

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.
5. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. — Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. — 496 с. ISBN 966-657-070-X.
6. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. — 628 с.
7. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевої, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. –203 с.
8. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Свляш, М. П. Головки, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с.
9. Архілов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архілов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.
10. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с.
11. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовщина, В. М. Михайлов. — Харків : Світ книг, 2020. — 679 с. — ISBN 978-966-2678-01-7
12. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.: підручник : у 2 кн. / О. В. Новікова. — Харків : Світ книг, 2021.— ISBN 978-966-2678-56-8.
13. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник : у 2 кн. / О. В. Новікова. — Харків : Світ книг, 2021. — ISBN 978-966-2678-60-4.
14. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навч. посіб. /В. С. Ростовський. — Київ : Кондор, 2019. — 200 с.
15. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с.

6.2. Додаткові джерела:

16. Євген Клопотенко. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організаціях освітніх та оздоровчих закладів. [Текст] / Клопотенко Е. . — Львів.Видавництво «Літопис» 2019. -280 с.
17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалімінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арії, 2022. - 991 с. — ISBN 978-966-498-495-6.
18. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". - Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56. - 300 прим. — ISBN 978-966-289-444-8.

19. V. Kasianchuk. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plant, bee pollen, and honey / V. Kasianchuk, O. Berhilevych, I. Negai, L. Dimitrijevič, T. Marenkova // Харчова наука і технологія / Food science and technology/ Volume 14 Issue 1/ 2020, p.118-125.
20. Victoria Kasianchuk. Determination of honey geographic origin according to its elemental composition by the method of x-ray fluorescence. / Victoria Kasianchuk, Oleksandra Berhilevych, Inna Negai, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // «EUREKA: Life Sciences» (2019), Number 2. Food Science and Technology. – С 12-19
21. Chunli Deng, Oksana Melnyk, Tatyana Marenkova, Yanghe Luo. Modification in Physicochemical, Structural and Digestive Properties of Potato Starch During Heat-Moisture Treatment Combined with Microwave Pre- and Post-Treatment. Polish Journal of Food Nutrition Science, 2022, 72(3), pp. 249-261.
22. Oleksandra Berhilevych. The study correlation between physicochemical properties, botanical origin and microbial contamination of honey from the south Ukraine / Oleksandra Berhilevych, Victoria Kasianchuk, Mykola Kukhtyn, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 13, 2019, no. 1, – p. 863-869.
23. O. Berhilevych. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks. /O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskyi, A. Konieva, L. Dimitrijevič, T. Marenkova. // Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production. 2/11 (98) 2019, – С. 6-13.
24. F. Pertsevoy. Food technologists in gstructurants. / V. Pertsevoy, P. Gurskyi, V. Ladyka, M. Lanchyk, I. Krapiivnytska, S. Omelchenko, V. Bredykhin, V. Kis, T. Marenkova, Z. Gamcarek. // The monograph Edited by Gurskyi P.V., Pertsevoy F.V. /Sumy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissa+, 2021.-252 p.
25. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese pastr. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel //Зернові продукти і комбікорми, Vol.22, 1.3 (87) / 2022. – 40-45 с.
26. Боковець С.П., Перцевої Ф.В., Мельник О.Ю., Гурський П.В., Маренкова Т.І. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 32-41с.
27. Кошель О. Ю. Визначення показників якості тіста для круасанів. / Кошель О. Ю., Москаленко А.О., Маренкова Т.І., Лобачова Н.Л. // Науковий вісник, ТДАТУ, Випуск 12, Том 3. Запоріжжя 2022 р.
28. Перцевої Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибку сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевої Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ, Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.
29. Перцевої М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину. / Перцевої М.Ф., Самілік М.М., Маренкова Т.І., Бідюк Д.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 198– 112 с.
30. Бідюк Д.О. Аналіз змін показників якості замороженого напівфабрикату біфштексу під час зберігання у біорозкладному пакованні. / Д.О. Бідюк, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 - 65 с.
31. Маренкова Т.І. Використання кріопорошку кабачків у технології тіста для пельменів. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 83 с.
32. Маренкова Т.І. Використання борошна пшонаного у рецептурному складі сухих сумішей для млинців. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 63 с.
33. Маренкова Т.І. Перспективи використання борошна із пророщеного нуту, отриманого методом активаційної сушки. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 25 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 15- 20 вересня 2019 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2019.– С. 65-66.

34. Маренкова Т.І. Регіональний компонент «Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7-9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80

35. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7-9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58.

6.3. Методичні джерела:

36. Технології харчування. Збірник методичних вказівок щодо проведення лабораторних занять для студентів 1 курсу п.т. ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання /уклад. Т.І. Маренкова, О.Ю. Кошель - Суми, 2022. - 134 с. Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ (Протокол №4 від «9» лютого 2022 р.)

37. Димитрієвич Л.Р. Конспект лекцій з дисципліни «Загальні технології харчової промисловості» (1 частина) для студентів 3 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання, студентів 1 курсу п.т. денної форми навчання / уклад. Л.Р. Димитрієвич, Т.І. Маренкова, О.В. Чуйко. - Суми, 2020. – 253 с.

38. Димитрієвич Л.Р. Навчальний посібник з дисципліни «Загальні технології харчової промисловості» Технології харчування: Збірник задач і вправ: Навчальний посібник для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 181 Харчові технології/ уклад. Л.Р. Димитрієвич, Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова, О.В. Чуйко - Суми, 2021. - 211 с.

6.4. Інформаційні ресурси

39. http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html.

40. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>

41. <http://www.ereading.link/book.php.book=146524>

1. ЗМІСТ ОСВІТЬНОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Перший семестр

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література	
	Аудиторна робота			Самостійна робота
	Лк	Лаб.зан.		
<p><i>Тема 1. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства індустрії гостинності. Мета та задачі курсу.</i></p> <p>Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства індустрії гостинності в Україні та за кордоном.</p> <p>Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства індустрії гостинності.</p> <p>Основні технологічні поняття.</p> <p>Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ.</p> <p>СРС. Виробничо-торговельні особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.</p>	2		8	[1-3,9,10]
<p><i>Тема 2. Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів.</i></p> <p>Характеристика основних прийомів, що використовуються під час механічної обробки сировини.</p> <p>Класифікація прийомів теплової обробки сировини та напівфабрикатів.</p> <p>Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів.</p> <p>Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.</p> <p>Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти).</p> <p>Комбіновані способи теплової обробки.</p> <p>Допоміжні прийоми теплової обробки.</p> <p>Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів.</p> <p>СРС. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів. Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти).</p>	2		8	[4-5,8-10]
<p><i>Тема 3. Класифікація технологічних процесів обробки харчових продуктів.</i></p> <p>СРС. Класифікація технологічних процесів обробки харчових продуктів.</p>			8	[4-5,8-10]
<p><i>Тема 4. Класифікація продукції підприємств ресторанного</i></p>	2		8	[4-5,7,19-

<p>господарства. <i>Лабораторне заняття №1. Ознайомлення з технологічними процесами виробництва продукції та класифікацією продукції підприємств ресторанного господарства.</i> СРС. Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства.</p>				15]
<p>Тема 5. Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості. <i>Лабораторне заняття №3. Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.</i> СРС. Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.</p>	6	8		[4,8,19,20,22,23,27,29,30]
<p>Тема 6. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. <i>Лабораторне заняття №4. Ознайомлення з проектуванням та моделюванням рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</i> СРС. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</p>	6	8		[4,15,36-38]
<p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками. 1. Харчова цінність овочів, плодів та грибів. 2. Будова тканин плодів, овочів та грибів. 3. Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів. 4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, грибів, плодів, мета та задачі етапів технологічного процесу. 5. Страви і гарніри з варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених овочів. <i>Лабораторне заняття №4. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.</i> СРС. Норми виходів на різних стадіях технологічного процесу. Самостійна робота з НД та рішення задач по механічній обробці овочів, грибів.</p>	2	6	8	[4-11,17-18, 28, 36-38]
<p>Тема 8. Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками. 1. Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів. 2. Зміни, що відбуваються під час замочування та варіння круп, бобових та макаронних виробів. 3. Підготовка круп до варіння. 4. Теплова обробка круп, бобових і макаронних виробів. 5. Технологія страв з круп бобових і макаронних виробів. 6. Страви з бобових та макаронних виробів. <i>Лабораторне заняття №5. Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.</i> СРС. Зміна вмісту розчинених речовин при тепловій кулінарній</p>	2	6	9	[4-11,17-18, 36-38]

<p>обробці крупи, бобових і макаронних виробів. Самостійна робота з НД та рішення задач по механічній обробці круп.</p> <p>Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</p> <p>Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.</p> <p>Харчова цінність страв та виробів з борошна.</p> <p>Підготовка сировини до виробництва.</p> <p>Напівфабрикати для борошняних страв і гарнів.</p> <p>Технологія виробництва прісного тіста для борошняних кулінарних виробів.</p> <p>Технологія виробництва дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів.</p> <p>Безопарний спосіб виробництва дріжджового тіста.</p> <p>Опарний спосіб виробництва дріжджового тіста</p> <p>Вимоги до якості борошняних страв, умови і терміни зберігання.</p> <p><i>Лабораторне заняття №6. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна.</i></p> <p>СРС. Борошняні страви в українській кухні.</p>	2	6	9	[4,15,17, 25, 27, 31-33, 36-38]
<p>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів його переробки.</p> <p>1. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки.</p> <p>2. Класифікація страв з яєць.</p> <p>3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць.</p> <p>4. Значення страв з сиру в харчуванні.</p> <p>5. Варені, смажені, запечені страви з сиру.</p> <p>6. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру, мета та завдання етапів технологічного процесу.</p> <p><i>Лабораторне заняття №7. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного та яєць.</i></p> <p>СРС. Класифікація страв і кулінарних виробів із молочної сировини. Вимоги до якості страв із яєць та сиру кисломолочного</p>	2	6	9	[4-15, 17, 36-38]
<p>Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.</p> <p>1. Склад, властивості та харчова цінність м'яса та м'ясопродуктів. Будова та склад основних тканин м'яса.</p> <p>2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса</p> <p>3. Виробництва напівфабрикатів із м'яса.</p> <p>Вплив способів та режимів теплової обробки м'яса на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності.</p> <p>4. Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками.</p> <p>5. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса.</p> <p><i>Лабораторне заняття №8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів.</i></p> <p>СРС. Зміна білків м'яса в процесі нагріву. Зміна водоутримуючої здатності м'яса і м'ясопродуктів при їх тепловій обробці.</p>	2	6	9	[4-15, 17, 30, 36-38]
Всього	14	44	92	

Другий семестр

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб		
<p>Тема 1. Технологія виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. 2. Склад, властивості та харчова цінність м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів. 3. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. 4. Класифікація кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів за сукупними ознаками. 5. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів; мета та завдання етапів технологічного процесу. <p><i>Лабораторне заняття №1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із птиці, пернатой дичини, кролика та субпродуктів.</i></p> <p>СРС. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів.</p>	2	6	8	[4-15, 17, 28, 30, 36-38]
<p>Тема 2. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад, властивості та харчова цінність риби та нерибних морепродуктів. 2. Особливості розбирання окремих видів риби. 3. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. 4. Страви з вареної, припущеної риби. Смажені, тушковані, запечені страви з риби. <p>Особливості технології страв із січеної натуральної, котлетної та кнельної рибної маси.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Особливості морфологічної будови і хімічного складу продуктів моря. <p><i>Лабораторне заняття №2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, гідробіонтів та нерибної водної сировини.</i></p> <p>СРС. Обробка нерибних морепродуктів. Особливості теплової обробки нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції.</p>	2	6	8	[4-11, 17, 24, 36-38]
<p>Тема 3. Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності. 2. Класифікація соусів за сукупними ознаками. 3. Виробництво напівфабрикатів для соусів. 4. Закономірності формування асортименту, призначення. 5. Характеристика соусів та технологічного процесу їх виробництва. <p><i>Лабораторне заняття №3. Ознайомлення з характеристикою</i></p>	2	6	8	[4-11, 17, 24, 34, 35, 36-38]

технологічного процесу виробництва соусів. СРС Вимоги до якості та подачі соусів.				
Тема 4. Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. 1. Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності. 2. Класифікація супів за сукупними ознаками. 3. Підготовка напівфабрикатів для супів. 4. Асортимент і технологія супів. 5. Діагностика технологічних процесів виробництва супів. 6. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів. 7. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості супів. <i>Лабораторне заняття №4. Ознайомлення з характеристикою технологічного процесу виробництва супів.</i> СРС Самостійна робота з НД і рішення задач по технології виробництва супів. Технологія виробництва і подача супів української кухні.	2	6	8	[4-11, 17, 24, 36-38]
Тема 5. Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. 1. Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, 2. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. 3. Характеристика технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок. 4. Аналіз технологічних схем виробництва холодних страв і закусок. <i>Лабораторне заняття №5. Вивчення характеристики технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.</i> СРС. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок.	2	6	8	[4-11, 17, 28, 35-38]
Тема 6. Роль солодких страв та напоїв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. 1. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками. 2. Характеристика сировини, що використовується для виробництва солодких страв. 3. Діагностика технологічних процесів виробництва солодких страв. 4. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості солодких страв. 5. Роль напоїв у харчуванні людини. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Діагностика технологічних процесів виробництва напоїв <i>Лабораторне заняття №6-7. Вивчення технології солодких страв та напоїв.</i> СРС. Закономірності формування асортименту солодких страв та напоїв.	2	12	8	[4-11, 17, 28, 35-38]

<p>Тема 7. Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, 2. Закономірності формування асортименту. 3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього. 4. Механізм утворення тіста. 5. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів. <p><i>Лабораторне заняття №8. Ознайомлення із загальною принциповою схемою технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів із нього, механізмом утворення тіста, роллю рецептурних компонентів у формування якості готових виробів.</i></p> <p>СРС. Роль складових частин пшеничного борошна в утворенні тіста. Виготовлення виробів із дріжджового тіста.</p>	2	6	8	[12, 15, 25, 27, 32, 33]
<p>Тема 8. Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листкового тіста та виробів з нього, 2. Механізм утворення тіста, 3. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів. <p><i>Лабораторне заняття №9. Вивчення технології борошняних кондитерських виробів із листкового, бісквітного та інших видів тіста.</i></p> <p>СРС. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів.</p>	2	6	8	[4-11, 17, 24, 36-38]
<p>Тема 9. Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста.</p> <p><i>Лабораторне заняття №10. Ознайомлення із загальною принциповою схемою технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів із нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.</i></p> <p>СРС. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів з нього,</p>		6	10	[4-11, 17, 36-38]
Всього	16	60	74	

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено:

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Осінній семестр			
Модуль 1 (50 балів)			
1.	Проміжне тестування	25 балів / 25%	7 тиждень
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	25 балів / 25%	Під час заняття
Модуль 2 (50 балів)			
3.	Проміжне тестування	25 балів / 25%	15 тиждень
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	25 балів / 25%	Під час заняття

Весняний семестр			
	Модуль 1 (20 балів)		
1.	Проміжне тестування	10 балів / 10%	
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	10 балів / 10%	До кінця 8 тижня
	Модуль 2 (50 балів)		
3.	Проміжне тестування	10 балів / 10%	
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Презентація завдання за заданою темою	25 балів / 25%	
6.	Екзамен – письмова відповідь на питання білету	30 балів / 30%	До кінця 16 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 10, 20, 25 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Виконання і захист лабораторних робіт	<15 балів	15-20	20-25 балів	25 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання завдання за заданою темою	<15 балів	15-20	20-24 балів	25 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен – письмова відповідь на білет	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
Осілий семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-6	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до тестування	7, 14 тиждень
Весняний семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 7-10	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 11-13	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час виконання завдання за даною темою	14 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час обговорення екзаменаційних завдань	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).

2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.

3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.

4. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін.; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: Кондор, 2019. — 292 с.

5. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. — Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. — 496 с. ISBN 966-657-070-X.

6. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Прутьєвська, М. Ф. Кравченко та ін.; за заг. ред. П. О. Карпенка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ: КНТЕУ, 2019. — 628 с.

7. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. 2 / уклад. Ф.В. Першевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х.; СНАУ, 2021. –203 с.

8. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісе та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: ХДУХТ; Світ Книг, 2019. — 246 с.

9. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.

10. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с.

11. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. - Харків: Світ книг, 2020. - 679 с. - ISBN 978-966-2678-01-7

12. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник: у 2 кн. / О. В. Новікова. - Харків: Світ книг, 2021. - ISBN 978-966-2678-56-8.

13. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник: у 2 кн. / О. В. Новікова. - Харків: Світ книг, 2021. - ISBN 978-966-2678-60-4.

14. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. / В. С. Ростовський. - Київ: Кондор, 2019. - 200 с.

15. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва. Навчальний посібник / В. С. Ростовський — К.: Кондор, 2018 — 497с.

6.2. Додаткові джерела:

16. Євген Клопотенко. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організаціях освітніх та оздоровчих закладів. [Текст] / Клопотенко Е. . — Львів.Видавництво «Літопис» 2019. -280 с.

17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалімінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ: Арій, 2022. - 991 с. - ISBN 978-966-498-495-6.

18. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". - Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56. - 300 прим. - ISBN 978-966-289-444-8.

19. V. Kasianchuk. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plant, bee pollen, and honey / V. Kasianchuk, O. Berhilevych, I. Negai, L. Dimitrijevič, T. Marenkova // Харчова наука і технологія / Food science and technology/ Volume 14 Issue 1/ 2020, p.118-125.

20. Victoria Kasianchuk. Determination of honey geographic origin according to its elemental composition by the method of x-ray fluorescence. / Victoria Kasianchuk, Oleksandra Berhilevych, Inna Negai, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // «EUREKA: Life Sciences» (2019), Number 2. Food Science and Technology. - С 12-19

21. Chunli Deng, Oksana Melnyk, Tatyana Marenkova, Yanghe Luo. Modification in Physicochemical, Structural and Digestive Properties of Potato Starch During Heat-Moisture Treatment Combined with Microwave Pre- and Post-Treatment. Polish Journal of Food Nutrition Science, 2022, 72(3), pp. 249-261.

22. Oleksandra Berhilevych. The study correlation between physicochemical properties, botanical origin and microbial contamination of honey from the south Ukraine / Oleksandra Berhilevych. Victoria Kasianchuk, Mykola Kukhtyn, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova. // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 13, 2019, no. 1, - p. 863-869.

23. O. Berhilevych. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks. /O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskyi, A. Konieva, L. Dimitrijevič, T. Marenkova. // Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production. 2/11 (98) 2019. - С. 6-13.

24. F. Pertsevov. Food technologists in structures. / V. Pertsevov, P. Gurskiy, V. Ladyka, M. Lanchyk, I. Kravivnytska, S. Omelchenko, V. Bredykhin, V. Kis, T. Marenkova, Z. Garncarek. // The monograph Edited by Gurskiy P.V., Pertsevov F.V. /Sumy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissa+, 2021.-252 p.

25. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese past. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel //Зернові продукти і комбікорми. Vol.22, 1.3 (87) / 2022. – 40-45 с.

26. Тетяна Маренкова, Ольга Середа. Якісні показники тіста для вареників із використанням імеретинського шафрану. Технічні науки та технології. 2023. № 4 (34). С. 174-181

27. Боковець С.П., Перцевої Ф.В., Мельник О.Ю., Гурський П.В., Маренкова Т.І. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 32-41с.

28. Кошель О. Ю., Москаленко А.О., Маренкова Т.І., Лобачова Н.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 12. Том 3. Запоріжжя 2022 р.

29. Перцевої Ф.В. Розширення асортименту пастигетів збагачених на культивовану грибку сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевої Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 13, Том 1; Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.

30. Перцевої М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину. / Перцевої М.Ф., Самілик М.М., Маренкова Т.І., Бідок Д.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. Харків: ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 198– 112 с.

31. Бідок Д.О. Аналіз змін показників якості замороженого напівфабрикату біфштексу під час зберігання у біорозкладному пакованні. / Д.О. Бідок, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 - 65 с.

32. Маренкова Т.І. Різновиди омлетів в національних кухнях країн світу. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 54 с.

33. Маренкова Т.І. Вплив релігії на харчування в національних кухнях країн світу. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 60 с.

34. Маренкова Т.І. Використання каппа-каррагіану у технології самбуку. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 62 с.

35. Маренкова Т.І. Фактори, що впливають на перетравлення молока. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 75 с.

36. Маренкова Т.І. Використання незвичайних молочних продуктів різних країн. / Т.І. Маренкова, О.Г. Середа. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 50 с.

37. Маренкова Т.І. Використання криопорошку кабачків у технології тіста для пельменів. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 83 с.

38. Маренкова Т.І. Використання борошна шпонаного у рецептурному складі сухих сумішей для млинців. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 63 с.

39. Маренкова Т.І. Перспективи використання борошна із пророщеного нуту, отриманого методом активіаційної сушки. / Т.І Маренкова. // Матеріали 25 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 15- 20 вересня 2019 р., Суми, Одеса, Ч.І. – Суми: СНАУ, 2019.– С. 65-66.

40. Маренкова Т.І. Регіональний компонент « Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.І. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80

41. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.І. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58.

6.3. Методичні джерела:

42. Технологія продукції ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», денної форми навчання / укл. Т.І. Маренкова – Суми, 2024 – 305 с. Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 4 від 26 березня 2024 року.

43. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», денної форми навчання укл. Т.І. Маренкова - Суми, 2024. – 184 с. Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 4 від 26 березня 2024 року.

6.4. Інформаційні ресурси

44. http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html.

45. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>

46. <http://www.ereading.link/book.php.book=146524>