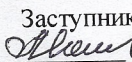
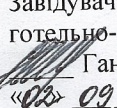


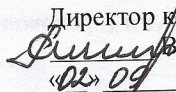
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

«ПОГОДЖЕНО»

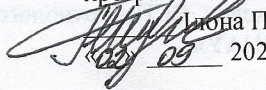
Заступник директора з НР
 Діна МАНДРИК
«02» 09 2024 р.

Завідувач відділення менеджменту та
готельно-ресторанної справи
 Ганна КИСЛЯК
«02» 09 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор коледжу
 Володимир РИБАЧУК
«02» 09 2024 р.

Гарант освітньої-професійної
програми

 Ірена ПШЮРЕНКО
«02» 09 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
З ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ**

освітньо-професійний ступінь
фаховий молодший бакалавр
з готельно-ресторанної справи
освітньо-професійна програма
«Готельно-ресторанна справа»
для здобувачів фахової передвищої освіти
денної форми навчання

Циклова комісія менеджменту та готельно-ресторанної справи

Освітньо-професійна ступінь – фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Мова викладання – українська

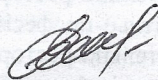
Миколаїв 2024

Робоча програма розроблена на основі Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа 24 Сфера обслуговування. Освітньо-кваліфікаційний рівень: фаховий молодший бакалавр. Освітня кваліфікація: фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи, затвердженої Вченою радою Миколаївського НАУ (протокол № 6 від 22.02.2022р.) та педагогічною радою Технологіко-економічного коледжу Миколаївського НАУ» (протокол № 5 від 18.02.2022р.)

Розроблено: викладачем фахових дисциплін, спеціалістом вищої категорії В.В. Тишкевич, ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ».

Розглянуто на засіданні циклової комісії менеджменту та готельно-ресторанної справи ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»
Протокол № 1 від 29.08.2024 року

Голова циклової комісії

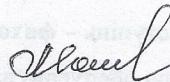


Олена ПОТАПОВА

Схвалено навчально-методичною радою ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж Миколаївського національного аграрного університету»

Протокол № 1 від 30.08. 2024 року

Голова навчально-методичної ради



Ліна МАНДРИК

1.Опис технологічної практики

<i>Найменування показників</i>	<i>Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</i>	<i>Характеристика ознайомленої практики</i>	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів - 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Освітньо-кваліфікаційний рівень: Фаховий молодший бакалавр		
		Курс	
		3-й.	
		Семестр	
		5-й.	
Загальна кількість годин – 90		Аудиторних	
			60
		Самостійне вивчення	
		30	
	Індивідуальні заняття		
	Вид контролю: захист звіту		

ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА

Завдання практики – ознайомлення здобувачів фахової передвищої освіти з технологічними та виробничими процесами формування компетенції з технологій виробництва й реалізації продукції та кондитерської продукції (далі за тестом КП) у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища. Роботою керівників, спеціалістів підрозділів, одержання практичних навичок зі спеціальності та закріплення знань одержаних під час вивчення спеціальних дисциплін.

Перед направленням на практику здобувачів фахової передвищої освіти ознайомлюють з чинним “Положенням про організацію практичного навчання здобувачів”, інструкціями про проходження практики, з програмою, завданнями, умовами праці та побуту.

Відповідно до «Положення про проведення практики», щодо керування практикою залучають викладачів фахових дисциплін, керівників та спеціалістів базового господарства.

На підставі типової програми практики, відповідно до умов базового господарства, складаються робочі плани проходження практики, узгоджуються з термінами проведення.

Результати навчання за технологічної практики з дисципліни: основні концепції різних видів харчування; класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження; правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів; технології виробництва КП у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ.

Орієнтовна структура технологічної практики з дисципліни

№	Назва робіт	Кількість годин	
		Аудиторні	Самостійні
	ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ		
1.	Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.	6	4
2.	Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.	6	4
3.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження.	7	3
4.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження.	7	3
5.	Основи технології готової кулінарної продукції.	7	3
6.	Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.	7	3
7.	Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.	8	4
8.	Особливості технології виробництва та асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ.	12	6
Всього		60	30

1. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва КП.

Систематизація складових частин харчових продуктів. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників. Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

- Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

- Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

- Характеристика вітамінів та мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.

2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції.

Види діяльності ЗРГ. Характеристика виробничо-технологічної діяльності ЗРГ. Характеристика виробничого та технологічного процесу у

ЗРГ. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Основні поняття якості кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Модель якості кулінарної продукції. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Класифікація та характеристика нормативної документації на сировину (державний, галузевий стандарти, стандарти науково-технічних суспільств і союзів, стандарти підприємств, технічні умови). Характеристика технологічної документації (технологічна інструкція, збірники рецептур, технологічні карти).

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До їх складу відносяться наступні: Ресторан; Кафе; Бар; Закусочна; Їдальня.

3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація КП з овочів за сукупними ознаками. Значення сировини рослинного походження у харчуванні. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності овочів, як сировини для виробництва КП. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з овочів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з овочів. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з овочів,

плодів, грибів. Перспективи розвитку асортименту КП з овочів. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності круп, бобових та макаронних виробів, як сировини для виробництва КП. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з круп, бобових та макаронних виробів. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з круп, бобових та макаронних виробів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці круп, бобових та макаронних виробів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з круп, бобових та макаронних виробів. Класифікація КП з круп, бобових та макаронних виробів за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів. Перспективи розвитку асортименту КП з круп, бобових та макаронних виробів. Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності борошна, як сировини для виробництва кулінарної продукції. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з борошна. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки борошна. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з овочів. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці овочів. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з борошна. Класифікація КП з борошна за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з борошна.

Перспективи розвитку асортименту страв та кулінарних виробів з борошна.
Формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів.
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна.

4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру. Медико-біологічні аспекти споживання продуктів тваринного походження у харчуванні сучасної людини. Класифікація сировини тваринного походження. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.

Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з яєць та кисломолочного сиру. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки яєць та кисломолочного сиру. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці яєць та сиру. Правила теплової обробки напівфабрикатів з яєць та кисломолочного сиру. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з яєць та сиру. Перспективи розвитку асортименту КП з яєць та кисломолочного сиру. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі за текстом – м'яса). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП з м'яса. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки м'яса. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з м'яса. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці м'яса. Правила теплової обробки напівфабрикатів з м'яса. Класифікація КП з м'яса за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з м'яса та м'ясопродуктів. Перспективи розвитку асортименту КП з м'яса. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини (далі за текстом – з птиці). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності птиці. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП із птиці. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки птиці. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з птиці. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці птиці. Правила теплової кулінарної обробки напівфабрикатів з птиці. Класифікація КП з птиці за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з птиці. Перспективи розвитку асортименту КП з птиці. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі за текстом – з риби). Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності риби. Характеристика технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта

переробки в ЗРГ. Принципова схема технологічного процесу виробництва КП із риби. Правила та характеристика механічної кулінарної обробки риби. Асортимент та характеристика напівфабрикатів з риби. Норми відходів та втрат при механічній кулінарній обробці риби. Правила теплової обробки напівфабрикатів з риби. Класифікація КП з риби за сукупними ознаками. Умови й терміни зберігання, реалізації готової продукції; вимоги до якості готових страв та кулінарних виробів з риби. Перспективи розвитку асортименту КП з риби. Формування асортименту для різних категорій споживачів.

Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ. Визначення терміну «універсальні напівфабрикати». Класифікація за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки тощо). Основи технології виробництва «універсальних напівфабрикатів». Вплив способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таропакувальних матеріалів на якісні характеристики охолодженої та швидкозамороженої продукції. Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів. Вимоги до якості. Види браку та способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та кисломолочного сиру.
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин.
- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, дичини.

- Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини.
- Технологія «універсальних напівфабрикатів» різного ступеню готовності, що виготовляються у ЗРГ (бульйони, відвари, пасеровки, паніровки тощо).

5. Основи технології готової кулінарної продукції.

Технологія соусів. Класифікація соусів за сукупними ознаками, їхній асортимент. Загальна характеристика соусів за групами. Харчова та біологічна цінність соусів. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість соусів. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва соусів (борошняних пасеровок, бульйонів тощо). Основи технології соусів за групами. Характеристика асортименту соусів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ. Вимоги до якості соусів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Правила підбору соусів до страв. Перспективи розвитку асортименту соусів. Підбір гарнірів до соусів. Вимоги до якості соусів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту соусів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія супів. Класифікація супів за сукупними ознаками, їхній асортимент. Загальна характеристика супів за групами. Харчова та біологічна цінність супів. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість супів. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва супів (борошняних пасеровок, бульйонів, овочевих гарнірів тощо). Основи технології супів за групами. Характеристика асортименту супів промислового виробництва, що використовуються у ЗРГ. Підбір гарнірів до супів. Вимоги до якості супів, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту супів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія гарячих закусок. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика гарячих закусок, їхній асортимент. Харчова та

біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість гарячих закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва гарячих закусок. Основи технології гарячих закусок. Вимоги до якості гарячих закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту гарячих закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія холодних страв та закусок. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика холодних страв та закусок, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість холодних страв та закусок. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок. Основи технології холодних страв та закусок. Вимоги до якості холодних страв та закусок, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту холодних страв та закусок. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія солодких страв. Класифікація за сукупними ознаками та загальна характеристика солодких страв, їхній асортимент. Харчова та біологічна цінність. Аналіз рецептурного складу та характеристика сировини, її вплив на якість солодких страв. Правила приготування напівфабрикатів для виробництва солодких страв. Основи технології солодких страв. Вимоги до якості солодких страв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил їх реалізації. Перспективи розвитку асортименту солодких страв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Технологія напоїв. Гарячі напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками. Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві гарячих напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих напоїв. Вимоги до якості гарячих напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації. Перспективи розвитку асортименту гарячих напоїв. Концепція формування

асортименту для різних контингентів споживачів. Холодні напої: значення у харчуванні, класифікація за сукупними ознаками.

Характеристика основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві холодних напоїв. Принципові схеми технологічного процесу виробництва холодних напоїв. Вимоги до якості холодних напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації. Перспективи розвитку асортименту холодних напоїв. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До них відносяться наступні: Технологія соусів. Технологія супів. Технологія гарячих закусок. Технологія холодних страв та закусок. Технологія солодких страв. Технологія напоїв.

6. Технологія виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

Місце і роль борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Особливості виробництва кондитерських і хлібобулочних виробів в умовах ЗРГ. Загальна характеристика та класифікація борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів за сукупними ознаками. Характеристика основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві. Класифікація та асортимент виробів з дріжджового тіста. Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з дріжджового опарного та безопарного тіста.

Асортимент виробів з дріжджового тіста. Класифікація та асортимент виробів з кондитерських видів тіста (листокового, бісквітного, заварного, пісочного та інших). Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з кондитерських видів тіста. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування

асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу. Роль рецептурних компонентів в формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів. Вимоги до якості, умов, термінів зберігання та реалізації борошняних кондитерських виробів. Перспективи розвитку асортименту борошняних кондитерських виробів. Концепція формування асортименту для різних контингентів споживачів.

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з дріжджового опарного тіста.
- Принципові схеми технологічного процесу виробництва виробів з дріжджового безопарного тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з листкового виду тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з бісквітного виду тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з заварного виду тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з пісочного виду тіста.
- Класифікація та асортимент виробів з прісного виду тіста.

7. Технологічні принципи формування та розробки асортименту

КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

Технологічні принципи формування та розробки асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів. Методика формування та розробки асортименту для різних типів ЗРГ. Методика формування та розробки асортименту для різних контингентів споживачів. Вибір оптимальних рішень з використанням сучасних інформаційних технологій. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості асортименту КП для різних типів ЗРГ та контингентів споживачів.

8. Особливості технології виробництва та асортименту КП для різних форматів обслуговування та контингентів споживачів у ЗРГ.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях по типу «шведський стіл». Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів. Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо.

Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у підприємствах швидкого обслуговування, через торгові автомати. Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо). Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням різних видів харчування (лікувальне, дитяче, шкільне, студентське, при промислових підприємствах тощо).

Щодо виконання даного пункту передбачено використання певних індивідуальних завдань, які розподіляються між здобувачами.

До складу індивідуальних завдань відносяться наступні:

- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях.
- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у ЗРГ при готелях по типу «шведський стіл».
- Особливості харчування та технології КП для обслуговування іноземних туристів.
- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування різних видів банкетів.

- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій, на пасажирському транспорті тощо.
- Особливості технології виробництва та реалізації КП під час обслуговування споживачів у підприємствах швидкого обслуговування, через торгові автомати.
- Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням прогресивних форм обслуговування споживачів (обслуговування по системі кейтеринг, приготування страв у присутності споживача тощо).
- Особливості технології виробництва та реалізації КП з урахуванням різних видів харчування (лікувальне, дитяче, шкільне, студентське, при промислових підприємствах тощо).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Базова

1. Збірник рецептур. Володимир Ростовський, Наталія Дібровська - Київ: Центр навчальної літератури (ЦУЛ), 2022. - 320 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства. Олександр Шалимінов, Т. Дяченко, Л. Кравченко. -Видавництво: Арій, 2022 - 992 с.
3. Ігор Лильо, Маріанна Душар. Шляхетна кухня Галичини. Видавництво Старого Лева, Львів: 2023 - 488 с.
4. Клопотенко Євген. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах - Львів: Літопис, 2020. - 296 с.
5. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолок. Грамота, Київ: 2020. - 280 с.
6. Фізіологія харчування. Л.Ф. Павлоцька. -Харків: Світ книг, 2018. - 417с.

Допоміжна

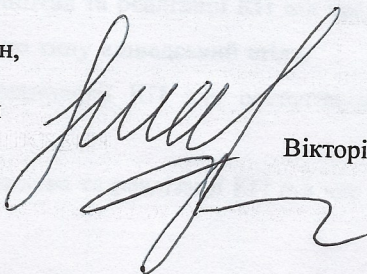
1. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Х. : Світ Книг, 2017. –657с.
2. ДСТУ 3390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню»

Інтернет - ресурси

1. Навчальна платформа Coursera: <https://www.coursera.org/>
2. Навчальна платформа Prometheus: <https://prometheus.org.ua>
3. Офіційний сайт Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського: www.nbuv.gov.ua

Розроблено:

викладачем фахових дисциплін,
спеціалістом вищої категорії
ВСП «Технологічно-економічний
фаховий коледж МНАУ»



Вікторія ТИШКЕВИЧ