ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Technologies for Restaurant Products

Ступінь освіти, для якого пропонується	Фаховий молодший бакалавр
З якого курсу бажано опановувати	2
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім’я та по батькові	Золотухіна Олена Олександрівна
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст вищої категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	ORCID
Контактна інформація	o.zolotukhina@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна спрямована на формування наукових підходів до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій продукції харчування з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної та кондитерської продукції; здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативі положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності; опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Мета дисципліни

Формування базових знань з технології виробництва ресторанної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, компетентностями та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску ресторанної продукції та її споживання.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- хімічний склад та харчову цінність продуктів харчування, класифікацію органічних та неорганічних речовин;
- способи, температурні режими, прийоми механічної та теплової обробки продуктів рослинного та тваринного походження;
- загальну схему технологічного процесу виробництва страв з овочів, грибів, м'яса, риби, птиці
- загальну схему технологічного процесу виробництва соусів і супів;
- характеристику страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів; принципи підбору гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів;
- технологічний процес приготування та відпуску холодних страв і закусок;
- технологічний процес приготування та відпуску борошняних страв, десертів та напоїв;
- загальну характеристику різних видів харчування: раціонального, лікувально-профілактичного, дитячого тощо

вміти:

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати посуд для відпуску страв, виробів, напоїв;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;
- рекомендувати страви, вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх смаки.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ здорового способу життя, дизайну та технології обслуговування в закладах готельного господарства, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Програма дисципліни

Тема 1. Вступ до технології ресторанної продукції. Теоретичні основи виробництва ресторанної продукції

Технологічний цикл виробництва кулінарної продукції. Способи кулінарної обробки харчової продукції. Процеси, які формують якість кулінарної продукції. Вода. Білки. Вуглеводи. Ліпіди. Вітаміни та мінеральні речовини. Колір, смак і аромат харчових продуктів.

Тема 2. Технологія супів та соусів

Роль супів у харчуванні. Характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками. Роль заправних супів у харчуванні. Асортимент заправних супів. Технологічні схеми виготовлення заправних супів. Умови і терміни зберігання заправних супів. Поняття про гарніри до прозорих супів. Способи освітлення бульйонів. Технологічні

схеми виготовлення прозорих супів. Технологічні схеми виготовлення прозорих супів. Використання пюреподібних супів у харчуванні різних груп населення. Умови і терміни зберігання пюреподібних супів. Характеристика способів приготування холодних і солодких супів. Технологічні схеми виготовлення холодних і солодких супів.
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 з наповнювачами. Умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів.

Тема 3. Технологія страв з овочів, грибів, крупів, бобових

Значення продуктів рослинного походження у харчуванні. Характеристика властивостей сировини. Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Технологічні схеми виробництва окремих страв.
Класифікація страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із круп, бобових і продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із круп, бобових і продуктів їх переробки. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції із круп, бобових і продуктів їх переробки за групами.

Тема 4. Технологія страв з м'яса, птиці, риби

Класифікація напівфабрикатів із м'яса. Характеристика способів виробництва напівфабрикатів із м'яса. Аналіз технологічних схем виробництва окремих страв і виробів.
Класифікація напівфабрикатів із птиці за сукупними ознаками. Аналіз технологічних схем виготовлення напівфабрикатів із птиці, кролика, пернатої дичини. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Аналіз технологічних схем виготовлення окремих страв і кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.
Класифікація напівфабрикатів із риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів. Вимоги до якості напівфабрикатів.

Тема 5. Технологія борошняних страв, страв із макаронних виробів, яєць і молочних продуктів

Харчова та біологічна цінність борошна, його технологічні властивості. Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. Класифікація напівфабрикатів із борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. Класифікація страв і кулінарних виробів із борошна за сукупними ознаками.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна (визначення режимів, параметрів процесу). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з борошна. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.
Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з яєць і продуктів їх переробки. Класифікація страв і кулінарних виробів із яєць і продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із яєць і продуктів їх переробки.
Характеристика харчової та біологічної цінності страв із молока. Класифікація страв і кулінарних виробів із молока. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів із молока та продуктів його переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв і кулінарних виробів із молока та продуктів його переробки.

Тема 6. Технологія холодних страв і закусок, десертів і напоїв

Роль холодних страв і закусок у харчуванні. Характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками. Закономірності формування асортименту, призначення. Аналіз асортименту та технологічних схем виробництва різних холодних страв і закусок із овочів і грибів, м'яса та м'ясопродуктів, риби та нерибних морепродуктів. Вимоги до якості холодних страв і закусок, особливості подачі. Умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції.
Роль десертів у харчуванні. Класифікація десертів. Особливості первинної підготовки сировини для виробництва десертів. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання.
Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту. Аналіз технологічних схем приготування різних виробництва напоїв. Умови й терміни зберігання та реалізації напоїв, вимоги до якості.

Тема 7. Фізіологічні основи приготування ресторанної продукції. Технологія ресторанної продукції для різних груп споживачів

Сучасні тенденції розвитку індустрії закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика різних видів харчування: раціонального, лікувально-профілактичного, дитячого, альтернативні види харчування, тощо. Загальна характеристика дієтичного харчування.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених

програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: іспит, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) розв'язання практичних завдань; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. Київ, 2014

2. Prometheus – платформа онлайн-курсів: 4 кроки до здорового харчування

3. Захарчук В.Г, Кунділовская Т.А, Гайдуковіч Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства. Одеса, 2016