ч. майстер-класи». Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.

Загальна характеристика видів харчування. Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Роль ЗРГ в комплексі готелів. Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

#### **Тема 2. Технологія соусів**

Класифікація та характеристика компонентів соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів. Соуси яєчно-масляні та на рослинній основі. Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

#### **Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження**

Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з борошна. Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів.

Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв, кулінарних виробів. Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### **Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження**

Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру та інших молочних продуктів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць і яйцепродуктів. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

#### **Тема 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження**

Технологія супів. Технологія холодних страв та закусок. Технологія десертів. Технологія напоїв. Роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізації супів за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

## **Тема 6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів**

Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього. Технологія пісочного, листкового тіста й виробів з них. Технологія пряничного, заварного тіста та виробів із них. Технологія білково-збивного, мигдального та інших видів тіста. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.

Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

## **Тема 7. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції**

Особливості технологій охолодженої кулінарної продукції.

Особливості технологій швидкозамороженої кулінарної продукції. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та завдання. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

## **Тема 8. Кулінарне мистецтво: вимоги, рекомендації**

Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації. Сучасні підходи щодо моделювання страв, кулінарних, кондитерських виробів, організації кулінарних змагань різного рівня. Кулінарні асоціації, школи, спілки.

Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.

## Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, години
1	2	3
<p><b>Знати:</b> соціально-економічне значення ЗРГ, предмет і завдання дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства», особливості технологічного та виробничого процесів виробництва кулінарної продукції.</p> <p><b>Вміти:</b> пов'язувати стадії технологічного процесу із виробничо-технологічною структурою ЗРГ, класифікувати кулінарну продукцію.</p>	<p><b>Тема 1.1. Вступ. Предмет дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства». Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції</b>  <b>Лекція №1</b>  <b>План лекції:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет і завдання дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» взаємозв'язок дисципліни та інтеграція знань.</li> <li>2. Поняття виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.</li> <li>3. Виробничо-технологічна структура закладів ресторанного господарства.</li> <li>4. Класифікація закладів ресторанного господарства.</li> </ol> <p><b>Література:</b>  <b>Основна: 2, 6, 8, 9, 13-15, 17.</b>  <b>Додаткова: 41,47, 48, 51, 64.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-77.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Вивчення та доповнення матеріалу лекції, ознайомлення із особливостями технологічного процесу у закладах різних типів.</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">4</p>
<p><b>Знати:</b> способи механічної, гідромеханічної та теплової обробки, методи визначення технологічних втрат, особливості хімічних, біохімічних процесів у виробництві продукції.</p> <p><b>Вміти:</b> проводити механічну і теплову обробку овочів, визначати фактичні втрати при цьому та порівнювати їх з нормативними, обґрунтовувати отримані результати.</p>	<p><b>Тема 1.2. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції</b>  <b>Лекція №2</b>  <b>План лекції:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості механічної обробки сировини.</li> <li>2. Способи та види теплової обробки кулінарної продукції.</li> <li>3. Загальна характеристика видів харчування.</li> <li>4. Універсальні напівфабрикати, класифікація, особливості функціонально-технологічних властивостей сировини</li> </ol> <p><b>Література:</b>  <b>Основна: 2,6,8,9,13-15,17.</b>  <b>Додаткова: 41,47, 48, 51, 64.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-77.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Вивчення хімічних, біохімічних процесів у виробництві кулінарної продукції та їх роль у формуванні якості готової продукції.</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">4</p>

	<p><b>Лабораторна робота №1</b></p> <p>1. Провести механічну обробку овочів, визначити втрати при цьому та порівняти із нормативними.</p> <p>2. Провести теплову обробку овочів, визначити втрати при цьому та порівняти із нормативними.</p> <p>3. Визначення втрат під час механічної і теплової обробки, режими і параметри технологічного процесу.</p>	2
<p><b>Знати:</b> роль соусів у харчуванні, їх харчову, технологічну та економічну цінність, класифікацію соусів за сукупними ознаками, формування асортименту та їх призначення, основні методи приготування соусів, діагностику та керування технологічним процесом виробництва соусів.</p> <p><b>Вміти:</b> на підставі аналізу потенційних ризиків теоретично обґрунтовувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють їх якість, виготовляти соуси на основі бульйону, молока та молочних продуктів.</p>	<p><b>Тема 2.1. Класифікація та характеристика компонентів соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів.</b></p> <p><b>Лекція №3</b></p> <p><b>План лекції:</b></p> <p>1. Харчова, технологічна та економічна цінність соусів, їх призначення.</p> <p>2. Класифікація соусів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.</p> <p>3. Характеристика технологічного процесу соусів на основі бульйонів.</p> <p>4. Характеристика технологічного процесу соусів на основі молочних продуктів.</p> <p><b>Література:</b>  <b>Основна: 2-3, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.</b>  <b>Додаткова: 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69, 72, 73.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Вивчення сучасних тенденцій використання соусів у кулінарному мистецтві. Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації соусів.</p> <p><b>Лабораторна робота №2</b></p> <p>1. Провести діагностику та апаратне оформлення технологічного процесу виробництва соусів на основі бульйону, молока та молочних продуктів.</p> <p>2. Дослідити якість, умови зберігання, шляхи розвитку асортименту соусів на основі бульйону, молока та молочних продуктів.</p>	2
<p><b>Знати:</b> основні методи приготування яєчно-масляних соусів, соусів на рослинній основі, діагностику та керування технологічним процесом на підставі аналізу потенційних ризиків, теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що</p>	<p><b>Тема 2.2. Соуси яєчно-масляні та на рослинній основі</b></p> <p><b>Лекція №4</b></p> <p><b>План лекції:</b></p> <p>1. Характеристика технологічного процесу яєчно-масляних соусів.</p> <p>2. Характеристика технологічного процесу солодких соусів.</p> <p>3. Характеристика технологічного процесу соусів на рослинній основі.</p> <p>4. Технологічне забезпечення якості соусів без загусників.</p> <p><b>Література:</b>  <b>Основна: 2-3, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.</b>  <b>Додаткова: 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69, 72, 73.</b></p>	2

<p>обумовлюють їх якість, умови та терміни зберігання і реалізації соусів.</p> <p><b>Вміти:</b> виготовляти соуси яєчно-масляні та на рослинній основі, забезпечувати якість готової продукції.</p>	<p><b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. Перспективні напрямки розвитку, асортименту та технологій соусів.</p> <p><b>Лабораторна робота №3</b> 1. Провести діагностику та апаратне оформлення технологічного процесу виробництва яєчно-масляних соусів на рослинній основі. 2. Дослідити якість, умови зберігання, шляхи розвитку асортименту яєчно-масляних соусів на рослинній основі.</p>	<p>4</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> функціонально-технологічні властивості овочів, плодів і грибів, морфологічну будову та хімічний склад, класифікацію кулінарної продукції із овочів, плодів і грибів за сукупними ознаками, особливості загальної принципової схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів.</p> <p><b>Вміти:</b> виготовляти напівфабрикати із овочів, плодів та грибів, діагностувати технологічні процеси виробництва, визначати критичні точки контролю, керувати ними та забезпечувати якість готової продукції.</p>	<p><b>Тема 3.1. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів</b> <b>Лекція №5</b> <b>План лекції:</b> 1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей та вплив на них морфологічної будови та хімічний складу структурних елементів клітин овочів, плодів і грибів. 2. Класифікація кулінарної продукції із овочів плодів і грибів та сукупними ознаками. 3. Технологічна схема виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. 4. Теоретичне обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із плодів і грибів різного ступеня готовності та оптимізація технологічних схем. <b>Література:</b> <b>Основні: 2-3, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.</b> <b>Додаткові: 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69, 72, 73.</b> <b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b> Шляхи формування і удосконалення асортименту кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. Розробити перспективний асортимент та технологічні карти на кулінарну продукцію із овочів, плодів та грибів для різних категорій споживачів.</p> <p><b>Лабораторна робота №4</b> 1. Класифікація кулінарної продукції із овочів плодів і грибів та сукупними ознаками та загальна принципова технологічна схема виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. 2. Виробництво напівфабрикатів із овочів, плодів і грибів різного ступеня готовності та оптимізація технологічних схем. 3. Вимоги до якості, термін зберігання та реалізації напівфабрикатів із овочів, плодів і грибів</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>

<p><b>Знати:</b> характерні функціонально-технологічні властивості круп, бобових, їх морфологічну будову та хімічний склад, класифікацію кулінарної продукції за сукупними ознаками, загальну принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп і бобових за групами.</p> <p><b>Вміти:</b> виготовляти напівфабрикати із круп та бобових овочів, діагностувати технологічні процеси виробництва, визначати критичні точки контролю, керувати ними та забезпечувати якість готової продукції.</p>	<p><b>Тема 3.2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки</b>  <b>Лекція №6</b>  <b>План лекції:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей та вплив на них морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин різних видів круп та бобових.</li> <li>2. Класифікація кулінарної продукції із круп та бобових за сукупними ознаками та загальна технологічна схема виробництва кулінарної продукції з круп та бобових.</li> <li>3. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва страв із круп та управління якістю готової продукції.</li> <li>4. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва страв із бобових та управління якістю готової продукції.</li> </ol> <p><b>Література:</b>  <b>Основні: 2-3, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.</b>  <b>Додаткові: 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69, 72, 73.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Перспективи розвитку, асортимент та технологій кулінарної продукції з круп та бобових. Розробити асортимент та технологічні карти для різних категорій споживачів.</p> <p><b>Лабораторна робота №5</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Провести діагностику та апаратурне оформлення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із круп, бобових та продуктів переробки.</li> <li>2. Дослідити якість умов зберігання, шляхи розвитку асортименту кулінарної продукції із круп, бобових та продуктів переробки.</li> </ol>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> функціонально-технологічні властивості борошна, його хімічний склад, класифікацію кулінарної продукції із нього за сукупними ознаками, технологію виробництва кулінарної продукції із прісного та дріжджового тіста.</p> <p><b>Вміти:</b> обґрунтовувати</p>	<p><b>Тема 3.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна</b>  <b>Лекція №7</b>  <b>План лекції:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей та вплив на них морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин різних видів борошна.</li> <li>2. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</li> <li>3. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв із прісного тіста та управління якістю готової продукції.</li> </ol>	<p>2</p>

<p>мету, завдання етапів, режими операцій технологічного процесу та управління якістю продукції, терміни й умови зберігання, вимоги до якості та способи усунення браку; застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва, діагностики та апаратурного оформлення, якості, умов зберігання, шляхів розвитку асортименту борошняних та кулінарних виробів</p>	<p>4. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції із дріжджового тіста та управління якістю готової продукції.  <b>Література:</b>  <b>Основні: 2-3, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.</b>  <b>Додаткові: 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69, 72, 73.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна. Розробити асортимент та технологічні карти на страви із борошна для різних категорій споживачів.</p> <p><b>Лабораторна робота №6</b>  1. Провести діагностику та апаратурне оформлення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із тіста  2. Дослідити якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту кулінарної продукції з тіста.</p>	<p>4</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> функціонально-технологічні властивостей яєць, кисломолочного сиру і інших молочних продуктів, морфологічну будову та хімічний склад, класифікацію кулінарної продукції із яєць, кисломолочних та молочних продуктів за сукупними ознаками,</p> <p><b>Вміти:</b> розробляти загальну принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, застосовувати набуті знання щодо технологічних процесів виробництва, діагностики та апаратурного оформлення, якості, умов зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з яєць,</p>	<p><b>Тема 4.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із яєць, кисломолочного сиру і інших молочних продуктів</b>  <b>Лекція №8</b>  <b>План лекції:</b>  1. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів за сукупними ознаками.  2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кисломолочного сиру і інших молочних продуктів. Мета та завдання етапів технологічного процесу.  3. Класифікація кулінарної продукції з яєць за сукупними ознаками.  4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва страв із яєць та яєчних продуктів. Мета та завдання етапів технологічного процесу.  <b>Література:</b>  <b>Основна: 2-3, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.</b>  <b>Додаткова: 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69, 72, 73.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з яєць, кисломолочного сиру і інших молочних продуктів. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з яєць і кисломолочного сиру. Формування асортименту для різних категорій споживачів.</p>	<p>2</p> <p>4</p>



<p>кисломолочного сиру і інших молочних продуктів.</p>	<p><b>Лабораторна робота №7</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідити технологічні процеси виробництва страв з яєць та яєчних продуктів, діагностику та їх апаратурне оформлення.</li> <li>2. Дослідити технологічні процеси виробництва страв з кисломолочного сиру, діагностику та їх апаратурне оформлення.</li> <li>3. Визначення якості, терміну зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з яєць та яєчних продуктів, кисломолочного сиру.</li> </ol>	<p>2</p>
<p><b>Знати:</b> методику діагностики функціонально-технологічних властивостей сировини (м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин) як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства, морфологічну будову та хімічний склад структурних елементів клітин та тканин (м'язової, сполучної кісткової, жирної) різних видів м'яса, класифікацію кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками, принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати набуті знання щодо технологічних процесів виробництва, діагностики і апаратурного оформлення, якості, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з відвареного м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин</p>	<p><b>Тема 4.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин</b></p> <p><b>Лекція №9</b></p> <p><b>План лекції:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика функціонально – технологічних властивостей м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства.</li> <li>2. Класифікація кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками.</li> <li>3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, мета та завдання етапів технологічного процесу.</li> <li>4. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</li> </ol> <p><b>Література:</b>  <b>Основна: 2-4, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.</b>  <b>Додаткова: 42-44, 48-50, 54, 59, 60, 61-64, 66, 69, 73.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b></p> <p>Вивчити новітні технології та асортимент напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.</p> <p><b>Лабораторна робота №8</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчити технологічні процеси виробництва страв з м'яса, діагностики та апаратурне оформлення.</li> <li>2. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин</li> </ol> <p><b>Лабораторна робота №9</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчити технологічні процеси виробництва страв з січеного м'яса і м'ясної котлетної маси, діагностики та апаратурне оформлення.</li> <li>2. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з січеного м'яса і м'ясної котлетної маси</li> </ol>	<p>2</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>2</p>

<p><b>Знати:</b> класифікацію кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, дичини та кроля за сукупними ознаками, принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кроля, технологію напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати знання щодо розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів з пернатої дичини та кроля; визначати вихід тушки, відходів, застосувати набуті знання щодо технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, страв із вареної та припущеної птиці, пернатої дичини та кроля.</p>	<p><b>Тема 4.3. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля</b></p> <p><b>Лекція №10</b></p> <p><b>План лекції:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика функціонально – технологічних властивостей сировини (сільськогосподарська птиця, перната дичина, кролі) як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства.</li> <li>2. Класифікація кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, дичини та кроля за сукупними ознаками.</li> <li>3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці і кроля, мета та завдання етапів технологічного процесу.</li> <li>4. Особливості технологій страв і кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, дичини та кроля «гриль», «барбекю».</li> </ol> <p><b>Література:</b>  <b>Основна: 2-4, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.</b>  <b>Додаткові: 42-44, 48-50, 54, 59, 60, 61-64, 66, 69, 73.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Вивчити методику розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів з пернатої дичини та кроля; методику визначення виходу тушки, відходів і харчових оброблених субпродуктів при холодній обробці сільськогосподарської птиці залежно від категорії вгодованості.</p> <p><b>Лабораторна робота №10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідити технологічні процеси, діагностику та апаратне оформлення.</li> <li>2. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з вареної, смаженої, тушкованої і запеченої птиці, пернатої дичини, кроля.</li> </ol> <p><b>Лабораторна робота № 11</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідити технологічні процеси, діагностику та апаратне оформлення.</li> <li>2. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з січеної та котлетної маси птиці, пернатої дичини, кроля.</li> </ol>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> методику класифікації страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини за сукупними ознаками, принципову схему технологічного процесу виробництва</p>	<p><b>Тема 4.4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.</b></p> <p><b>Лекція №11</b></p> <p><b>План:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини (риба, рибопродукти та нерибна водна сировина) як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства.</li> </ol>	<p>2</p>

<p>страв та кулінарних виробів з риби та рибопродуктів та нерибної водної сировини, морфологічну будову та хімічний склад структурних елементів клітин та тканин різних видів гідробіонтів.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва страв з припущеної, вареної, смаженої, запеченої риби; класифікувати страви з риби за сукупними ознаками; виготовляти натуральні порційні страви з риби.</p>	<p>2. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками.</p> <p>3. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з гідробіонтів, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p>4. Діагностика технологічних процесів виробничої кулінарної продукції з риби на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p> <p><b>Література:</b>  <b>Основна:</b> 2-4, 5-7, 10-12, 16-20, 24-26, 29-30, 33-40.  <b>Додаткова:</b> 42-45, 48-50, 54, 59, 60, 61-64, 66, 69.  <b>Інтернет-ресурси:</b> 74-76.</p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Методика розрахунку сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів з риби з кістковим скелетом (усіх сімейств).</p> <p><b>Лабораторна робота №12</b>  1. Технологічні процеси, діагностика та апаратурне оформлення.  2. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту страв з риби.  3. Технологічні процеси виробництва страв із січеної натуральної та котлетної рибної маси, нерибних морепродуктів.</p>	<p>6</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> класифікацію супів за сукупними ознаками та діагностику технологічних процесів виробництва супів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p> <p><b>Вміти:</b> організувати процес виробництва, діагностику, апаратурне оформлення, особливості оформлення і подачі супів; визначати якість, термін зберігання, шляхи збільшення асортименту.</p>	<p><b>Тема 5.1. Технологія супів</b>  <b>Лекція №12</b>  <b>План лекції:</b>  1. Класифікація супів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.  2. Діагностика технологічних процесів виробництва прозорих супів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.  3. Технологія виготовлення молочних супів.  4. Діагностика технологічних процесів виробництва супів-пюре, супів-кремів, холодних супів.</p> <p><b>Література:</b>  <b>Основна:</b> 2-3, 5-7, 10-12, 16, 20, 24-26, 29-30, 33-40.  <b>Додаткова:</b> 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69.  <b>Інтернет-ресурси:</b> 74-76.ів</p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Перспективи розвитку асортименту, ф'южн та креативних технологій супів.  Розроблення апаратурно-технологічних схем приготування супів, значення їх у харчуванні, характеристика поживної цінності.  Аналіз формування асортименту супів для різних категорій споживачів.</p>	<p>2</p> <p>6</p>

	<p><b>Лабораторна робота №13</b>  1. Діагностика технологічних процесів приготування прозорих, пюреподібних супів, визначення критичних точок контролю.  2. Відпрацювання технологій прозорих, пюреподібних супів за сукупними ознаками.  3. Оволодіння особливостями оформлення та подачі прозорих, пюреподібних супів. Оволодіння методиками оцінки якості готової продукції при проведенні дегустації.</p> <p><b>Лабораторна робота № 14</b>  1. Діагностика технологічних процесів приготування заправних супів, визначення критичних точок контролю.  2. Відпрацювання технологій заправних супів за сукупними ознаками.  3. Оволодіння особливостями оформлення та подачі заправних супів. Оволодіння методиками оцінки якості готової продукції при проведенні дегустації.</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> класифікацію холодних страв та закусок за сукупними ознаками, особливості діагностики технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва салатів і вінегретів, страв з овочів і грибів, яєць та сиру на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю; діагностувати технологічні процеси виробництва порційних і банкетних холодних</p>	<p><b>Тема 5.2. Технологія холодних страв та закусок.</b>  <b>Лекція №13</b>  <b>План лекції:</b>  1. Характеристика харчової, біологічної цінності холодних страв та закусок,  2. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.  3. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв за групами (бутерброди, бенкетні страви і закуски з овочів, риби, рибних продуктів і нерибної водної сировини).  4. Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв та закусок птиці, м'яса і м'ясопродуктів.  <b>Література:</b>  <b>Основна: 2-3, 5-7, 10-12, 16, 20, 24-26, 29-30, 33-40.</b>  <b>Додаткова: 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-76.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Діагностика технологічних процесів виробництва салатів і вінегретів, страв з овочів і грибів, яєць та сиру на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.  Перспективи розвитку асортименту, ф'южин та креативних технологій холодних страв та закусок з застосуванням фламбування, сферифікації.</p> <p><b>Лабораторна робота №15</b>  1. Діагностика технологічних процесів виробництва порційних і банкетних холодних страв і закусок, визначення критичних точок контролю.</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>

<p>страв і закусок, оформлення і подачі та оцінки якості готової продукції.</p>	<p>2. Відпрацювання технологій холодних страв і закусок за сукупними ознаками. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подачі холодних страв та закусок.</p>	
<p><b>Знати:</b> класифікацію десертів за сукупними ознаками та діагностику технологічних процесів виробництва десертів та напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. <b>Вміти:</b> ефективно управляти технологічними процесами, якістю готової продукції; організувати технологічний процес виробництва десертних порційних і банкетних страв, напоїв, їх оформлення і подачу, визначення якості, шляхи розвитку асортименту.</p>	<p><b>Тема 5.3. Технологія десертів та напоїв</b> <b>Лекція №14</b> <b>План лекції:</b> 1. Класифікація десертів за сукупними ознаками. Шляхи формування асортименту. 2. Діагностика технологічних процесів виробництва десертів (натуральні плоди і ягоди; жельовані страви: киселі, желе, муси, самбуки, креми) на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю 3. Діагностика технологічних процесів виробництва збитих вершків, заморожених десертів (морозиво, граніте, сорбет, шербет). 4. Класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту (чай, чайні напої, кава, какао і шоколад, молочні, вершкові, кисломолочні напої, гарячі з вином, плодово-ягідні, коктейль-крюшони, пунші, глінтвейни, гроги та ін.) <b>Література:</b> <b>Основна: 1-3, 5-7, 10-12, 16, 20, 21, 24-26, 29-30, 33-40.</b> <b>Додаткова: 42-44, 48-50, 59, 61-64, 66, 69.</b> <b>Інтернет-ресурси: 74-77.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b> Вимоги до якості обґрунтування умов і термінів зберігання та реалізації десертів; види браку. способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку асортименту креативних та ф'южн-технологій десертної продукції. Проаналізувати формування асортименту, ф'южн та креативних технологій напоїв для різних категорій споживачів.</p>	<p>2</p> <p>4</p>
	<p><b>Лабораторна робота №16</b> 1. Діагностика технологічних процесів виробництва десертів, визначення критичних точок контролю. 2. Відпрацювання технологій порційних і банкетних десертів за сукупними ознаками. 3. Розробка технологічних схем, діагностика технологічних процесів приготування гарячих та холодних напоїв, визначення критичних точок контролю. 4. Відпрацювання технологій гарячих та холодних напоїв за сукупними ознаками на традиційному устаткуванні та термоміксі.</p>	<p>2</p>

<p><b>Знати:</b> теоретичні основи тістоутворення, види тіста, випечених напівфабрикатів та готової продукції, шляхи регулювання функціональних і технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва різних видів тіста на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю; діагностувати технологічні процеси виробництва основних видів тіста оцінювати якість готової продукції.</p>	<p><b>Тема 6.1. Загальні відомості про види тіста, випечені напівфабрикати, готову продукцію</b>  <b>Лекція №15</b>  <b>План лекції:</b>  1. Загальні відомості про борошняні кондитерські вироби.  2. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.  3. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів (борошна, цукрової сировини, жирів, розпушувачів та піноутворювачів) у формуванні якості напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.  4. Шляхи регулювання функціонально-технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.  <b>Література:</b>  <b>Основна: 2-3, 5-8, 13, 14,17, 18, 25-29, 31, 33-38.</b>  <b>Додаткова: 46, 50, 52, 53, 56, 58, 59, 65, 67, 69, 72, 73.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-77.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Вивчення рецептурних компонентів (борошна, цукрової сировини, розпушувачів, драгле- та піноутворювачів) у формуванні якості напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.  Визначення шляхів регулювання функціональних і технологічних властивостей та допоміжної сировини.</p>	<p>2</p> <p>6</p>
<p><b>Знати:</b> особливості технологій оздоблювальних напівфабрикатів, способів оздоблення борошняних кондитерських виробів.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати практичні навички щодо технологій оздоблювальних напівфабрикатів, способів оздоблення борошняних кондитерських виробів, використовувати готові сухі суміші для оздоблюваних напівфабрикатів.</p>	<p><b>Тема 6.2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів</b>  <b>Лекція №16</b>  <b>План лекції:</b>  1. Класифікація та асортимент оздоблювальних та прикрашальних напівфабрикатів.  2. Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів (креми, малярні маси: білкові, масляні, фруктові, шоколадні, з глазури; пластичні маси: желатинова, цукриста, зефірна, карамельна, марципанова; посипки, литі фігури, фрукти, ягоди) на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.  3. Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів.  4. Новітні технології з використання готових сухих сумішей для оздоблюваних напівфабрикатів.  <b>Література:</b>  <b>Основна: 2-3, 5-8, 13, 14,17, 18, 25-29, 31, 33-38.</b>  <b>Додаткова: 46, 50, 52, 53, 56, 58, 59, 65, 67, 69, 72, 73.</b>  <b>Інтернет-ресурси: 74-77.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Вивчення рецептурних компонентів оздоблювальних</p>	<p>2</p> <p>4</p>



<p><b>Знати:</b> теоретичні основи технологій пісочного, листкового тіста та виробів з нього, умови, терміни зберігання та реалізації виробів з пісочного тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати практичні навички щодо технологій пісочного, листкового тіста та виробів з нього.</p>	<p><b>Тема 6.4 Технологія пісочного, листкового тіста та виробів з них.</b>  <b>Лекція №18</b>  <b>План лекції:</b>  1. Класифікація пісочного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування.  2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.  3. Класифікація листкового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування.  4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листкового тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.  <b>Література:</b>  <b>Основна:</b> 2-3, 5-8, 13, 14,17, 18, 25-29, 31, 33-38.  <b>Додаткова:</b> 46, 50, 52, 53, 56, 58, 59, 65, 67, 69, 72, 73.  <b>Інтернет-ресурси:</b> 74-77.</p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами виготовлення пісочного і листкового тіста та якістю готової продукції.  Теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування якісних показників.  Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів з пісочного тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.</p> <p><b>Лабораторна робота №19</b>  1. Технологічні процеси виготовлення пісочного тіста, виробів з нього.  2. Технологічні процеси виготовлення листкового тіста, виробів з нього.  3. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту виробів з пісочного та листкового тіста, виробів з них.</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> особливості технологій пряничного, заварного тіста та виробів з них, механізму утворення тіста, процесів які спостерігаються при випіканні виробів; перспективи розвитку, асортименту та технології виробів із пряничного та</p>	<p><b>Тема 6.5. Технологія пряничного, заварного тіста та виробів із них.</b>  <b>Лекція №19</b>  <b>План лекції:</b>  1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пряничного тіста та виробів з нього. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.  2. Діагностика технологічних процесів виробництва пряничного тіста та виробів з нього на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок</p>	<p>2</p>



<p>заварного тіста.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати вміння і навички щодо технології пряничного, заварного тіста та виробів з них.</p>	<p>контролю.</p> <p>3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста та виробів з нього. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.</p> <p>4. Діагностика технологічних процесів виробництва заварного тіста та виробів з нього на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p> <p><b>Література:</b>  <b>Основна:</b> 2-3, 5-8, 13, 14,17, 18, 25-29, 31, 33-38.  <b>Додаткова:</b> 46, 50, 52, 53, 56, 58, 59, 65, 67, 69, 72, 73.  <b>Інтернет-ресурси:</b> 74-77.</p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b>  Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів з пряничного та заварного тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Перспективи розвитку, асортименту та технології виробів із пряничного та заварного тіста.</p> <p><b>Лабораторна робота №20</b>  1. Технологічні процеси виготовлення пряничного, виробів з нього.  2. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту виробів з пряничного тіста, виробів з нього.  3. Технологічні процеси виготовлення заварного тіста, виробів з нього.  4. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту виробів з заварного тіста, виробів з нього.</p>	<p>4</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> класифікацію, асортимент, особливості технологій, фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси охолодженої та швидкозамороженої кулінарної продукції; умови, терміни зберігання та реалізації охолоджених кулінарних виробів.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати практичні навички щодо діагностики технологічних процесів, технології</p>	<p><b>Тема 7.1. Особливості технологій охолодженої та швидкозамороженої кулінарної продукції.</b>  <b>Лекція №20</b>  <b>План лекції:</b>  1. Класифікація, асортимент характеристика і призначення охолоджених та швидкозаморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів.  2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва охолоджених та швидкозаморожених страв, обґрунтування процесу.  3. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси, консистенціях, харчової цінності.  4. Розігрівання, правила подавання, вимоги до якості готових страв.</p> <p><b>Література:</b>  <b>Основна:</b> 2-3, 5-8, 13, 14,17, 18, 25-29, 31, 33-38.  <b>Додаткова:</b> 46, 50, 52, 53, 56, 58, 59, 65, 67, 69, 71.  <b>Інтернет-ресурси:</b> 74-77.</p>	<p>2</p>

<p>охолоджених і швидкозаморожених страв, оформлення, подачі, визначення їх якості.</p>	<p><b>Самостійна робота студентів.</b> Теоретичні передумови виробництва охолоджених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів. Вплив способів (вакуум-пакування в середовищі інертних газів) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції. Умови, терміни зберігання та реалізації охолоджених кулінарних виробів.</p> <p><b>Лабораторна робота №21</b> 1. Діагностика технологічних процесів виробництва охолоджених та швидкозаморожених страв визначення критичних точок контролю. 2. Відпрацювання способів приготування, температурних режимів і тривалості теплової обробки напівфабрикатів у хвильовій печі, пароконвекційній шафі. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подачі страв.</p>	<p>4</p> <p>2</p>
<p><b>Знати:</b> класифікацію та правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва, сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної продукції; критерії оцінювання кулінарного мистецтва.</p> <p><b>Вміти:</b> застосовувати принципи створення сучасної кулінарної і кондитерської продукції, сучасні світові вимоги щодо оформлення кулінарної продукції.</p>	<p><b>Тема 8.1. Кулінарне мистецтво: вимоги, рекомендації.</b> <b>Лекція №21</b> <b>План лекції:</b> 1. Міжнародні кулінарні організації. 2. Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва. 3. Критерії оцінювання кулінарних виробів 4. Принципи створення сучасної кулінарної і кондитерської продукції. <b>Література:</b> <b>Основна: 2, 5, 6, 15, 29, 32.</b> <b>Додаткова: 50, 53, 58.</b> <b>Інтернет-ресурси: 74-77.</b></p> <p><b>Самостійна робота студентів.</b> Вимоги до змагань кулінарного мистецтва: клас А (кулінарне мистецтво), клас В (холодні страви), клас С (кондитерське мистецтво), клас R (гарячі страви), клас CV (масове харчування). Критерії оцінювання кулінарного мистецтва. Закріплення та доповнення матеріалу лекції на виїзних заняттях, фестивалях кулінарного мистецтва кулінарних конкурсах.</p>	<p>2</p> <p>8</p>
<p><b>Всього:</b> 180 год. / 6 кр.</p>		<p>180</p>

### III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

#### Основні

1. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания. С.Пб. : Профи, 2009. 130 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
3. Васюкова А. Т., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. 2-е изд. М. : Дашков и К, 2009. 108 с.
4. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник. К. : ИНКОС, 2006. 600 с. : ил.
5. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.
6. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с. + Електронна копія.
7. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 280 с.
8. Драгилев А. И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М : ДеЛи принт, 2001. 484с. (Учебники и учебные пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования).
9. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2011. 992 с.
11. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2004. 428с.
12. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куц Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишнікова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2008. 280с.
13. Кузнецова Л. С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства : Учебник. М : Пищевая пром-сть, 1980. 183с.
14. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник. М : Мастерство, 2001. 320с.

15. *Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / Уклад. А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кутєпова. К : КНТЕУ, 2004. 34с. : іл.*
16. *Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія. К : КНТЕУ, 2003. 322с.*
17. *Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Пересічна С. М., Шевченко О. В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.*
18. *Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.*
19. *Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2004. 212с.*
20. *Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : Навч. посібник. К : Центр навчальної літератури, 2006. 640с.*
21. *Поліщук Г. Є., Гудз І. С. Технологія морозива : навч. посібник. К. : ІНКОС, 2008. 220 с. (Харчова промисловість).*
22. *Радченко Л. А. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування : учебник. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. 373 с. : ил.*
23. *Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 232 с.*
24. *Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : Навч. посібник. К : Кондор, 2006. 200с.*
25. *Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. К. : Центр учбової літератури, 2010. 324 с.*
26. *Ростовський В. С., Колісник А. В. Системи технологій харчових виробництв : навч. посібник. К. : Кондор, 2008. 256с.*
27. *Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник. К. : Ліра-К, 2012. 574 с.*
28. *Ростовський В. С., Олійник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник. К. : Кондор, 2009. 136 с.*
29. *Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. 2-е изд. С.Пб. : Проффикс, 2007. 136 с.*
30. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Київ : Арий, 2011. 680 с. : іл.*
31. *Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. 12-е изд. С.Пб. : Профи, 2009. 296 с.*
32. *Ситникова О. В. Ресторан и кафе с нуля. С.Пб. : Питер, 2007. 192с. (С нуля).*

33. *Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2011. 371 с.*
34. *Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с.*
35. *Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2011. 182 с.*
36. *Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2012. 178 с.*
37. *Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2011. 216 с.*
38. *Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2009. 144 с.*
39. *Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Рачковський А. А., Родіонов Ю. Ф. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2007. 848 с.*
40. *Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.*

#### **Додаткові**

41. *Артюхова С.А., Богданова В.Д., Дацін В.М., Ким Э.Н. Технология продуктов из гидробионтов, - К., 2001.*
42. *Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А., Большая кулинарная энциклопедия .- М. : Эксмо, 2003 .- 255 с.*
43. *Годон Жан-Клод, Фуршет. Рецепты на любой вкус. – М.: аст- Прес СКД, 2003.- 160с.*
44. *ГОСТ 30390. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия*
45. *Гущин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. – М.: Колос, 2002.- 200с.*
46. *ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення – К: Держстандарт України, 2000 . – 6 с.*
47. *Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. – М.: Издат. Дом «Рестор.ведомости», 2004- 245 с.*
48. *Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь справочник. – М.:ДеЛи принт, 2001.- 51с.*

49. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О. В. Шалимінов , Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін..- Х.: Фактор , 2002.- 752с.
50. Кантере В.М., Мисон В.А., Фоменко М.А. и др. Органолептический анализ пищевых продуктов.- М.: МГУПП, 2002.- С. 16-72.
51. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей.- Ростов н/Д: Март, 2002.
52. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий.
53. Люка А.П. Европейская кухня.- М.: Олма-Пресс Инвест 2004.- 174с.
54. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов . М.: Коло, 2004.- 376с.
55. Могильный Н.П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании.- М.: ДеЛи Принт, 2002. – 30 с.
56. Мнзли Д. Мучные кондитерские изделия. – М., 2003.
57. Мясные блюда : Тонкости приготовления. М. : Ниола 21-й век, 2000.
58. Національний стандарт України. Заклади реторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281 : 2004.
59. Похлебкин В.В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000.
60. Рогов И.А. и др. Производство мясных полуфабрикатов. – М.: Колос-Пресс, 2001.- 336 с.
61. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.- М.: Хлебпродинформ, 2001.- 616 с.
62. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : дело Сервис, 2002. – 1010 с.
63. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. – СПб. : Профессия, 2001. 424с.
64. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авс.-ост. А.И. Здобнов., В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный . – к.: А.С.К., 1998.-656С.
65. Сборник рецептур для кондитера : Сер «Учеб. Курс». – Ростов н/Д : Феникс 2001. 320 с.
66. Сборник рецептур для повара .- Ростов н/Д : Феникс 2001.- 448 с.
67. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986.-295с.
68. Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская и др.М. : Франэра, 2002.-320с.
69. Справочник технолога общественного питания : Экономика , 2000.
70. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. – СПб.: ГИОРД, 2003.

71. Стрингер М., Деннис К. Охлажденные и замороженные продукты : научные основы и технологии. – СПб.: Профессия, 2003.- 496 с.
72. Франс К. Новая книга о вкусной здоровой пищи.- М., 1999.
73. Химический состав пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая пром-сть, 2000.

### **Интернет-ресурсы**

74. <http://www.yandex.ru>
75. <http://www.rambler.ru>
76. [www/book.sgg.ru](http://www.book.sgg.ru)
77. [www/ukrkonditer.kiev.ua](http://www.ukrkonditer.kiev.ua)