МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
02.03.2026
протокол № 02, п. 3

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 02.03.2026 № 41

ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ / RESTAURANT PRODUCTS TECHNOLOGIES

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	«bachelor»
Галузь знань	18 Виробництво та технології /	18 Manufakturing and Technology
Спеціальність	181 Харчові технології /	181 Food Technology
Освітня програма	Харчові технології / /	Food Technology

Вінниця 2026

Розробник: Іваніщева Ольга, старший викладач.

Гарант освітньо-професійної програми «Харчові технології» - Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено:
на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 05.02.2026 р., протокол № 03;
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 00.25.2026 р., протокол № 00.

Рецензенти: Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор.
Педорченко Ольга, директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive Club» (м. Вінниця).

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

Підп. до друку 11.03.2026 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,68.
Обл.-вид. арк. 1,53. Тираж 2. Зам. № 49.

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

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Мета вивчення освітнього компонента.

Метою вивчення освітнього компонента «Технології ресторанної продукції» є опанування здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства, формування вмінь аналізувати технології ресторанної продукції як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.

Результати вивчення освітнього компонента його, місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення освітнього компонента «Технології ресторанної продукції», відповідно до освітньої програми «Харчові технології», є формування у здобувачів вищої освіти комплексу компетентностей:

- інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

- загальні компетентності:

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

К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

К 7. Здатність працювати в команді.

К 8. Здатність працювати автономно.

К 14^1. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

- спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

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

Програмні результати навчання здобувачів з освітнього компонента «Технології ресторанної продукції» є наступними:

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

Міждисциплінарні зв'язки: робоча програма упорядкована відповідно до анотацій освітньо-професійних програм підготовки бакалаврів зі спеціальністю 181 «Харчові технології» та базується на вивченні таких обов'язкових освітніх компонентів, як «Харчова хімія», «Фізика для харчових технологій», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Гігієна та санітарія», «Харчова мікробіологія», «Товарознавство. Харчові продукти», «Технології харчових виробництв».

Критерії оцінювання результатів навчання.

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компонента. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
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.

Для очної (денна, вечірня) форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 17.06.2024 № 08 (зі змінами від 25.11.2025, протокол № 12).

Згідно з цим же Положенням здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право в день оголошення результатів звернутися із заявою на ім’я директора з проханням апеляційного перегляду оцінки.

Обсяг освітнього компонента в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/ кредитів	з них				
		лекції	ЛЗ	СРС		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції						
Тема 1.1 Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.	4	2	-	2		
Тема 1.2 Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	6	2	2	2	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 2. Технологія соусів						
Тема 2.1 Класифікація та характеристика компонентів соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 2.2 Соуси яєчно-масляні та на рослинній основі	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, К	4
Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження						
Тема 3.1 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, К	4
Тема 3.2 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з круп бобових та продуктів їх переробки	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3.3 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження						
Тема 4.1 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць, кисломолочного сиру та ін. молочних продуктів	10	2	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 4.2 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із м’яса, м’ясопродуктів та м’яса диких тварин	10	2	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 4.3 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля	8	2	2	4	В, ПЗ, УД, КТ	4
Тема 4.4 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, К	4

1	2	3	4	5	6	7
виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини						
Тема 5. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження						
Тема 5.1 Технологія супів	10	2	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 5.2 Технологія холодних страв та закусок	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 5.3 Технологія десертів та напоїв	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів						
Тема 6.1 Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію	4	2	-	2	В, ВПЗ, УД, КТ	
Тема 6.2 Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6.3 Технологія дріжджового, бісквітного тіста та виробів з них	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6.4 Технологія пісочного, листкового тіста та виробів з них	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6.5 Технологія пряничного, заварного та інших видів тіста, виробів із них	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7. Особливості технологій охолодженої та швидкозамороженої кулінарної продукції	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 8. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації	4	2	-	2		
Індивідуальне завдання	**20**			**20**	**ІЗ**	**16**
Разом	**180/6**	**42**	**42**	**96**		**100**
Підсумковий контроль - екзамен						

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал.

ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали.

УД – участь у дискусії – 0,5 балів.

КТ – комп’ютерне тестування – 0,5 балів.

ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

Критерії оцінювання відповідно до положення «Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти» http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.

ІІ. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Зміст освітнього компонента (теми програми)

Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції

Предмет вивчення освітнього компонента «Технології ресторанної продукції». Мотивація та цілеспрямованість у вивченні освітнього компонента. Взаємозв'язок освітніх компонентів та інтеграція знань.

Харчування та життєдіяльність людини. Науково-практична політика у сфері здорового харчування. Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.

Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Особливості механічної обробки сировини. Способи та види теплової обробки кулінарної продукції. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.

Загальна характеристика видів харчування. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

Тема 2. Технологія соусів

Роль соусів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Класифікація та характеристика компонентів соусів. Основи технології виробництва соусів за групами. Загальні правила приготування та реалізації соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів. Соуси яєчно-масляні та на рослинній основі. 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 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 освітнього компонента

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год.
1	2	3
Знати соціально-економічне значення ЗРГ, предмет і завдання освітнього компонента, виробничо-торгівельну структуру закладів ресторанного господарства, їх класифікацію. **Аналізувати** особливості технологічного та виробничого процесів виробництва кулінарної продукції **Вміти** пов'язувати стадії технологічного процесу із виробничо-торгівельною структурою ЗРГ, класифікувати кулінарну продукцію.	**Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції** **Тема 1.1. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.** **Лекція №1** **План лекції:** 1. Предмет і завдання освітнього компонента «Технологія ресторанної продукції», взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. 2. Поняття виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. 3. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства. 4. Класифікація закладів ресторанного господарства. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 2, 5, 6-8, 10.* *Додаткові: 12, 13, 14.* *Інтернет-ресурси: 1, 5, 6, 8, 9.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, ознайомлення із особливостями технологічного процесу у закладах різних типів.	2
Знати способи механічної, гідромеханічної та теплової обробки, методи визначення технологічних втрат. **Аналізувати** особливості хімічних, біохімічних процесів у виробництві продукції. **Вміти** проводити механічну і теплову обробку овочів, визначати фактичні	**Тема 1.2. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції** **Лекція №2** **План лекції:** 1. Особливості механічної обробки сировини. 2. Способи та види теплової обробки кулінарної продукції. 3. Універсальні напівфабрикати, класифікація, особливості функціонально-технологічних властивостей сировини 4. Загальна характеристика видів харчування. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 2, 5, 6-8, 10.* *Додаткові: 9,10, 12-14.* *Інтернет-ресурси: 1, 5, 8-12.*	2

втрати при цьому та порівнювати їх з нормативними, обгрунтовувати отримані результати.	**Питання, що виносяться на СР:** Вивчення хімічних, біохімічних процесів у виробництві кулінарної продукції та їх роль у формуванні якості готової продукції.	2
	Лабораторне заняття №1 **План лабораторного заняття:** 1. Проведення механічної обробки овочів, визначення втрат при цьому та порівняння із нормативними. 2. Проведення теплової обробки овочів, визначення втрати при цьому та порівняння із нормативними. 3. Визначення режимів і параметрів технологічного процесу.	2
Знати 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. **Аналізувати** технологічний процес виробництва соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів. **Вміти** на підставі аналізу потенційних ризиків теоретично обґрунтовувати параметри процесу, виготовляти соуси на основі бульйону, молока та молочних продуктів.	**Тема 2. Технологія соусів** **Тема 2.1. Класифікація та характеристика компонентів соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів.** **Лекція №3** **План лекції:** 1. Харчова, технологічна та економічна цінність соусів, їх призначення. 2. Класифікація соусів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. 3. Характеристика технологічного процесу приготування соусів на основі бульйонів. 4. Характеристика технологічної процесу приготування соусів на основі молочних продуктів. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 12, 13, 14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Вивчення сучасних тенденцій використання соусів у кулінарному мистецтві. Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації соусів.	4
	Лабораторне заняття №2 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів. 2. Проведення анеалізу та апаратурного оформлення технологічного процесу виробництва соусів на основі бульйону, молока та молочних продуктів. 3. Дослідження якості, умов зберігання соусів на основі бульйону, молока та молочних продукті.	2
Знати основні методи приготування яєчно-масляних соусів, соусів на рослинній основі, умови та терміни зберігання і реалізації соусів.	**Тема 2.2. Соуси яєчно-масляні та на рослинній основі** **Лекція №4** **План лекції:** 1. Характеристика технологічного процесу приготування яєчно-масляних соусів. 2. Характеристика технологічного процесу	2

Аналізувати параметри технологічного процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють якість соусів яєчно-масляних та на рослинній основі **Вміти** виготовляти соуси яєчно-масляні та на рослинній основі, забезпечувати якість готової продукції.	приготування солодких соусів. 3. Характеристика технологічного процесу приготування соусів на рослинній основі. 4. Технологічне забезпечення якості соусів без загусників. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 12, 13, 14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	
	Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції. Перспективні напрямки розвитку, асортименту та технологій соусів.	4
	Лабораторне заняття №3 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування соусів яєчно-масляних та на рослинній основі 2. Проведення аналізу технологічного процесу виробництва яєчно-масляних соусів на рослинній основі. 3. Дослідження якості, умов зберігання, шляхів розвитку асортименту яєчно-масляних соусів на рослинній основі.	2
Знати функціонально-технологічні властивості овочів, плодів і грибів, морфологічну будову та хімічний склад, класифікацію кулінарної продукції із овочів, плодів і грибів за сукупними ознаками. **Аналізувати** особливості загальної принципової схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. **Вміти** виготовляти напівфабрикати із овочів, плодів та	**Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження** **Тема 3.1. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів** **Лекція №5** **План лекції:** 1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей, морфологічної будови та хімічного 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. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 1, 2, 4, 7, 9, 10, 12, 13.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2

грибів, визначати критичні точки контролю, керувати ними та забезпечувати якість готової продукції.	**Питання, що виносяться на СР:** Шляхи формування і удосконалення асортименту кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. Перспективний асортимент кулінарної продукції із овочів, плодів та грибів для різних категорій споживачів.	4
	Лабораторне заняття №4 **План лабораторного заняття:** 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	2
Знати характерні функціонально-технологічні властивості круп, бобових, їх морфологічну будову та хімічний склад, класифікацію кулінарної продукції за сукупними ознаками. **Аналізувати** загальну принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з круп і бобових за групами. **Вміти** виготовляти напівфабрикати із круп та бобових овочів, забезпечувати технологічні процеси виробництва, визначати критичні точки контролю, керувати ними та забезпечувати якість готової продукції.	**Тема 3.2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки** **Лекція №6** **План лекції:** 1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей, морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин різних видів круп та бобових. 2. Класифікація кулінарної продукції із круп та бобових за сукупними ознаками та загальна технологічна схема виробництва кулінарної продукції з круп та бобових. 3. Технологія виробництва, апаратурне оформлення технологічних процесів виробництва страв із круп та управління якістю готової продукції. 4. Технологія виробництва, апаратурне оформлення технологічних процесів виробництва страв із бобових та управління якістю готової продукції. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 1, 2, 9, 10, 12-14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Перспективи розвитку, асортимент та технології кулінарної продукції з круп та бобових. Визначення асортименту продукції з круп та бобових та технологічні карти для різних категорій споживачів.	4

	Лабораторне заняття №5 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування кулінарної продукції із круп, бобових та продуктів їх переробки. 2. Проведення діагностики та апаратурне оформлення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із круп, бобових. 3. Дослідження якості, умов зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції із круп, бобових та продуктів їх переробки.	2
Знати функціонально-технологічні властивості борошна, його хімічний склад, класифікацію кулінарної продукції із нього за сукупними ознаками. **Аналізувати** технологію виробництва кулінарної продукції із прісного та дріжджового тіста. **Вміти** застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва, апаратурного оформлення, якості, умов зберігання, шляхів розвитку асортименту борошняних кулінарних виробів.	**Тема 3.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна** **Лекція №7** **План лекції:** 1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей та вплив на них хімічного складу різних видів борошна. 2. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками. 3. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та аналіз технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв із прісного тіста та управління якістю готової продукції. 4. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та аналіз технологічних процесів виробництва кулінарної продукції із дріжджового тіста та управління якістю готової продукції. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 5, 9, 12, 13.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна. Розробити асортимент та технологічні карти на страви із борошна для різних категорій споживачів.	4
	Лабораторне заняття №6 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування страв та кулінарних виробів із борошна. 2. Проведення аналізу та апаратурне оформлення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із борошна. 3. Дослідження якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції з борошна.	2

Знати морфологічну будову та хімічний склад, функціонально-технологічні властивостей яєць, кисломолочного сиру і інших молочних продуктів, класифікацію кулінарної продукції із яєць, кисломолочних та молочних продуктів за сукупними ознаками, **Аналізувати** технологічні процеси виробництва, якість, умови зберігання, шляхи розвитку асортименту кулінарної продукції з яєць, кисломолочного сиру і інших молочних продуктів. **Вміти** розробляти загальну принципову схему технологічного процесу та готувати кулінарну продукцію з яєць, кисломолочного сиру і інших молочних продуктів.	**Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження** **Тема 4.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із яєць, кисломолочного сиру і інших молочних продуктів** **Лекція №8** **План лекції:** 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. 3. Класифікація кулінарної продукції з яєць за сукупними ознаками. 4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва страв із яєць та яєчних продуктів. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 9, 10, 12-14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: 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.	4
	Лабораторне заняття №7 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування страв та кулінарних виробів з яєць та яєчних продуктів. 2. Дослідження технологічних процесів виробництва страв з яєць та яєчних продуктів, діагностика та їх апаратурне оформлення. 3. Визначення якості, терміну зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з яєць та яєчних продуктів. **Лабораторне заняття №8** **План лабораторного заняття:** 1. Приготування страв та кулінарних виробів з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів 2. Дослідження технологічних процесів виробництва страв з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів, їх апаратурне оформлення. 3. Визначення якості, терміну зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів.	2 2

Знати функціонально-технологічні властивості м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства, 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. **Аналізувати** принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса. **Вміти** застосовувати набуті знання щодо технологічних процесів виробництва, апаратурного оформлення, якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.	**Тема 4.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин** **Лекція №9** **План лекції:** 1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. 2. Класифікація кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками. 3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, 4. Аналіз технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 9, 10, 12-14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Новітні технології та асортимент напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.	4
	Лабораторне заняття №9 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. 2. Дослідження технологічних процесів виробництва страв з м'яса, їх діагностика та апаратурне оформлення. 3. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.	2
	Лабораторне заняття №10 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування страв з січеного м'яса і м'ясної котлетної маси. 2. Дослідження технологічних процесів виробництва страв з січеного м'яса і м'ясної котлетної маси, їх діагностика та апаратурне оформлення. 2. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції та страв з січеного м'яса і м'ясної котлетної маси	2

Знати класифікацію кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, дичини та кроля за сукупними ознаками, технологію напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля. **Аналізувати** принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кроля. **Вміти** застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, страв із птиці, пернатої дичини та кроля, розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів з пернатої дичини та кроля, визначати вихід тушки, кількість відходів.	**Тема 4.3. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля** **Лекція №10** **План лекції:** 1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів. 2. Класифікація кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, дичини та кроля за сукупними ознаками. 3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці і кроля. 4. Особливості технологій страв і кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, дичини та кроля. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 9, 10, 12-14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Методика розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і готових виробів з пернатої дичини та кроля; методика визначення виходу тушки, відходів і харчових оброблених субпродуктів при холодній обробці сільськогосподарської птиці залежно від категорії вгодованості.	4
	Лабораторне заняття №11 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування страв з вареної, смаженої, тушкованої і запеченої птиці, пернатої дичини, кроля. 2. Дослідження технологічних процесів приготування страв з вареної, смаженої, тушкованої і запеченої птиці, пернатої дичини, кроля. 3. Дослідження якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції з вареної, смаженої, тушкованої і запеченої птиці, пернатої дичини, кроля.	2
Знати хімічний склад різних видів гідробіонтів, класифікацію кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини за сукупними ознаками, принципову схему технологічного процесу виробництва кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.	**Тема 4.4. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.** **Лекція №11** **План:** 1. Характеристика функціонально-технологічних властивостей риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. 2. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. 3. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з гідробіонтів. 4. Аналіз технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з риби.	2

Аналізувати принципові схеми технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з гідробіонтів. **Вміти** застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва страв з припущеної, вареної, смаженої, запеченої риби; виготовляти натуральні порційні страви з риби.	**Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 3, 9, 10, 12-14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	
	Питання, що виносяться на СР: Методика розрахунку сировини, виходу напівфабрикатів і готових виробів з риби з кістковим скелетом усіх сімейств.	4
	Лабораторне заняття №12 **План лабораторного заняття:** 1. Приготування страв з припущеної, вареної, смаженої, запеченої риби. 2. Дослідження технологічних процесів приготування страв з припущеної, вареної, смаженої, запеченої риби 3. Дослідження якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту кулінарної продукції з припущеної, вареної, смаженої, запеченої риби.	2
Знати класифікацію супів за сукупними ознаками, технологію заправних супів, прозорих та молочних супів, супів-пюре, супів-кремів, холодних та солодких супів. **Аналізувати** особливості технологічних процесів виробництва супів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. **Вміти** організовувати процес виробництва, оформлення і подачі різних видів супів; визначати якість, терміни зберігання.	**Тема 5. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження** **Тема 5.1. Технологія супів** **Лекція №12** **План лекції:** 1. Значення у харчуванні та класифікація супів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. 2. Аналіз технологічних процесів виробництва заправних супів. 3. Технологія виготовлення прозорих та молочних супів. 4. Аналіз технологічних процесів виробництва супів-пюре, супів-кремів, холодних та солодких супів. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 4, 9, 12-14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Перспективи розвитку асортименту та креативних технологій супів. Аналіз формування асортименту супів для різних категорій споживачів.	4
	Лабораторне заняття №13 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання технологій заправних супів. 2. Дослідження технологічних процесів приготування заправних супів, визначення критичних точок контролю. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подачі заправних супів. Оволодіння методиками оцінки якості готової продукції при проведенні дегустації.	2

	Лабораторне заняття №14 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання технологій прозорих, пюреподібних, молочних та солодких супів за сукупними ознаками. 2. Дослідження технологічних процесів приготування прозорих, пюреподібних супів, молочних та солодких супів, визначення критичних точок контролю. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подачі прозорих, пюреподібних супів, молочних та солодких супів. Оволодіння методиками оцінки якості готової продукції при проведенні дегустації.	2
Знати класифікацію холодних страв та закусок за сукупними ознаками, технологію холодних страв та закусок, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. **Аналізувати** особливості технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. **Вміти** застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва салатів і вінегретів, страв з овочів і грибів, яєць та сиру; досліджувати технологічні процеси виробництва холодних страв і закусок.	**Тема 5.2. Технологія холодних страв та закусок** **Лекція №13** **План лекції:** 1. Характеристика харчової, біологічної цінності холодних страв та закусок, 2. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. 3. Аналіз технологічних процесів виробництва бутербродів, бенкетних страв і закусок з овочів, риби, рибних продуктів і нерибної водної сировини. 4. Аналіз технологічних процесів виробництва холодних страв та закусок птиці, м'яса і м'ясопродуктів. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 1-4, 7, 9, 10, 12-14.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Перспективи розвитку асортименту, ф'южн та креативних технологій холодних страв та закусок з застосуванням фламбування, сферифікації.	4
	Лабораторне заняття №15 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання технологій холодних страв і закусок закусок за сукупними ознаками. 2. Дослідження технологічних процесів виробництва порційних і банкетних холодних страв і закусок, визначення критичних точок контролю. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подачі холодних страв та закусок.	2

Знати класифікацію десертів та напоїв за сукупними ознаками, технологію десертів та напоїв, шляхи розвитку їх асортименту. **Аналізувати** технологічні процеси виробництва десертів та напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. **Вміти** ефективно управляти технологічними процесами, якістю готової продукції; організовувати технологічний процес виробництва десертних порційних і банкетних страв, напоїв, їх оформлення і подачу, визначення якості.	**Тема 5.3. Технологія десертів та напоїв** **Лекція №14** **План лекції:** 1. Класифікація десертів за сукупними ознаками. Шляхи формування асортименту. 2. Аналіз технологічних процесів виробництва десертів (натуральні плоди і ягоди; жельовані страви: киселі, желе, муси, самбуки, креми). 3. Аналіз технологічних процесів виробництва збитих вершків, заморожених десертів (морозиво, граніте, сорбет, шербет). 4. Класифікація за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту напоїв (чай, чайні напої, кава, какао і шоколад, молочні, вершкові, кисломолочні напої, гарячі з вином, плодово-ягідні, коктейль-крюшони, пунші, глінтвейни, гроги та ін.) **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 4-8, 10, 11.* *Додаткові: 1, 4-9, 11-13.* *Інтернет-ресурси: 1, 3, 4-7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: 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.	4
	Лабораторне заняття №16 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання технологій порційних і банкетних десертів за сукупними ознаками. 2. Дослідження технологічних процесів виробництва десертів, визначення критичних точок контролю. 3. Відпрацювання технологій гарячих та холодних напоїв. 4. Дослідження технологічних процесів приготування гарячих та холодних напоїв, визначення критичних точок контролю.	2
Знати теоретичні основи тістоутворення, види тіста, випечених напівфабрикатів та готової продукції, шляхи регулювання функціональних і технологічних властивостей основної та допоміжної сировини. **Аналізувати** механізм утворення тіста, роль	**Тема 6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів** **Тема 6.1. Загальні відомості про види тіста, випечені напівфабрикати, готову продукцію** **Лекція №15** **План лекції:** 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 у формуванні якості напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.	2

рецептурних компонентів у формуванні якості напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. **Вміти** визначати шляхи регулювання функціонально-технологічних властивостей сировини, досліджувати процес тістоутворення.	4. Шляхи регулювання функціонально-технологічних властивостей основної та допоміжної сировини. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 3, 4, 8, 9, 11.* *Додаткові: 5, 8, 11-13, 15.* *Інтернет-ресурси: 1-4, 6, 9-12.*	
	Питання, що виносяться на СР: Вивчення особливостей рецептурних компонентів (борошна, цукрової сировини, розпушувачів, драглеутворювачів та піноутворювачів) їх ролі у формуванні якості напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.	2
Знати особливості технологій оздоблювальних напівфабрикатів, способів оздоблення борошняних кондитерських виробів. **Аналізувати** технологічні процеси виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. **Вміти** готувати креми, малювальні маси: білкові, масляні, фруктові, шоколадні, з глазурі; пластичні маси: желатинові, цукристі, зефірні, карамельні, марципанові; посипки, литі фігури, фрукти, ягоди, використовувати готові сухі суміші для оздоблюваних напівфабрикатів.	**Тема 6.2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів** **Лекція №16** **План лекції:** 1. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. 2. Аналіз технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів 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. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 3, 4, 9.* *Додаткові: 12, 13, 14.* *Інтернет-ресурси: 1-4, 6, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Вивчення рецептурних компонентів оздоблювальних напівфабрикатів, формування якості напівфабрикатів. Визначення шляхів регулювання функціональних і технологічних властивостей допоміжної сировини.	4
	Лабораторне заняття №17 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення малювальних мас: білкових, масляних, фруктових, шоколадних, з глазурі; діагностика, апаратурне оформлення. 2. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення оздоблень з пластичних мас: желатинової, цукристої, зефірної, карамельної, марципанової. 3. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту оздоблювальних напівфабрикатів.	2

Знати особливості технологій дріжджового та бісквітного тіста і виробів з нього, процесів які спостерігаються при виготовленні та випіканні тіста; умови, терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового та бісквітного тіста, вимоги до їх якості. **Аналізувати** технології дріжджового та бісквітного тіста і виробів з нього, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. **Вміти** застосовувати знання щодо технологій дріжджового та бісквітного тіста і виробів з них.	**Тема 6.3. Технологія дріжджового, бісквітного тіста, виробів з них** **Лекція №17** **План лекції:** 1. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. 2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього. 3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього, 4. Механізм утворення бісквітного тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 3, 4, 8, 9, 11.* *Додаткові: 5, 8, 11-13, 15.* *Інтернет-ресурси: 1-4, 6, 7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів з дріжджового та бісквітного тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.	4
	Лабораторне заняття №18 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення дріжджового тіста, виробів з нього. 2. Дослідження якості, термінів зберігання виробів з безопарного дріжджового тіста. 3. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення бісквітного тіста різних видів та виробів з нього.	2
Знати теоретичні основи технологій пісочного, листкового тіста та виробів з нього, умови, терміни зберігання та реалізації виробів з пісочного та листкового тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення. **Аналізувати** загальну принципову схему технологічного процесу виробництва листкового та пісочного тіста, виробів з нього, механізм утворення	**Тема 6.4 Технологія пісочного, листкового тіста та виробів з них** **Лекція №18** **План лекції:** 1. Класифікація пісочного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. 2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста. 3. Класифікація листкового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. 4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листкового тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 3, 4, 8, 9, 11.* *Додаткові: 5, 8, 9, 11-13.* *Інтернет-ресурси: 1-4, 6, 7, 9-12.*	2

тіста. **Вміти** практично застосовувати знання щодо технологій пісочного, листкового тіста та виробів з нього.	**Питання, що виносяться на СР:** Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами виготовлення пісочного і листкового тіста та якістю готової продукції. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів з пісочного тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.	4
	Лабораторне заняття №19 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення пісочного тіста, виробів з нього. 2. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення листкового тіста, виробів з нього. 3. Дослідження якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту виробів з пісочного та листкового тіста, виробів з них.	2
Знати особливості технологій пряничного, заварного тіста та виробів з них, процеси, які спостерігаються при випіканні виробів; перспективи розвитку, асортименту та технології виробів із пряничного та заварного тіста. **Аналізувати** механізм утворення пряничного, заварного тіста та інших видів тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. **Вміти** практично застосовувати знання щодо технологій пряничного, заварного та інших видів тіста, виробів з них.	**Тема 6.5. Технологія пряничного, заварного тіста та інших видів тіста, виробів із них** **Лекція №19** **План лекції:** 1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пряничного тіста та виробів з нього. 2. Аналіз технологічних процесів виробництва пряничного тіста та виробів з нього. 3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста та виробів з нього. 4. Аналіз технологічних процесів виробництва заварного тіста та виробів з нього. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 3, 4, 8, 9.* *Додаткові: 5, 8, 9, 11-13.* *Інтернет-ресурси: 1-4, 6, 7, 9-12.*	2
	Питання, що виносяться на СР: 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.	4
	Лабораторне заняття №20 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення пряничного тіста, виробів з нього. 2. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення заварного тіста, виробів з нього. 3. Дослідження якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту виробів з пряничного тіста, виробів з нього.	2

Знати класифікацію, асортимент, особливості технологій, фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни маси охолодженої та швидкозамороженої кулінарної продукції; умови, терміни зберігання та реалізації охолоджених кулінарних виробів. **Аналізувати** загальну принципову схему технологічного процесу виробництва охолоджених та швидкозаморожених кулінарних виробів, фактори та сутність фізико-хімічних процесів охолодження. **Вміти** практично застосовувати знання особливостей технології охолоджених і швидкозаморожених страв, оформлення, подачі, визначення їх якості.	**Тема 7. Особливості технологій охолодженої та швидкозамороженої кулінарної продукції.** **Лекція №20** **План лекції:** 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, консистенції, харчової цінності кулінарних виробів. 4. Розігрівання, правила подавання, вимоги до якості готових страв. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 5-8, 10, 11.* *Додаткові: 12, 13, 14.* *Інтернет-ресурси: 1, 2, 5, 8, 9.*	2
	Питання, що виносяться на СР: Вплив способів пакування та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики охолодженої та швидкозамороженої продукції. Умови, терміни зберігання та реалізації охолоджених кулінарних виробів.	4
	Лабораторне заняття №21 **План лабораторного заняття:** 1. Відпрацювання способів приготування, температурних режимів і тривалості теплової обробки охолоджених та швидкозаморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів. 2. Дослідження технологічних процесів виробництва охолоджених та швидкозаморожених страв, визначення критичних точок контролю. 3. Оволодіння способами оформлення та подачі страв.	2
Знати правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва, сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної продукції; критерії оцінювання кулінарного мистецтва. **Аналізувати** принципи створення сучасної кулінарної і кондитерської продукції.	**Тема 8. Кулінарне мистецтво: вимоги, рекомендації.** **Лекція №21** **План лекції:** 1. Міжнародні кулінарні організації. 2. Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва. 3. Критерії оцінювання кулінарних виробів. 4. Принципи створення сучасної кулінарної і кондитерської продукції. **Рекомендовані джерела:** *Основні: 1, 2, 10.* *Додаткові: 12, 13, 14.* *Інтернет-ресурси: 1, 2, 5, 8, 9, 11.*	2

Вміти застосовувати знання принципів створення сучасної кулінарної і кондитерської продукції, сучасні світові вимоги щодо оформлення кулінарної продукції.	**Питання, що виносяться на СР:** Вимоги до змагань з кулінарного мистецтва: клас А (кулінарне мистецтво), клас В (холодні страви), клас С (кондитерське мистецтво), клас R (гарячі страви), клас CV (масове харчування). Закріплення та доповнення матеріалу лекції на виїзних заняттях, фестивалях кулінарного мистецтва, кулінарних конкурсах.	2
Індивідуальне завдання	Курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах, написання тез – 10 балів.	20
Всього:		**180**

ІІІ. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні джерела:

1. *Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.*
2. *Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.*
3. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування : навч. посіб. / В. І. Оболкіна, С. Д. Дудко, Є. Б. Сидорченко, Ю. Г. Кожанов. Київ: Інкос, 2021 р. 250 с.
4. *Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.*
5. *Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.*
6. Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 292 с.
7. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
8. *Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.*
9. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с.
10. Технологія продукції ресторанного господарства : конспект лекцій / Т. В. Кравченко. Любешів, 2023. 268 с. URL : http://www.ltklntu.org.ua/wp-content/uploads/2023/01/2023-Технологія-продукції-ресторанного-господарства-конспект-лекцій-.pdf.
11. *Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 506 с.*

Додаткові джерела:

1. *Аверчев О. В., Дзюндзя О. В., Новікова Н. В. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.*
2. *Аверчев О. В., Дзюндзя О. В., Новікова Н. В., Коб'яков С. М. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.*
3. Данилюк І. П., Струтинська Л. Т., Адамович О. С. Технології ресторанної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини : навч. посіб. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 196 с.

4. Іваніщева О. А. Дослідження шляхів оптимізації нутрієнтного складу страв з гарбуза. *Молодий вчений*. 2019. № 4 (68). С. 20-24.

5. Іваніщева О. А. Технологічні особливості формування функціональних властивостей борошняних страв. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології :* зб. наук. пр. VII Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. Вінниця, 2020. Ч ІІ. С. 704-714.

6. Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства. Чай, чайні церемонії. Київ: ДТЕУ, 2024. 80 с.

7. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Технологічні особливості приготування фруктових салатів для профілактики депресивних станів. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : Зб. матер. ІІ Міжнар. наук.-практи. конф.* (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів : Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, 2022.

8. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодощів шляхом використання регіональної сировини. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі.* 2022. Вип. 1. С. 95-100.

9. Семко Т., Іваніщева О., Пахомська О., Корчак М. Дослідження можливостей інноваційного обладнання АМС у ресторанних технологіях. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету.* 2024. Вип. 24. Том 2. С. 176-185. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/724

10. Семко Т. В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Інноваційна технологія souse-vide в ресторанній продукції. *Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості* : зб. матер. ІІ-го Форуму. (м. Київ. 18 вересня 2024 р.). Київ: НУХТ, 2024. С. 176-179.

11. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь : ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 217-225.

12. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 300 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2248/1/2020_NP_GRS_Tehnologiya%20PRG.pdf

13. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. Київ: Грамота, 2020. 280 с. URL: https://lib.imzo.gov.ua/wa-data/public/site/books2/pidrucnnyky-posibnyky-profosvita/Kulinarna-sprava.pdf

14. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / за ред. Л. О. Касілової. Суми : Університетська книга, 2023. 279 с.

15. Semko T, Paska M., Ivanishcheva O.,Kryzhak L., Pahomska O., Ternova A., Vasylyshyna O., Hyrych S. Innovative approach to the production of craft bread: a combination of tradition and innovation. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences.* 2024. Vol. 18. P. 792-806. *URL:https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1964*

Інтернет-джерела:

1. Асоціації шеф-кухарів України. URL: https://chef.kiev.ua/
2. Спілка кондитерів України. URL: https://condyter.at.ua/
3. Меню та технологічні карти. URL: https://znaimo.gov.ua/techcards
4. Технологічні карти МОЗ. URL: https://moz.gov.ua/uk/moz-opublikuvav-tehnologichni-karti-novogo-shkilnogo-menju
5. Технології приготування їжі: інновації, які змінюють підхід до кулінарії. URL: https://newfood.ua/2024/10/01/tekhnolohii-pryhotuvannia-izhi-innovatsii-iaki-zminiuiut-pidkhid-do-kulinarii/
6. Culinara – перший український кулінарний застосунок. URL: https://culinara.com.ua/
7. Традиційні українські рецептури. URL: https://etnocook.com.ua/
8. Ресторанний консалтинг. URL: https://restaurant-consulting.com.ua/zhurnal-restorator
9. Журнал «Ресторатор». URL: https://www.instagram.com/restorator_ua/
10. Пательня. URL: https://patelnya.com.ua/
11. Кукорама. URL: https://cookorama.net/uk/
Клопотенко. URL: https://klopotenko.com/