

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Жмудь А.В.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки до самостійної роботи

для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»
СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання

Одеса
2024

УДК: 641/642 (075.8)

Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / А.В. Жмудь. Одеса: МГУ, 2024. 10 с.

Укладач:

А.В. Жмудь, кандидат технічних наук, доцент кафедри

Рецензент:

І. В. Атанасова, кандидат технічних наук, доцент, кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування, Одеський національний технологічний університет

**Рекомендовано до друку рішенням Вченої Ради
Міжнародного гуманітарного університету
(протокол № 1 від 31.08.2024)**

ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Метою дисципліни «**Технологія продукції ресторанного господарства**» є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні 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.

Завдання курсу: вивчення медико-біологічних та теоретичних основ харчування; Технології напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження. Технології страв з овочів, плодів, грибів; Технології холодних страв та закусок. Технології напоїв; Технології напівфабрикатів та страв із м'яса, птиці, пернатої дичини та кролів; Технології перших страв; Технології страв з круп, бобових та макаронних виробів; Технології соусів; Технології напівфабрикатів та страв із гідробіонтів; Технології борошняних страв; Технології страв з кисломолочних продуктів, яєць; Технології солодких страв та десертної продукції; Технології борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.

ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

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.

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

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» забезпечує досягнення програмних результатів навчання(РН), передбачених освітньою програмою:

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

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

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

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

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

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

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

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- наукові основи харчування та шляхи їхнього застосування в технологіях продукції ресторанного господарства;
- технологічні закономірності виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства та формування її асортименту;
- теоретичні і технологічні концепції та принципи створення продукції харчування із визначеними властивостями в закладах ресторанного;
- технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції;
- фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах під час кулінарного оброблення;
- способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- особливості технологій окремих груп кулінарної та кондитерської продукції ресторанного господарства.

Вміння:

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;

- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;

Навички:

- технологій приготування основних страв, виробів та напоїв;
- оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарств;
- в певній мірі організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;
- дотримання правил техніки безпеки та проведення технічних та організаційних заходів щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»:

- Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
- Опрацювання лекційного матеріалу.
- Підготовка до практичних занять.
- Консультації з викладачем протягом семестру.
- Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
- Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
- Підготовка до підсумкового контролю

Тема 1: Медико-біологічні та теоретичні основи харчування **Завдання для самостійної роботи:**

Харчова промисловість України-минуле і сьогодення.

Нові підходи до удосконалення технології харчових продуктів.

Значення теплової кулінарної обробки.

Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки

Тема 2: Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження. Технологія страв з овочів, плодів, грибів.

Завдання для самостійної роботи:

Значення овочів у харчуванні людини.

Класифікація свіжих овочів.

Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатношпинатних, прямих і десертних овочів, плодових овочів, консервованих овочів та грибів.

Тема 3: Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв

Завдання для самостійної роботи:

Характеристика сировини для холодних страв та закусок.

Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості.

Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості

Тема 4: Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів

Завдання для самостійної роботи:

Значення птиці у харчуванні людини.

Способи заправління птиці та дичини

Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів

Тема 5: Технологія перших страв.

Завдання для самостійної роботи:

Характеристика сировини для приготування бульйонів
Асортимент і приготування юшок, кулешів і кулешиків.

Тема 6: Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів

Завдання для самостійної роботи:

Особливості технологічних процесів виробництва страв з круп, їхній вплив на харчову цінність та показники якості.
Значення бобових культур у харчуванні людини.

Тема 7: Технологія соусів

Завдання для самостійної роботи:

Характеристика сировини для приготування соусів
Використання структуроутворювачів в технології виготовлення соусів
Технологічні принципи створення та виробництва соусної продукції зі заданими властивостями.

Тема 8: Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів

Завдання для самостійної роботи:

Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення.
Фактори, що впливають на якість кулінарної продукції з рибної сировини.
Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби.

Тема 9: Технологія борошняних страв

Завдання для самостійної роботи:

Харчова цінність страв і виробів з борошна.
Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів.
Приготування начинок.
Вироби з бездріжджового тіста.

Тема 10: Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць

Завдання для самостійної роботи:

Технологіко-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації страв з кисломолочних продуктів

Технологіко-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації страв з яєць

Тема 11: Технологія солодких страв та десертної продукції

Завдання для самостійної роботи:

Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технології приготування виробів.

Характеристика сировини для солодких страв. Організація процесу приготування солодких страв.

Характеристика желейних речовин.

Перспективні напрямки виробництва десертної продукції із метою підвищення їх якості.

Тема 12: Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.

Завдання для самостійної роботи:

Характеристика сировини для приготування кондитерських виробів

Асортимент і технологія приготування булочних виробів

Список рекомендованої літератури

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — 300 с. — Бібліогр.: с. 298-299.
2. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник / Стахміч Т. Київ. Грамота, 2020. 280 с.
3. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 382 с. ISBN 978-617-673-414-7.

Додаткова

Законодавчі та нормативні документи

4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. К. : Держстандарт України, 2003.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держстандарт України, 2004.
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інформаційні ресурси

7. Офіційний вісник України. [Електронний ресурс] URL: <http://ouu.com.ua/> (дата звернення: 08.08.2023р.)
8. Міністерство охорони здоров'я України. [Електронний ресурс] URL: <http://www.moz.gov.ua/ua/portal/> (дата звернення: 21.07.2022р.)
9. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів КомісіїВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.). [Електронний ресурс] URL: <http://www.codexalimentarius.net> (дата звернення: 02.08.2023р.)