

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 6

Розробник: Слащева А.В.,
доцент кафедри технології
в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної
справи, к.т.н., доцент

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	осінній/весняний (3, 4)
Кількість кредитів	10
Загальна кількість годин	300
Кількість модулів	2
Лекції, годин	72
Практичні / семінарські, годин	90
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	138
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	5,4/4,8
самостійної роботи студента	5/5
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Ціль – формування професійних знань з технології продукції ресторанного господарства.

Завдання: опанування технологій продукції ресторанного господарства, роз- виток навиків самостійного аналізу технологічних процесів виробництва продуктів харчування, їх відповідності вимогам з метою отримання продукції високої якості.

Предмет: сучасні уявлення про основи харчування, шляхи забезпечення та контролю якості продукції ресторанного господарства, технологічні основи виробництва всіх груп продукції ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема

Тема 2. Фізіолого-гігієнічні основи харчування

Тема 3. Основні поживні речовини харчових продуктів та їх зміни в процесі технологічної обробки

Тема 4. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Тема 5. Технологія виробництва холодних страв та закусок

Тема 6. Технологія виробництва перших і других страв

Тема 7. Технологія виробництва виробів з дріжджового тіста

Тема 8. Технологія виробництва десертної продукції

Тема 9. Організація контролю якості продукції ресторанного господарства

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1: Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема, фізіолого-гігієнічні основи харчування. Основні поживні речовини харчових продуктів та їх зміни в процесі технологічної обробки					
Тема 1. Роль технології продукції ресторанного господарства в розвитку готельно-ресторанного комплексу України	6	1		1	4
Тема 2. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення	10	1		1	8
Тема 3. Харчування та функціонування організму людини. Фізіологічні системи, що пов'язані з функцією харчування	11	1		2	8
Тема 4. Характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів. Роль поживних речовин та їх нормування у раціонах харчування	11	1		2	8
Тема 5. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ	14	2		4	8
Тема 6. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ	14	2		4	8
Тема 7. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ	12	2		4	6
Тема 8. Зміна кольору та формування вкусо-ароматичного комплексу при тепловій обробці	10	2		2	6
Тема 9. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ	10	2		2	6
Разом за за змістовим модулем 1	98	14		22	62
Змістовий модуль 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції					
3.1. Технологія напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ	13	2		2	9
3.2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	20	4		4	12
3.3. Технологія напівфабрикатів з борошна	18	2		4	12
3.4. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності	16	2		4	10

3.5. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ	15	2		3	10
Разом за змістовим модулем 2	82	12		17	53
Усього годин за модуль 1	120	45		45	69
Модуль 2					
Змістовий модуль 3. Технологія виробництва холодних страв та закусок, других страв, виробів з дріжджового тіста та десертної продукції					
Тема 1. Технологічні принципи приготування та діагностика технологічних процесів приготування холодних страв та закусок	22	4		8	2
Тема 2. Технологічні принципи приготування страв з м'ясопродуктів	20	4		8	4
Тема 3. Технологічні принципи приготування страв з птиці та дичини	20	4		8	4
Тема 4. Технологічні принципи приготування страв з гідробіонтів	22	4		8	4
Тема 5. Технологічні принципи приготування страв з сиру та яєць	18	4		4	4
Тема 6. Технологічні принципи виготовлення борошняних страв	20	4		8	4
Тема 7. Технологічні принципи виготовлення виробів з дріжджового тіста	20	4		8	4
Тема 8. Технологічні принципи приготування десертної продукції	20	4		8	4
Тема 9. Інноваційні підходи до складання меню	18	2		8	4
Разом за змістовим модулем 3	180	10		68	34
Змістовий модуль 4. Організація контролю якості продукції ресторанного господарства					
Тема 10.1. Актуальні проблеми забезпечення якості продукції ресторанного господарства	8	2		2	4
Тема 10.2. Основні елементи системи прийомочного, виробничого та вихідного контролю в ресторанному господарстві	8	2		2	4
Тема 10.3. Нормативне забезпечення контролю якості	6	2			4
Тема 10.4. Правила розробки та затвердження нормативних документів якості продукції	12	2		4	4
Тема 11.1. Сучасні підходи комплексної оцінки якості й безпеки харчової продукції	6	2			4
Тема 11.2. Естетика оформлення продукції ресторанного господарства	10	2		4	4
Тема 11.3. Органолептичний аналіз. Тестування за сенсорними здібностями.	6	2			4
Тема 11.4. Методи дегустаційного аналізу. Порядок проведення бракеражу продукції	10	2		4	4
Тема 11.5. Вимоги до функціонального призначення продукції ресторанного господарства	16	4		4	4

Тема 12.1. Поняття про вірогідність контролю якості. Методика добору й підготовки проб	6	2			4
Тема 12.2. Методи визначення технологічних показників якості сировини	6	2			4
Тема 12.3. Особливості контролю якості напівфабрикатів	10	2		4	4
Тема 12.4. Методи контролю вірності проведення технологічного процесу	10	2		4	4
Тема 12.5. Ідентифікація та фальсифікація продукції ресторанного господарства	8	2			6
Разом за змістовим модулем 2	100	16		16	35
Усього годин за модуль 2	180	26		26	69
Усього годин	300	72		90	138

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.	2
2	Лабораторна робота Технологічні принципи приготування універсальних напівфабрикатів	2
3	Колоквіум Технологічні принципи приготування супів, класифікація супів.	2
4	Лабораторна робота Технологія виготовлення заправочних супів.	2
5	Лабораторна робота Технологія виготовлення прозорих та пюреподібних супів.	2
6	Лабораторна робота Технологія виготовлення супів української кухні.	2
7	Колоквіум Діагностика виготовлення супів і точки ризику.	2
8	Семінар Класифікація соусів, напівфабрикатів.	2
9	Лабораторна робота Технологічні принципи приготування соусів з загусниками.	2
10	Лабораторна робота Технологія соусів без загусників.	2
11	Колоквіум Технологічні принципи приготування соусів, аналіз точок ризику.	2
12	Семінар Діагностика процесу виготовлення страв з овочів.	2
13	Лабораторна робота Технологія страв з овочів.	2
14	Колоквіум Діагностика процесу виготовлення страв з круп, бобових та макаронних виробів.	2
15	Лабораторна робота Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів.	2
16	Колоквіум Діагностика технологічних процесів виробництва страв з рослинної сировини.	2
17	Семінар Інноваційні підходи до складання меню.	2
18	Семінар Технологічні принципи приготування холодних страв та закусок.	2
19	Семінар Технологічні принципи приготування страв з м'яса та м'ясопродуктів.	2
20	Лабораторна робота 1 Технологія холодних страв та закусок.	2
21	Лабораторна робота 2 Технологія страв з м'яса та м'ясопродуктів.	2
22	Колоквіум Діагностика технологічних процесів виробництва холодних страв та закусок, других страв та кулінарних виробів з м'яса.	2
23	Семінар Технологічні принципи приготування страв з птиці та дичини.	2

24	Лабораторна робота 3 Технологія страв з птиці та дичини.	2
25	Семінар Технологічні принципи приготування страв з гідробіонтів.	2
26	Лабораторна робота 4 Технологія страв з гідробіонтів.	2
27	Семінар Технологічні принципи приготування страв сиру та яєць.	2
28	Колоквіум Діагностика технологічних процесів виробництва других страв з птиці, гідробіонтів, сиру та яєць.	2
29	Семінар Технологічні принципи виробництва борошняних страв та виробів з дріжджового тіста.	2
30	Лабораторна робота 5 Технологія борошняних страв.	2
31	Лабораторна робота 6 Технологія виробів з дріжджового тіста.	2
32	Семінар Технологічні принципи виробництва десертної продукції.	2
33	Лабораторна робота 7 Технологія десертної продукції.	2
34	Колоквіум Діагностика технологічних процесів виробництва борошняних страв, виробів з дріжджового тіста та десертної продукції.	2
35	Семінар Сучасні підходи до забезпечення якості продукції ресторанного господарства.	2
36	Лабораторна робота Розробка технічних умов та технологічних карт.	2
37	Колоквіум Організація контролю якості продукції ресторанного господарства.	2
38	Лабораторна робота Розробка комплексної оцінки якості й безпеки харчової продукції.	2
39	Лабораторна робота Тестування за сенсорними здібностями.	2
40	Семінар Вимоги та правила проведення дегустаційного аналізу .	2
41	Колоквіум Вимоги до контролю якості продукції ресторанного господарства.	2
42	Семінар Методи визначення технологічних показників якості сировини.	2
43	Лабораторна робота Перевірка вірності вкладення сировини.	2
44	Лабораторна робота Експрес-методи дослідження якості сировини.	2
45	Колоквіум Контроль якості н/ф та готових страв в ресторанному господарстві.	2
	Усього годин	90

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Визначення і обґрунтування технологічних режимів приготування страв

4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Модуль 1			
Змістовий модуль 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема. Фізіолого-гігієнічні основи харчування. Основні поживні речовини харчових продуктів та їх зміни в процесі технологічної обробки			
1.1. Роль технології продукції ресторанного господарства в розвитку готельно-ресторанного комплексу України	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
1.2. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
1.3. Харчування та функціонування організму людини. Фізіологічні системи, що пов'язані з функцією харчування	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
1.4. Характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів. Роль поживних речовин та їх нормування у раціонах харчування	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
2.1. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Особливості хімічного складу м'яса Види тканин теплокровних тварин Характеристика м'язової тканини, її будова Будова сполучної тканини. Білки білки сполучної тканини їх будова, властивості Характеристика білків молока Характеристика білків яєць Характеристика білків круп, борошна і зернобобових. Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань

2.2. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Особливості використання антиоксидантів природного та штучного походження Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
2.3. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Характеристика модифікованих крохмалів: Набухаючий крохмаль Пудінговий крохмаль Фосфатний крохмаль Характеристика драглетуючих речовин Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
2.4. Зміна кольору та формування вкусо-ароматичного комплексу при тепловій обробці	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
2.5. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: Зміна вмісту води і сухих речовин при механічній обробці зернобобових, круп Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Разом за змістовим модулем 1	21		
Змістовий модуль 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції. Технологія виробництва перших страв, соусів та других страв та кулінарних виробів з продуктів рослинного походження			
3.1. Технологія напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
3.2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	12	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
3.3. Технологія напівфабрикатів з борошна	12	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
3.4. Особливості технології	10	1. Опрацювання конспекту	Тестування,

охладжених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності		лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
3.5. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.1. Загальна характеристика та класифікація супів. Напівфабрикати для перших страв		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.2. Технологічні принципи приготування супів заправних		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.3. Технологічні принципи приготування супів пюреподібних, прозорих та холодних.		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.4. Технологічні принципи приготування супів української кухні та інших супів в національних кухнях		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.5. Діагностика технологічних процесів виробництва супів на підставі аналізу потенційних ризиків.		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.6. Загальна характеристика та класифікація соусів. Напівфабрикати для соусів		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.7. Технологічні принципи приготування соусів з загусниками		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.8. Технологічні принципи приготування соусів без загусників		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.9. Технологічні аспекти		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань

виробництва кулінарної продукції з овочів		літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
4.10. Технологічні аспекти виробництва кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Разом за змістовим модулем 2	24		
Модуль 2			
Змістовий модуль 1. Технологія виробництва холодних страв та закусок, других страв, виробів з дріжджового тіста та десертної продукції			
Тема 1.1. Інноваційні підходи до складання меню	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 1.2. Технологічні принципи приготування та діагностика технологічних процесів приготування холодних страв та закусок	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 1.3. Технологічні принципи приготування страв з м'ясопродуктів	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 2.1. Технологічні принципи приготування страв з птиці та дичини	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 2.2. Технологічні принципи приготування страв з гідробіонтів	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 2.3. Технологічні принципи приготування страв з сиру та яєць	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.1. Технологічні принципи виготовлення борошняних страв	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.2. Технологічні принципи виготовлення виробів з дріжджового тіста	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування,

		Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	розв'язання практичних завдань
Тема 3.3. Технологічні принципи приготування десертної продукції	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Разом за змістовим модулем 3	21		
Змістовий модуль 2. Організація контролю якості продукції ресторанного господарства			
Тема 1.1. Актуальні проблеми забезпечення якості продукції ресторанного господарства	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 1.2. Основні елементи системи прийомочного, виробничого та вихідного контролю в ресторанному господарстві	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 1.3. Нормативне забезпечення контролю якості	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 1.4. Правила розробки та затвердження нормативних документів якості продукції	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 2.1. Сучасні підходи комплексної оцінки якості й безпеки харчової продукції	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 2.2. Естетика оформлення продукції ресторанного господарства	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 2.3. Органолептичний аналіз. Тестування за сенсорними здібностями.	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 2.4. Методи дегустаційного аналізу. Порядок проведення бракеражу продукції	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 2.5. Вимоги до	8	1. Опрацювання конспекту	Тестування,

функціонального призначення продукції ресторанного господарства		лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.1. Поняття про вигогідність контролю якості. Методика добору й підготовки проб	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.2. Методи визначення технологічних показників якості сировини	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.3. Особливості контролю якості напівфабрикатів	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.4. Методи контролю вірності проведення технологічного процесу	4	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.5. Ідентифікація та фальсифікація продукції ресторанного господарства	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.6. Поняття про експрес-методи дослідження	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 3.7. Сучасні методи контролю якості продукції ресторанного господарства	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Разом за змістовим модулем 2	24		
Усього годин за модулем	45		
Усього годин	90		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності														
	Загальні						Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Знання фізіологічних основ раціонального та адекватного харчування, диференційованого харчування різних груп населення			+				+								
2. Знання характеристик продуктів харчування та ролі поживних речовин і їх нормування у раціонах харчування			+				+								
3. Знання теоретичних основ зміни білків, ліпідів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, кольору та формування вкусо-ароматичного комплексу при тепловій обробці			+				+						+		
4. Знання технології напівфабрикатів, що виготовляються в ЗРГ, та технологічних принципів виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції			+				+	+		+			+		+
5. Знання класифікації, теоретичних основ технології перших страв, соусів та кулінарної продукції з овочів і напівфабрикатів для них, страв з круп, бобових та макаронних виробів			+				+	+		+			+		+
6. Розуміння технології та уміння виробляти широкий асортимент перших страв, соусів, кулінарної продукції з овочів, страв з круп, бобових та макаронних виробів нормованої якості			+				+	+		+			+		
7. Уміння діагностувати технологічні процеси виробництва перших страв, соусів, кулінарної продукції з овочів, страв з круп, бобових та макаронних виробів на підставі аналізу потенційних ризиків.			+			+	+	+		+	+		+		
8. Знання класифікації, теоретичних основ технології			+				+	+		+			+		+

холодних страв та закусок, других страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці, гідробіонтів, сиру, борошна, яєць та десертної продукції															
9. Розуміння технології та уміння виробляти широкий асортимент холодних страв та закусок, других страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці, гідробіонтів, сиру, борошна, яєць та десертної продукції нормованої якості			+				+	+		+			+		
11. Уміння діагностувати технологічні процеси виробництва холодних страв та закусок, других страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці, гідробіонтів, сиру, борошна, яєць та десертної продукції на підставі аналізу потенційних ризиків.			+			+	+	+		+	+		+		
12. Знання підходів до складання меню	+		+				+	+		+			+		
13. Знання та уміння з організація контролю якості продукції ресторанного господарства			+				+	+		+			+		+

8. Методи викладання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Екзамени (1 і 2 модулі)

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
МОДУЛЬ 1						
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2		1			3
Тема 2	2		1			3
Разом змістовий модуль 1	6		3	3		12
Змістовий модуль 2						
Тема 1	1	2	1			4
Тема 2	1	2	0,5			3,5
Разом змістовий модуль 2	3	6	2		3	14
Разом						50
МОДУЛЬ 2						
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2		1			3
Тема 2	2		1			3
Тема 3	2		1			6
Разом змістовий модуль 1	6		3	3		12
Змістовий модуль 2						
Тема 1	1	2	1			4
Тема 2	1	2	0,5			3,5
Тема 3	1	2	0,5		3	6,5
Разом змістовий модуль 2	3	6	2		3	14
Разом						50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «MyTest»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань).

Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

Навчальний посібник, електронний конспект лекцій, методичні рекомендації з вивчення дисципліни, комплекти індивідуальних завдань, навчальна та наукова література, нормативні документи.

1. Технология соусов: уч. пособ. для студ. направл. подгот. 6.051701 „Пищевые технологии и инженерия” / А.Ф. Коршунова, А.В. Слащева; Донец. нац. ун-т економіки и торгівлі імені Михайла Туган-Барановського; каф. технологии в ресторанном хозяйстве. – Донецк: ДонНУЭТ, 2014. – 107 с.

2. Солодкі страви і десерти: навч. посіб. для студ. для студентів напряму підготовки 6.051701 „Харчові технології та інженерія” / Г.Ф. Коршунова, А. В. Слащева; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського; каф. технології в ресторанному господарстві– Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 282 с.

3. Супи. Технологічні аспекти виробництва і реалізації: навч. посіб. для студентів напряму підготовки „Харчові технології та інженерія” спеціальності 6.091700 „Технологія харчування”/ Г.Ф.Коршунова, Л.Я.Семенова; Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського; Каф. технології харчування, – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 200 с.

4. Технологія продуктів харчування: метод. вказівки для лабораторних робіт для студ. спец. 6.091711 “Технологія харчування” ден. форми навчання (I ч.) / Г.Ф.Коршунова, Л.Я.Семенова, А.В.Слащева. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 49 с.

5. Технологія продуктів харчування: метод. вказівки для лабораторних робіт для студ. спец. 6.091711 “Технологія харчування” ден. форми навчання (II ч.) / Г.Ф.Коршунова, Л.Я.Семенова, А.В.Слащева. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 85 с.

2. Технологія продукції харчування: метод. рек. для викон. лабораторних робіт з модулю «Контроль якості продуктів харчування» дисц. «Технологія продуктів харчування» для студ. IV курсу напр. підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. форми навч. / Г.Ф. Коршунова, О.В. Сабіров; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технол. харчування. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 28 с.

3. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: метод. рекомендації з вивчення дисципліни для магістрів напряму підготовки 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології в ресторанному господарстві» ден. і заоч. форм навчан. / А. В. Слащева, К. А. Заболотня; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. тех- нології в рестор. госп. та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 91 с.

12. Рекомендована література

Основна

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев: АСК, 1998. – 651 с.
2. Химический состав пищевых продуктов / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Шатерникова – М.: Легкая промышленность, 1984. – 327 с.
3. Карсекіна В.В. Страви української кухні. Навч. Посібник / В.В. Карсекіна, Л.М. Скрипка – К.: Вища школа, 1993. – 56 с.
4. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. – М.: ВНИИОП, 1991 – 19с.
5. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания в 2-х томах / А.С. Ратушный и др. М: Мир, 2004. – 303 с.
6. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 1986. – 400 с.
7. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г.Н. Ловачева, А.И. Мглинец, Н.Р. Успенская. М.: Экономика, 1990 г. – 216 с.

Допоміжна

1. Українська стародавня кухня. – К.: Спалах ЛТД, 1993. – 190 с.
2. Вкусные блюда на каждый день. – Эксмо-Пресс, 1998 – 320 с.
3. Коршунова А.Ф. Использование грибов в питании. Учебное пособие / А.Ф. Коршунова – Донецк: ДонГУЭТ, 2000. – 86 с.
4. Коршунова А.Ф. Использование грибов в питании / А.Ф. Коршунова – Донецк: ДонГУЭТ, 2001. – 48 с.
5. Коршунова Г.Ф. Напої. Асортимент та технологія. Навчальний посібник / Г.Ф. Коршунова – Донецьк: ДонДУЕТ, 2001. – 80 с.
6. Коршунова Г.Ф. Нетрадиційне харчування / Г.Ф. Коршунова – Донецьк:ДонДУЕТ, 2002. – 134 с.
7. Коршунова А.Ф. Мясо. Технологические аспекты переработки и использования / А.Ф. Коршунова – Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 120 с.
8. Коршунова А.Ф. Мясо. Технологические аспекты переработки и использования / А.Ф. Коршунова – Донецк: ДонГУЭТ, 2003. – 120 с.
9. Коршунова А.Ф. Производство соусов / А.Ф. Коршунова – Донецк:ДонГУЭТ, 2003. – 68 с.
10. Коршунова Г.Ф. Риба. Технологічні аспекти переробки і використання. Навчальний посібник. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. – 111с.
11. Коршунова А.Ф. Мучные блюда и гарниры. Учебное пособие / А.Ф. Коршунова, С.К. Ильдирова, Р.П. Никифоров – Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 164 с.

12. Коршунова Г.Ф. Овочі у харчуванні: Навч. посібник для студ. спец. „Технологія харчування” денної та заочної форм навчання / Коршунова Г.Ф. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 161 с.

13. Коршунова Г.Ф. Супи. Навчальний посібник / Г.Ф. Коршунова, Л.Я. Семенова – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 161 с.

Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uapravo.net/data2008/base57/ukr57386.htm>

2. Закон України «Про затвердження методичних вказівок "Медико-біологічна оцінка нетрадиційної продовольчої сировини і нових харчових продуктів"» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart80/inx80867.htm>

3. Закон України «Про затвердження Допустимих рівнів вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷ і Sr⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді (ДР-97)» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart79/inx79713.htm>

4. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.zps.com.ua/page.php?idp=10>

5. Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uazakon.com/document/spart05/inx05381.htm>

6. Норми №5061-89 від 01.08.1989 «Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і продуктів харчування» [Електронний ресурс] – Режим доступу до журн.: <http://www.uapravo.net/data/akt447/page1.htm>

7. <http://www.gastronom.ru/>

8. <http://www.mmenu.com/>

9. <http://best-recipe.biz/>

10. <http://pitanie-detey.ru/>

11. <http://www.kedem.ru/>