МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

АНОТАЦІЯ
РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Технологія виробів та організація підприємств ресторанного господарства

(назва дисципліни)

Напрям підготовки: 6.010104 Професійна освіта.

Спеціалізація: Професійна освіта. Харчові технології.

Термін засвоєння ОПП: 4 роки - нормативний, 3 роки- скорочений (нормативний, скорочений строк навчання)

Форма навчання: для всіх форм навчання (денна,заочна форма навчання)

Кафедра: Харчових та хімічних технологій

Розробники: доц., д.пед.н. Лазарева Т.А.

Харків 2016

1. Місце дисципліни в структурі ОПП

Необхідна навчальна база перед вивченням даної дисципліни

1. Органічна хімія
2. Фізколоїдна та аналітична хімія
3. Біологічна та харчова хімія
4. Фізіологія харчування
5. Технічна мікробіологія
6. Товарознавство та експертиза харчових продуктів

Успішне освоєння курсу дозволяє перейти до вивчення дисциплін:

1. Проектування харчових підприємств

2. Вимоги до результатів по даній дисципліні

В результаті вивчення дисципліни студент повинен:

Знати:

- головні стадії технологічного процесу виробництва;
- класифікацію продукції громадського харчування;
- способи і прийоми теплової кулінарної обробки;
- фізико-хімічні процеси, що тривають при кулінарній обробці у харчових продуктах;
- зміни, що тривають в овочах, плодах та грибах при кулінарній обробці у харчових продуктах;
- зміни, що тривають у крупах, бобових та макаронних виробах при кулінарній обробці у харчових продуктах;
- зміни, що тривають у м’ясі, м’ясопродуктах та рибі при кулінарній обробці у харчових продуктах;
- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- види послуг, що надаються у закладах ресторанного господарства;
- особливості організації роботи заготівельних та доготівельних цехів;
- характеристику матеріально-технічної бази, що використовуються для організації та обслуговування.

Вміти:

- складати загальні технологічні схеми виробництва продуктів харчування;
- формулювати предмет і задачі технології виробництва продукції громадського харчування;
- визначати хімічний склад, якість продуктів харчування;
- проектувати іконографічну модель виробництва нового та фірмового продукту.
- визначати торгівельно-виробничу структуру закладів ресторанного господарства;
- раціонально організовувати роботу основних та допоміжних підрозділів виробництва;
- моделювати та організовувати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Володіти:

1. Методикою проведення розрахунку закладки сировини.
2. Методикою складання технологічних схем та карт.
3. Методикою проведення розрахунків цехів у закладах ресторанного господарства
4. Методикою організації процесу обслуговування

3.Зміст робочої програми

Модуль №1

Тема 1. Загальна характеристика технологічних процесів приготування продукції ресторанного господарства

- Об'єкт, предмет та завдання курсу.
- Найважливіші технологічні поняття та визначення.
- Методи і способи кулінарної обробки. Головні стадії технологічного процесу виробництва. Прийом та зберігання харчової сировини та товарів. Механічна та гідромеханічна обробка. Теплова обробка нп/ф. Зберігання готового харчового продукту.
- Класифікація кулінарної продукції. Якість продукції харчування, її технологічне значення. Кулінарні нп/ф. Готова кулінарна продукція.

Тема 2. Технологія приготування бульйонів, відварів та соусів

- Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини. Види бульйонів та відварів. Процес утворення бульйонів.
- Класифікація соусів і н/ф для їхнього приготування. Асортимент соусів, що випускаються харчовою промисловістю.
- Технологія приготування соусів. Нові напрямки в технології соусів. Вимоги до якості соусів

Тема 3. Технологія приготування супів

- Характеристика, асортимент та значення супів у харчуванні.
- Технологія заправних супів. Технологія пюреподібних супів. Технологія прозорих та молочних супів
- Технологія холодних супів. Технологія солодких супів.

Тема 4. Технологія приготування страв з овочів, плодів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів

- Технологія приготування страв з відварених, припущених, тушкованих, смажених овочів, плодів та грибів, шляхи їх вдосконалення
- Технологія страв та гарнірів з крупи та шляхи її вдосконалення
- Технологія страв та гарнірів із зернобобових та шляхи її вдосконалення.
- Технологія страв та гарнірів з макаронних виробів та шляхи її вдосконалення

Тема 5. Технологія приготування страв з м'яса та субпродуктів, птиці, пернатої дичини та кролика

- Технологія приготування м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості н/ф.
- Технологія приготування страв з відвареного м'яса та тушкованого м'яса
- Технологія приготування страв з смаженого м'яса та м'ясопродуктів. Запечене м'ясо.
- Приготування готової кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролика

Тема 6. Технологія приготування страв з риби, нерибних морепродуктів

- Кулінарна продукція з риби. Напівфабрикати з риби із кістковим скелетом. Напівфабрикати з риби із хрящовим скелетом.
- Технологія приготування страв із відвареної, смаженої, та запеченої риби.
- Технологія приготування страв з нерибних продуктів.

Тема 7. Технологія приготування холодних страв і закусок

- Технологія закритих та відкритих бутербродів, канапе, салатів, вінегретів та шляхи їх вдосконалення

- Технологія холодних страв та закусок з риби, морепродуктів та шляхи їх вдосконалення
- Технологія холодних страв та закусок з м'яса, м'ясопродуктів, птиці та шляхи їх вдосконалення
- Загальна характеристика та будова яєць. Яєчні продукти. Вимоги до якості сировини.
- Страви з яєць. Технологія приготування страв. Вимоги до страв з яєць.
- Сир. Загальна характеристика кисломолочного сиру. Вимоги до якості сировини. Страви з сиру.

Тема 8. Технологія приготування солодких страв та напоїв

- Класифікація солодких страв. Свіжі та швидкозаморожені плоди та ягоди. Компоти, киселі. Технологія виробництва желеподібних солодких страв
- Технологія виробництва заморожених солодких та гарячих солодких страв.
- Технологія виробництва гарячих напоїв
- Технологія виробництва холодних напоїв

Тема 9. Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів

- Види сировини. Гігієнічні вимоги до якості ба безпеки сировини та харчових продуктів. Способи розпушування тіста
- Види та способи виробництва дріжджового тіста.
- Види та способи виробництва бездріжджового тіста
- Технологія приготування бісквітного та заварного тіста.
- Технологія напівфабрикатів для борошняних страв, кулінарних виробів та фаршей
- Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Тема 10. Технологія приготування страв спеціального призначення

- Технологія страв дитячого харчування та шляхи її вдосконалення.
- Технологія страв шкільного та студентського харчування та шляхи її вдосконалення.
- Технологія страв геронтологічного напряму
- Технологія страв лікувально-профілактичного та функціонального харчування.

Тема 11. Технологія приготування страв країн Європи, ближнього та дальнього зарубіжжя

- Особливості технології приготування страв кухні країн ближнього зарубіжжя (українська, російська, білоруська, польська, молдавська, болгарська, грецька)
- Особливості технології приготування страв французької, італійської, німецької, англійської кухні.
- Особливості технології приготування страв китайської та японської кухні

Тема 12. Організація виробництва підприємств ресторанного господарства

- Класифікація, характеристика та основи діяльності ЗРГ. Характеристика послуг, що надаються ЗРГ. Раціональне розміщення мережі ЗРГ.
- Організація роботи закладів РГ. Організація постачання ЗРГ
- Організація роботи складських приміщень
- Організація роботи заготівельного овочевого, м'ясного, рибного цехів Організація роботи овочевого цеху
- Організація роботи доготівельного цеху
- Організація роботи кондитерського цеху
- Організація збуту готової продукції.

Тема 13. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства

- Основи обслуговування споживачів у ЗРГ. 2.2. Характеристика видів, методів та форм обслуговування
- Види та характеристика столового посуду
- Види та характеристика меню

- Організація підготовки закладу та обслуговування банкетів
- Організація обслуговування фуршету
- Організація кейтерингового обслуговування
- Організація дипломатичних прийомів
- Організація обслуговування у барах та при готелях
- Організація обслуговування за місцем навчання та роботи

4. Список рекомендованої літератури для модуля 1

№ з/п	Найменування навчальної літератури	№№ модулів	Рік видання	Автори
1	2	3	4	5
1	**Основна література** Технология продукции общественного питания. В 2-х т. – М.: Мир, 351 с.	1-15	2004	А.С.Ратушный, В.И.Хлебников, Л.Г.Баранов
2	Технология продукции общественного питания. / Под ред. Баранова Л.Г – М.: ПрофОбрИздат, 304 с.		2001	Баранова Л.Г
3	Справочник кулинара. – К.: Техника, 159 с		1984	В.С.Ростовский, В.И.Барабацкий Р.И.Дудченко
4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. пит. – К.: АСК, 656 с.		1998	А.И.Здобнов В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный
5	Общая технология мяса и м’ясопродуктів. – М.: Колос – 368 с		2000	И.А.Рогов А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин
6	**Допоміжна література** Питание в атомном веке: как уберечь себя от малых доз радиации / пер. с англ. П.М.Добрусова. – Мн.: Беларусь, 302 с.		1991	Шеннон С.
8	Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навч. посібник у 2-х ч.- Х., 149 с		2000	Л.О.Касилова, Л.М.Крайнюк, Ж.А.Крутовий
9	Организация контроля качества продукции общественного питания. – К.: Техника, 143 с.		1985	Бердичевский В.Х., Касилова Л.А.
10	Основы кондитерского производства. – М.: ИРПО “Академия”. – 192 с.		2001	Герасимова Н.В., Н.М.Новикова, Н.В.Карушева
11	Производство мучных кондитерских изделий. – М.: ДеЛи, - 448 с.		2000	А.И.Драгилев, ЯМ.Сезанаев
12	Технология молока и молочных продуктов. – М.: Агропромиздат, 463 с		1991	Г.В.Твердохлеб, З.Х.Диланян, Л.В.Чекулаева

Список рекомендованої літератури для модуля 2

№ з/п	Найменування навчальної літератури	№№ модулів	Рік видання	Автори
1	2	3	4	5
1	**Основна література** Технология продукции общественного питания. В 2-х т. – М.: Мир, 351 с.	1-15	2004	А.С.Ратушный, В.И.Хлебников, Л.Г.Баранов
2	ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення»			
3	Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-на-Дону, 352 с		2003	Радченко Л.А.
4	Организация производства. -К.:МАУП, 216 с		2002	Курочкин А.С.
5	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. – К.: Вища школа, 280 с		1998	Пятницкая Н.А.
6	**Допоміжна література** Организация работы предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 272 с		1991	Шаповалов Н.Н
8	Организация производства. - М.:ИНФРА-М, 672 с		2003	Фатхудинов Р.А
9	Организация производства и обслуживание в бщественном питания. – К.: Вища школа, 352 с		1990	Пятницкая Л.А