

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до практичних занять з дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»
(для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа)
(Електронне видання)

19.05.2021р.

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри
міжнародної економіки і
туризму
протокол №11 від

Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) (Електронне видання) / Уклад.: Д.М. Туленінова, А.В. Огар. – Сєвєродонецьк: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2021. – 26с.

Методичні вказівки спрямовані на вивчення та засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичного та практичного матеріалу з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», формування комплексу поглиблених знань у сфері технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, теплової кулінарної обробки продукції, основних принципів роботи зі збірниками рецептур продукції ресторанного господарства, інформаційного забезпечення процесу обслуговування, формування якості продукції ресторанного господарства, технології страв дієтичного (лікувального) харчування, технології приготування перших, других та солодких страв, гарячих та холодних напоїв.

Методичні матеріали розраховані на здобувачів вищих навчальних закладів.

Укладач

Д.М. Туленінова, к.е.н, доц.
А.В. Огар, ас.

Рецензент:

О.О. Зеленко, д.е.н., проф.

Вступ.....	4
<i>Практичне заняття №1. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства</i>	<i>5</i>
<i>Практичне заняття №2. Теплова кулінарна обробка продукції ресторанного господарства.....</i>	<i>8</i>
<i>Практичне заняття №3. Рецептури продукції ресторанного господарства.....</i>	<i>10</i>
<i>Практичне заняття №4. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Формування якості продукції ресторанного господарства.....</i>	<i>12</i>
<i>Практичне заняття №5. Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування.....</i>	<i>16</i>
<i>Практичне заняття №6. Технологія солодких страв. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини для солодких страв.....</i>	<i>18</i>
<i>Практичне заняття №7. Технологія напоїв.....</i>	<i>21</i>
Рекомендована література.....	24
Критерії оцінювання знань студентів.....	26

ВСТУП

Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» призначені з метою закріплення теоретичного матеріалу та удосконалення практичних навичок, формування у здобувачів вищої освіти комплексу поглиблених знань у сфері технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, теплової кулінарної обробки продукції, основних принципів роботи зі збірниками рецептур продукції ресторанного господарства, інформаційного забезпечення процесу обслуговування, формування якості продукції ресторанного господарства, технології страв дієтичного (лікувального) харчування, технології приготування перших, других та солодких страв, гарячих та холодних напоїв.

В результаті вивчення дисципліни, здобувачі повинні набути таких компетенцій:

- знати основний асортимент та технологію виробництва кулінарної і кондитерської продукції в закладах ресторанного господарства;
- знати нормативну та технологічну документацію;
- знати вимоги до якості продукції;
- вміти розраховувати рецептури кулінарної продукції, складати технологічні картки з її виробництва;
- володіти теоретичними знаннями технологічної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення та подачі кулінарної і кондитерської продукції.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 1

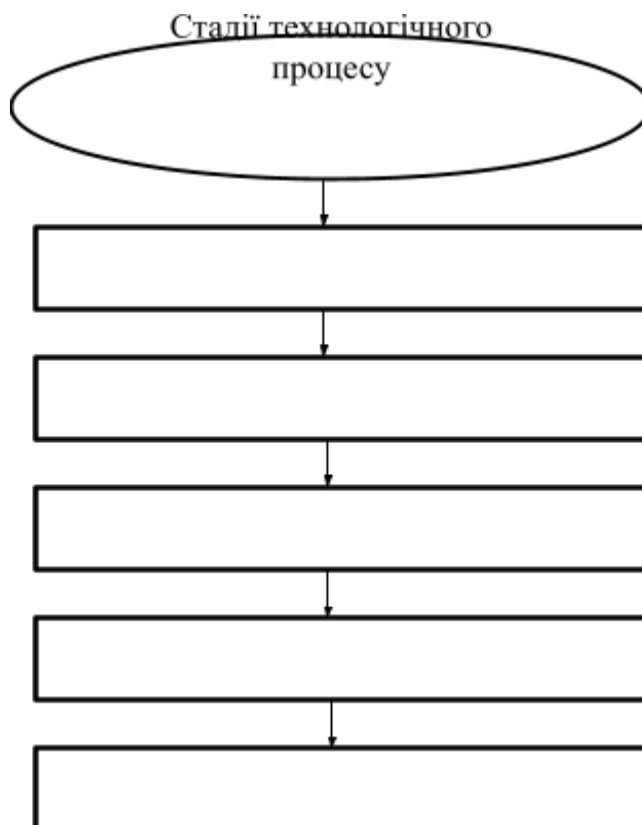
Тема. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань з організації приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства, обробки сировини та напівфабрикатів, класифікації продукції ресторанного господарства.

1. Виконати понятійний диктант

1. Сировина	1. продукти, з яких виготовляється готова кулінарна продукція, з що здійснюються за скороченою технологічною схемою.
2. Продовольча сировина	2. втрати основної частини продуктів при виробництві та споживанні кулінарної продукції: крихти при нарізці хліба, пристінний шар м'ясного або рибного фаршу тощо
3. Технологічний процес ЗРГ	3. сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж
4. Сухі продукти	4. залишки продуктів, які після відповідної обробки використовують в їжу
5. Страва (кулінарний виріб)	5. продукти, з яких виготовляється готова кулінарна продукція, що здійснюються за повною технологічною схемою
6. Напівфабрикати	6. залишки готової їжі, очищення овочів, неїстівні частини тушок риб і інші залишки продуктів, які в живають на корм худобі
7. Готова кулінарна продукція	7. кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам
8. Технологічні втрати продуктів	8. продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів
9. Відходи	9. складається з різних кулінарних і кондитерських виробів, які реалізують ПРГ
10. Харчові відходи	10. продукти, які передають для подальшого використання в інші галузі промисловості
11. Технічні відходи	11. борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, чай, кава, кондитерські вироби тощо
12. Кормові відходи	12. залишки продуктів, відмінні від основної їстівної частини за харчовими або технологічними характеристиками

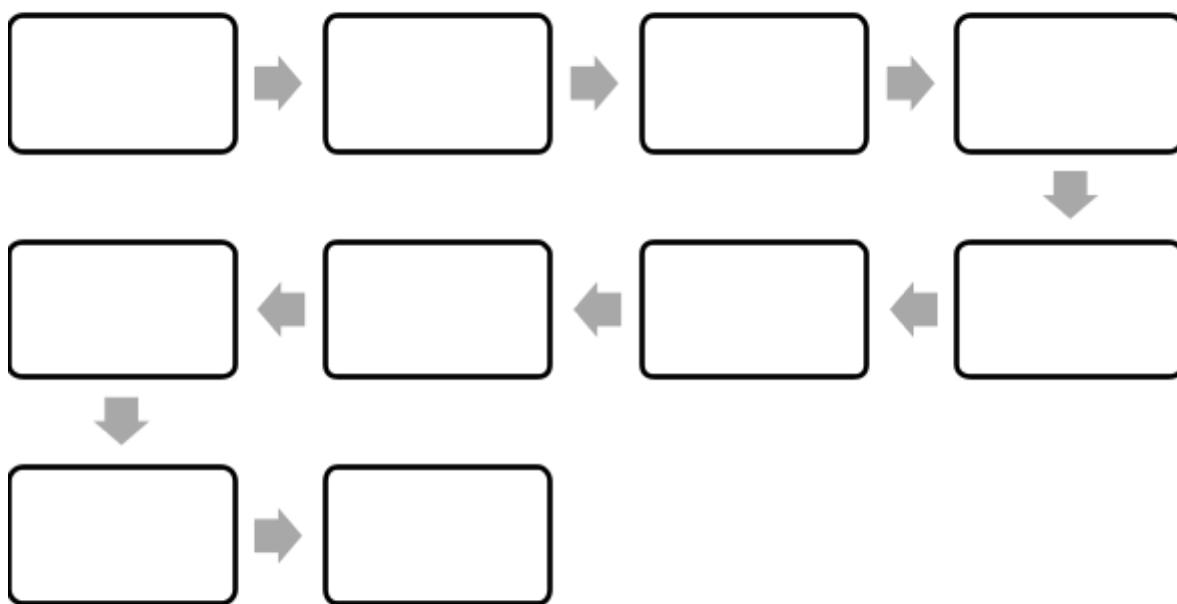
2. Заповнити схему стадій технологічного процесу



3. З'єднати між собою вид продукції та спосіб її зберігання.

Вид продукції	Спосіб зберігання
☐	☐
☐ Сухі продукти	☐ $t=0^{\circ}-5^{\circ}\text{C}$ 5 діб у підвішеному стані
☐ Охолоджене м'ясо в тушах, напівтушах і чвертинах	☐ $t=\text{до } 0^{\circ}$ не більше 2 діб
☐ Охолоджена птиця у тушках	☐ $t=5^{\circ}\text{C}$ у холодильних камерах
☐ М'ясні й рибні напівфабрикати і напівфабрикати із птиці	☐ $t=0^{\circ}-5^{\circ}\text{C}$ охолоджувальні камери
☐ Молочні продукти, жири, м'ясна й рибна гастрономія, яйця, сири	☐ $t=0^{\circ}-5^{\circ}\text{C}$ не більше 2-3-діб
☐ М'ясо, м'ясопродукти, птиця й риба	☐ У діжках і інших ємностях
☐ Заморожені харчові продукти	☐ $t=20^{\circ}\text{C}$ сухі провітрювані приміщення
☐ Хліб, борошняні кондитерські й булочні вироби	☐ В охолодженому виді не більше доби
☐ Квашені й солоні овочі	☐ В окремих приміщеннях на виробництві
☐ Охолоджена риба	☐ $t=5^{\circ}-10^{\circ}\text{C}$ в охолоджувальних холодильних камерах
☐ Овочі й зелень	☐ $t=-15^{\circ}\text{C}$ у низькотемпературних холодильних камерах, шафах і прилавках

4. Замалювати технологічну схему механічної та гідромеханічної обробки сировини.



5. Доповнити речення.

Розморожування продовольчої сировини здійснюють одним із двох способів: _____.

Сировина вважається розмороженою, коли температура в її товщі підвищилася до _____.

Забороняється для прискорення процесу розморожування продуктів _____.

Під час теплової обробки напівфабрикатів температура їх сягає _____ °С і вище.

При смаженні температура в поверхневому шарі продукту сягає _____ °С внаслідок його зневоднення.

Температура холодних закусок і холодних солодких страв для споживачів має становити _____ °С, гарячих супів і напоїв – _____ °С, м'ясних, рибних, овочевих та інших гарячих страв – _____ °С.

Найбільш сприятлива температура для розвитку мікробіологічних процесів у готовій їжі – _____ °С.

Їжу, що лишилася нереалізованою, у виняткових випадках швидко охолоджують і зберігають при температурі _____ °С не більше ____ год.

Завершальна стадія технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства – _____.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 2

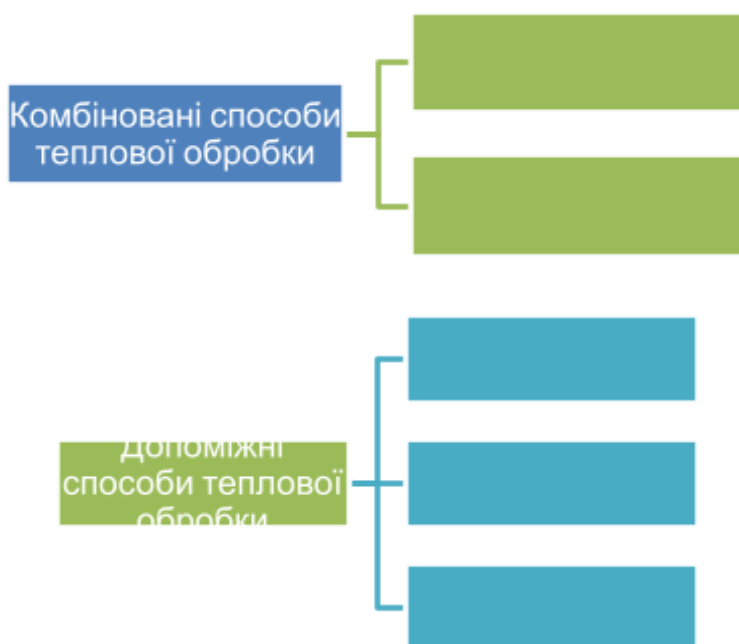
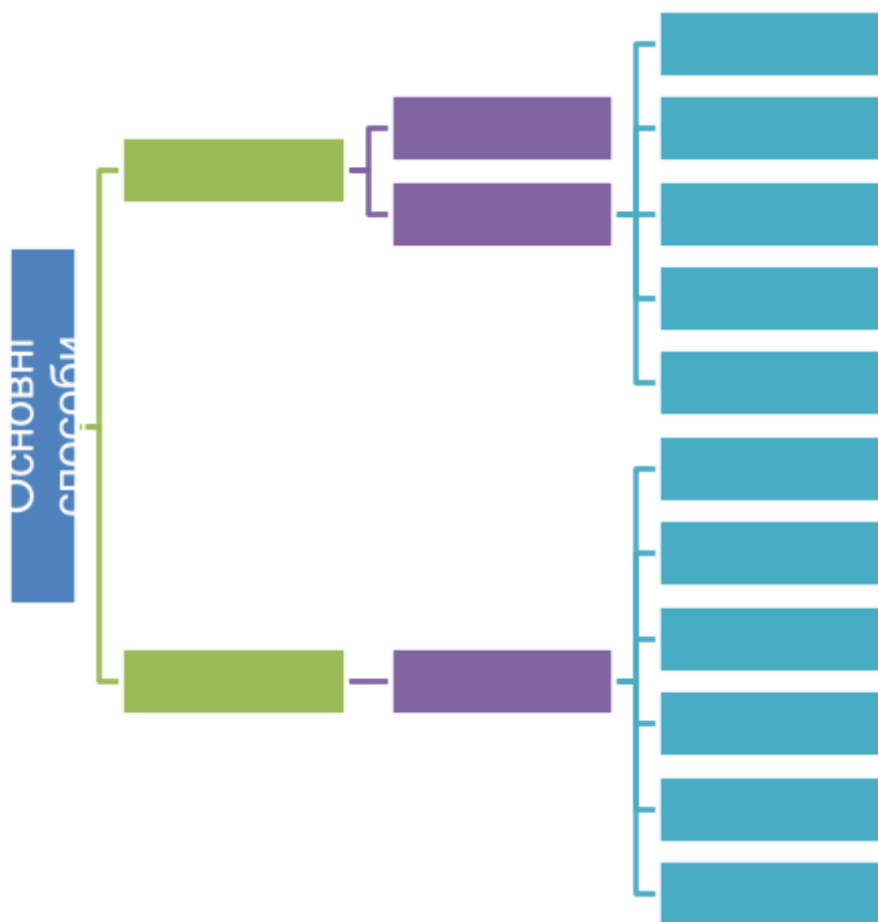
Тема. Теплова кулінарна обробка продукції ресторанного господарства

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань з класифікації основних, комбінованих, допоміжних та нових способів теплової обробки сировини у закладах ресторанного господарства.

1. Виконати понятійний диктант

Варіння	На розпечену сковороду кладуть підготовлений шматок риби, потримавши трохи з одного боку, перевертають на іншу, а потім майже відразу подають на стіл
Припускання	Підготовлену сировину поміщають у герметичні полімерні пакети, з яких видаляється повітря, і вони герметично закриваються. Пакети обробляються паром низького тиску (при 70- 100 °С), а потім їх охолоджують до 3 °С.
Смаження	Підпалювання кулінарного виробу, до складу рецептури якого входить алкогольний компонент.
Тушкування	спосіб теплової обробки, що передбачає приготування їжі, загорненої в напір.
Запікання	Після смаження продукту (зазвичай м'яса або птиці) його видаляють зі сковороди, жир зливають, наливають міцний бульйон, вершки, сік, вино або коньяк й уварюють суміш
Пасерування	Миттєве опускання продукту в невелику кількість киплячого масла з метою руйнування клітинних структур
Бланшування	Завдяки сферичній формі сковороди й високій температурі нагрівання продукти, нарізані невеликими шматочками, майже моментально прогріваються в найгарячішій точці і швидко доходять готовності
Термостатування	збереження у перших і других страв, а також напоїв при роздачі необхідної температури
Приготування на сковороді вок	короткочасне (1-5 хвилин) варіння або ошпарювання паром з подальшим ополіскуванням продуктів холодною водою
Соте	це короткочасне обсмажування продукту до напівготовності в невеликій кількості жиру (15-20% до маси продукту) при температурі 110-120 ° С без утворення піджареної скоринки
Деглясування	теплова кулінарна обробка страв (виробів) в камері теплових апаратів (духовці, конвектомата) з метою доведення їх до готовності і утворення на поверхні поджаристой скоринки
Папільйот	припускання, як правило, попередньо обсмажених продуктів (овочів, м'яса, птиці) з додаванням прянощів, приправи або соусу в закритому посуді.
Фламбірування	нагрівання продукту без рідини, в жирі або нагрітому повітрі.
Приготування у вакуумі	більш раціональна різновид варки, що дозволяє максимально зберегти поживні речовини продукту.
Підпікання	нагрівання продуктів у рідині або атмосфері насиченої водяної пари.

2. Заповнити схеми способів теплової обробки сировини у закладах ресторанного господарства.

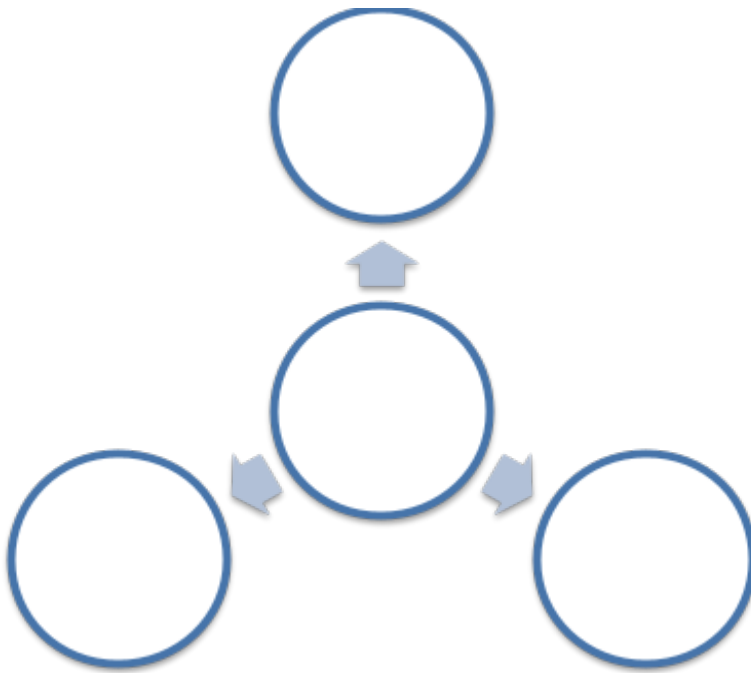


ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 3

Тема. Рецептури продукції ресторанного господарства

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань з основними принципами роботи зі збірниками рецептур продукції ресторанного господарства, стандартами, технічними умовами та технологічними інструкціями, правилами складання техніко-технологічних карт.

1. Записати, з яких основних частин складається збірник рецептур



2. Записати, яку інформацію містять наступні документи у сфері ресторанного господарства.

Галузеві стандарти	Технічні умови і технологічні інструкції	Стандарти підприємства

3. Розробити технологічну карту на будь-яку страву, використовуючи «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для закладів громадського харчування (1982)». Технологічну карту виконати за прикладом.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

На страву «Стейк Екзотік»

№	Назва сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
		на 1 порцію		на 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Свинина	200	150	2000	1500	ДСТУ 7158:2010
2	Авокадо	60	45	600	450	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-42:2007
3	Йогурт	20	20	200	200	ДСТУ 4343:2004
4	Печериці	80	65	800	650	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-24:2007
5	Перець солодкий	50	40	500	400	ДСТУ 2659-94
6	Рослинна олія	10	10	100	100	ДСТУ 7082:2009
7	Цедра лимону	15	15	150	150	
8	Сіль	15	15	150	150	ДСТУ 3583-97
9	Перець мелений чорний	12	12	120	120	ДСТУ 29050-91
10	Перець мелений червоний	8	8	80	80	ДСТУ ISO 972:2008
	Всього		380		3800	
	Вихід		310		3100	

Технологія приготування

М'ясо нарізати кусками товщиною 2,5 см. Перець нарізати кубиками, гриби вимити та дрібно нарізати. М'ясо смажити 5 хвилин при $t = 40-60^{\circ}$ в рослинній олії. Вийняти м'ясо із сковороди, посолити та поперчити. В жирі, який залишився тушкувати солодкий перець на протязі 3 хвилин. Додати гриби та цедру лимона. Тушкувати ще 5 хвилин. Із авокадо витягти кісточки, видалити м'якоть та розім'яти до стану пюре. Приготувати соус, з'єднавши авокадо, йогурт та гострий перець.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напівкруглий шматок м'яса товщиною 2 см, із соковитою начинкою грибів, солодкого перцю та авокадо зі збереженням форми нарізування.

Колір: світло - коричнева скоринка.

Консистенція: гарно збережена форма, шматочки овочів та фруктів ніжні, соковиті.

Запах і смак: смак смаженого м'яса з чітко вираженим ароматом овочів та фруктів, приємний запах смаженого м'яса.

Харчова та енергетична цінність

У 100 г страви (виробу) міститься:

- білків 22,6 г,
- жирів 54,5 г,
- вуглеводів 3,9 г.

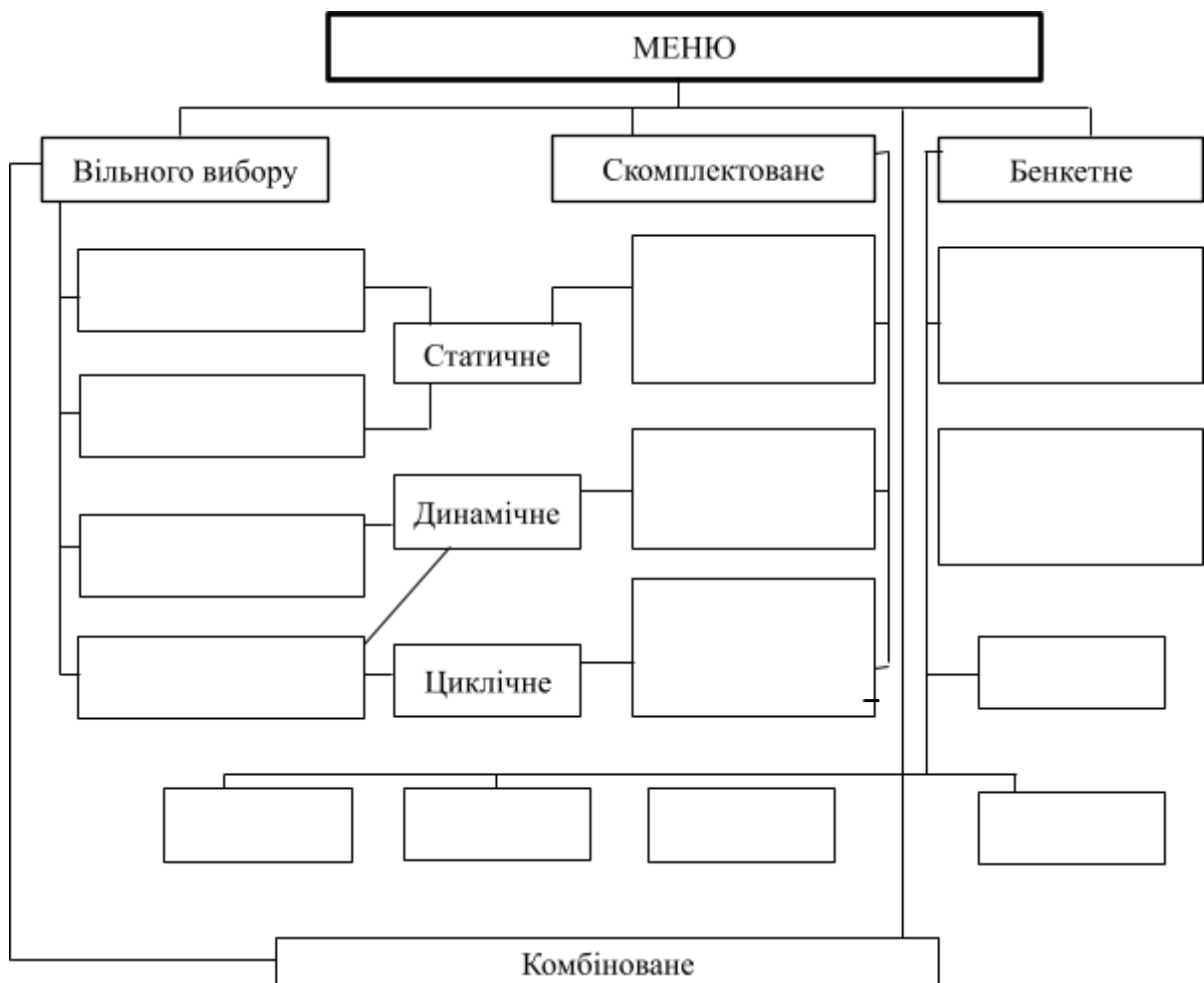
Енергетична цінність 595,52 ккал.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 4

Тема. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Формування якості продукції ресторанного господарства

Мета заняття: оволодіти знаннями різних видів меню, що використовуються в закладах ресторанного господарства, порядок їх розробки, правила оформлення; оволодіти навичками складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів і класів; сформувати чітке уявлення про послідовність запису страв у меню; засвоєння теоретичних знань з основних показників якості продукції ресторанного господарства, основних методів оцінки якості продукції, планування та забезпечення якості продукції.

1. Заповнити схему.



2. Вказати вірну послідовність запису страв у меню для наступних розділів:

1. Холодні страви та закуски
2. Гарячі закуски
3. Перші страви
4. Другі страви
5. Солодкі страви
6. Напої
7. Гарніри
8. Кондитерські та хлібобулочні вироби

3. Розробити меню заданого типу (тип меню обирається окремо для кожного здобувача), враховуючи його особливості.

- 1) бенкетне меню
- 2) меню бізнес-ланчу
- 3) денного раціону
- 4) весільне меню
- 5) меню новорічного столу
- 6) з вільним вибором страв
- 7) недільного бранчу
- 8) вегетаріанське
- 9) комплексного обіду
- 10) дитяче
- 11) меню бенкету-чаю
- 12) меню бенкету-фуршету

4. Виконати понятійний диктант.

1. Якість продукції	1. стан харчового продукту, що є результатом діяльності виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, установлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням
2. Властивість продукції	2. показник, за допомогою якого оцінюють якість продукції
3. Безпечність харчового продукту	3. кількісна характеристика значимості даного показника якості продукції серед інших її показників якості
4. Показники призначення – споживні функції	4. сукупність властивостей продукції, що обумовлюють її придатність задовольняти певні потреб відповідно до свого призначення
5. Визначальний показник якості продукції	5. показники, що характеризують властивості продукції, що визначають основні функції, для виконання яких вона призначена
6. Коефіцієнт вагомості показників якості продукції	6. особливість продукції, що може виявлятися при її створенні, експлуатації або споживанні
7. Управління якістю продукції	7. конкретні дії, що здійснюються при створенні продукції, вони призначені для того, щоб забезпечити необхідний рівень якості

5. З'єднати характеристику показників якості продукції з їх визначенням.



застосовують у визначенні відповідності ресторанного продукту психологічним особливостям людини (національним, індивідуальним)

зберігання, що гарантується виробником протягом певного часу за чітких режимів температури і вологості, що встановлені в нормативно-технічній документації

«екологічна культура» підприємства, що визначається мінімізацією ризиків відносно довкілля та можлива пропозиція еко- чи біопродукту

властивості складу і структури продукції, що визначають мінімальні витрати при виробництві, зберіганні і відновленні для заданих значень показників якості продукції

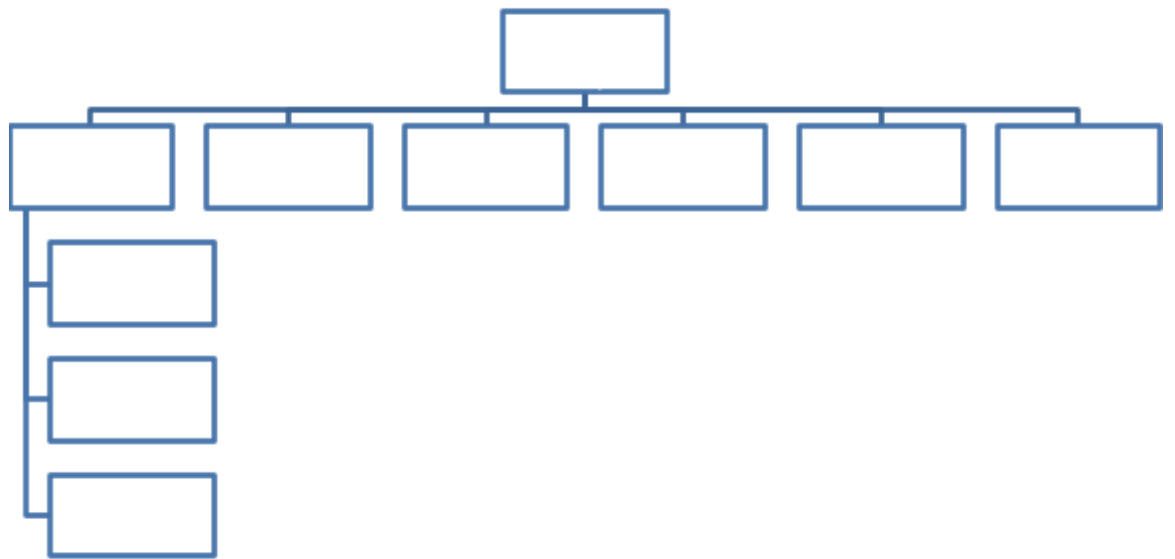
характеризують зовнішню виразність, оригінальність, цілісність композиції, виразність, раціональність форм, стабільність товарного виду продукції

застосовуються при визначенні відповідності продукції фізіологічним потребам людини в харчових речовинах і енергії

6. Заповнити схеми класифікації методів оцінки якості продукції

характеризують витрати на розробку, виготовлення, зберігання й реалізацію продукції





ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 5

Тема. Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань з технології страв дієтичного харчування, характеристики мінеральних вод та їх вплив на організм людини, технології страв основних дієт, оволодіння навичками складання меню різних видів відповідно до основних дієт.

1. Записати визначення основних видів щадіння організму:

Механічне
щадіння

Хімічне
щадіння

Термічне
щадіння

2. Записати характеристику основних дієтичних столів.

ОСНОВНІ ДІЄТИ	Дієта №1
	Дієта №2
	Дієта №5
	Дієта №7
	Дієта №10
	Дієта №15

Рекомендовані продукти харчування та страви	1. нежирні м'ясо та риба у будь-якому кулінарному обробленні, різні молочні продукти, овочі, картопля у вигляді різних страв та гарнірів, овочеві салати, фрукти, ягоди, соки та компоти з них
	2. супи вегетаріанські з овочів та круп, парові котлети з телятини або курятини, фрукти, овочі варені і свіжі, вінегрет, каші (гречана, вівсяна, манна), мед, варення, виноград, молоко, кисломолочні продукти, соки, масло вершкове, олія
	3. супи круп'яні, овочеві, молочні, парові котлети або тюфтелі, варена телятина, курятина, вівсяна та гречана каші, овочеві салати та вінегрети, фрукти, ягоди, соки з них, споживання великої кількості рослинної олії, молоко, кисломолочні продукти, пшеничний і житній хліб грубого помелу
	4. слизисті супи з круп (гречаної, вівсяної, рисової, манної), молоко, вершки, свіжа нежирна сметана, яловичі, телячі, рибні парові котлети, тюфтельки, протерті каші, варені яйця, киселі з ягід та фруктів, компот з сухих фруктів, хліб білий учорашньої випічки
	5. багато солодких продуктів (мед, варення, мармелад, зефір, пастила), білий хліб учорашньої випічки, сухарі з білого хліба, супи круп'яні на овочевому відварі, нежирне варене м'ясо або парові котлети з нього, варені яйця, кисломолочні продукти, сири, напіврідкі каші (гречана, вівсяна), варені овочі, печені яблука, киселі з фруктів та ягід, відвар шипшини
	6. хліб білий учорашньої випічки, супи круп'яні (крім пшона) на знежиреному м'ясному або рибному бульйоні, відварені м'ясо (яловичина, телятина, курятина) та риба нежирних сортів або парові котлети з них, варені, тушковані овочі, овочеві пюре, варені яйця, печені яблука, кисломолочні продукти (кефір, ацидофільне молоко, ряжанка), компоти, відвар шипшини

Показання до аastosування	1. гострий гастрит зі зниженою кислотністю, хронічний гастрит зі зниженою кислотністю у стадії загострення, період реконвалесценції після ентериту, коліту
	2. хронічний та прогресивний вірусний гепатит, цироз печінки, гострий гепатит, хронічний холецистит у стадії загострення, жовчнокам'яна хвороба
	3. гострі захворювання верхніх відділів травного каналу, гастрит з підвищеною або нормальною кислотністю, дуоденіт, виразкова хвороба шлунка та дванадцятипалої кишки
	4. захворювання серцево-судинної системи
	5. гострий нефрит у період одужання, хронічний, гіпертонічна хвороба зі змінами у нирках
	6. різні захворювання у період одужання при відсутності показань до призначення спеціальної лікувальної дієти та при нормальному стані органів травлення

3. Скласти меню сніданку, обіду та вечері відповідно до однієї з основних дієт.

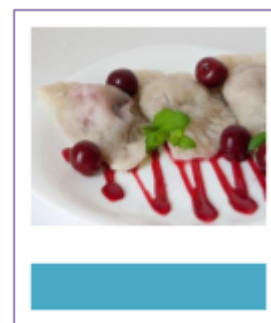
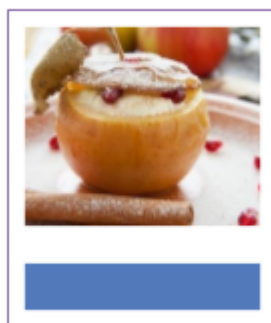
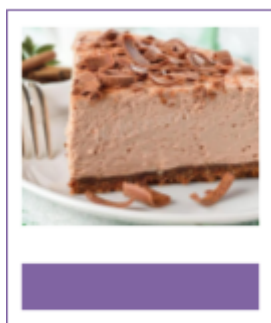
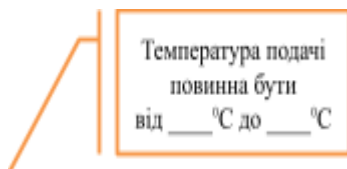
ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 6

Тема. Технологія солодких страв. Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини для солодких страв

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань з класифікації солодких страв, технологічних властивостей їх компонентів, технології приготування, асортименту правил подачі компотів, киселів, желе, мусів, самбук, кремів і збитих вершків, гарячих солодких страв; закріплення знань з вимог до якості солодких страв.

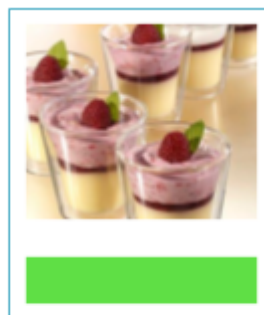
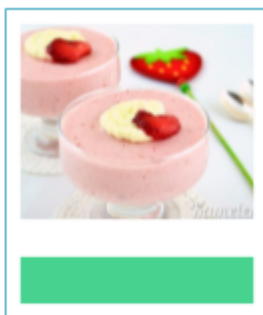
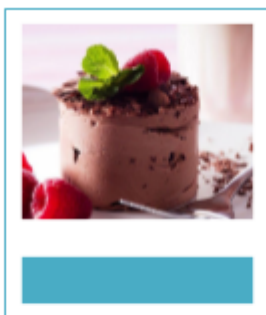
1. Дати назви солодким стравам, знайшовши відповідну назву у блоках нижче, в залежності від їх класифікації та вказати температуру подачі.

Гарячі солодкі страви



Холодні солодкі страви

Температура подачі
повинна бути
від ____°C до ____°C



2. Записати характеристику (як показано у таблиці) однієї гарячої та двох холодних солодких страв.

№ з/п	Страва	Технологія приготування	Правила подачі	Асортимент
Холодні солодкі страви				
1.	Киселі			
2.	Муси			
3.	Креми			
4.	Морозиво			
5.	Желе			
6.	Самбуки			
Гарячі солодкі страви				
1.	Суфле			
2.	Запіканки			
3.	Фламбовані фрукти			
4.	Пудинги			

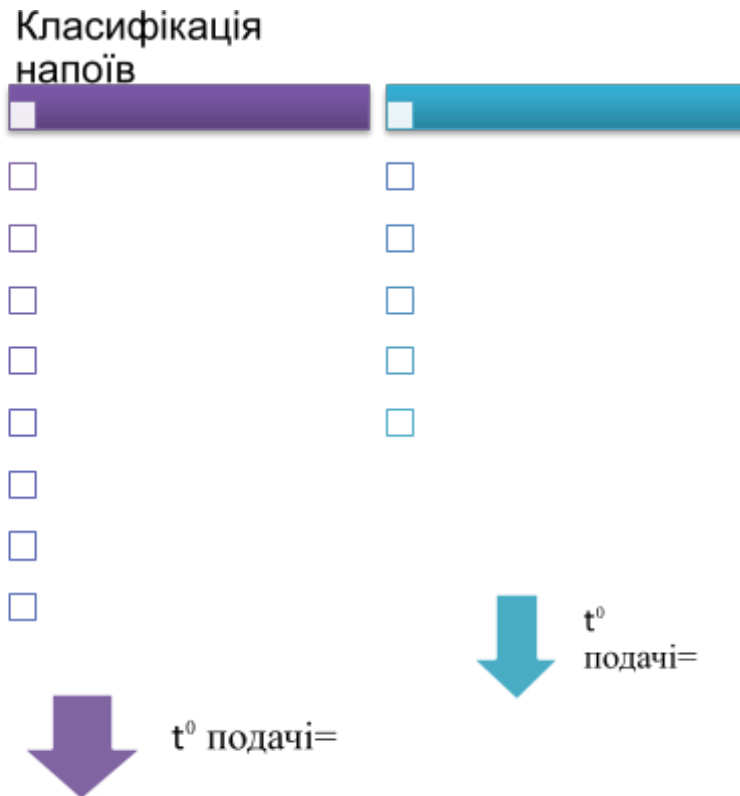
3. Записати вимоги до якості солодких страв.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 7

Тема. Технологія напоїв

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань з класифікації напоїв, характеристики холодних та гарячих напоїв, технології їх приготування, правил подачі та асортименту.

1. Заповнити схему класифікації напоїв.



3. Дати визначення поняттям: «сомельє», «карта вин», «барна карта», «аперитив», «дижестив», «декантер», «декантування вина», «коктейль», «змішаний напій», методи приготування коктейлів «build», «layering», «muddling», «shake», «stir», «blend».

4. Назвати загальні правила приготування змішаних напоїв:

- ☐ в шейкері
- ☐ у міксері
- ☐ в чарці або склянці

5. Описати техніку прикрашання змішаних напоїв. Які фрукти та прикраси можна при цьому використовувати?

6. Скласти технологічну карту приготування таких безалкогольних змішаних напоїв (один варіант на вибір здобувача):

- крешони
- напої з морозивом
- фраппе
- фізи
- коблери
- джулепи
- ег-ноги
- пунші

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Артемова, Е. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]: Издательство. - М.: КНОРУС, 2007. - 336 с. - ISBN: 5-85971-827-6.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-метод. пособие / В .И. Богушева, Е.И. Богушева. — М.: издательство ФЕНИКС, ТОРГОВЫЙ ДОМ, 2007. - 320 с. - ISBN: 5-241-00471-8.
3. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: пособие / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - М.: Издательство "Академия/Academia", 2008. - 304 с. - ISBN: 5-7695-4187-3.
4. Долгополова, С. Новые кулинарные технологии [Текст]: Библиотека Шефповара / С. Долгополова. - М.: Издательство: Ресторанные ведомости, 2005. - 272 с.
5. ДСТУ 4281: 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держспоживстандарт України. - 2004.
6. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]. - на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. - Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.
7. Дуденко, Н.В. Фізіологія харчування [Текст] / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька. - Харків.: НВФ «Студцентр», 1999. - 392 с.
8. Пивоваров П.П. Гринченко О.О. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина II. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. /- Харків: ХДАТОХ, 2001.-161 с.
9. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина III. Ліпіди та їх значення у формуванні фізикохімічних показників сировини та продукції громадського харчування./- Харків: ХДАТОХ, 2002. -88 с.
10. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина I. Білки в технології продукції громадського харчування./ - Харків: ХДАТОХ, 2000. -116 с.

11. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов [Текст]: / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Издательство "Академия/Asacietia", 2008. - 80 с. - ISBN: 5-7695-3763-
12. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст]: учебник / В.В. Усов; Издательство. - М.: Издательство "Академия/Academia, 2007. - 608 с. - ISBN: 5-7695-2252-6.
13. Хлебников, В. И. Технология продукции общественного питания [Текст]: Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений / В.И. Хлебников, А.С. Ратушный; ред. Б.А. Баранов. - В 2 книгах. - М.: Изд. Мир, 2007 - 351 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Поточне оцінювання знань

Об'єктами поточного контролю знань студента є три види навчальної діяльності:

- рівень засвоєння знань та активність роботи на семінарських (практичних) заняттях;
- виконання завдань для самостійного опрацювання, до яких входять: практичні завдання, розрахункові завдання, реферат;
- виконання тестових завдань під контролем викладача

Загальна підсумкова оцінка з дисципліни

Загальна підсумкова оцінка з дисципліни складається з суми балів за результати поточного контролю знань та за виконання контрольного завдання. Переведення даних 100-бальної шкали оцінювання в чотирьохбальну та шкалу за системою ECTS здійснюється в такому порядку:

Оцінка за бальною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Добре
74-81	C	
64-73	D	Задовільно
60-63-55-59	E	
1-34	FX	Незадовільно

Навчальне видання

Туленінова Дар'я Михайлівна

Огар Альона Валеріївна

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання практичних занять з дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

(для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа)

Оригінал-макет

Д.М. Туленінова

А.В. Огар

Підписано до друку _____

Формат 60x84/16. Папір типограф. Гарнітура Times.

Друк офсетний. Умов.друк.арк. _____. Облік.видавн.арк. _____

Тираж _____ екз. Вид.№ _____. Замовл.№ _____. Ціна договірна.

Видавництво Східноукраїнського національного університету імені
Володимира Даля

Адреса видавництва: м. Сєверодонецьк, просп. Центральний, 59а.

Телефон: +38 (050) 218 04 78, факс (064 52) 4 03 42

E-mail: vidavnictvosnu.ua@gmail.com