

**ПЛАН-ГРАФІК**  
**ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Технологія продукції ресторанного господарства»**  
 для студентів 2 курсу факультету туризму  
 спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Дата	Теми лекцій	Дата	Теми семінарів (практичних)
		12.03	Практична робота № 4. Розрахунок витрат сировини і виходу напівфабрикатів при обробці риби і нерибних продуктів моря. Вивчення особливостей обробки окремих видів риби
17.03	Лекція №6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса	19.03	Практична робота №5. Розрахунок витрат сировини для приготування страв і виходу напівфабрикатів при обробці риби і нерибних продуктів моря
24.03	Лекція № 6.1. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього	26.03	Практична робота №6. Розрахунок маси відходів та втрат при обробці м'яса і субпродуктів. Розрахунок маси напівфабрикатів із січеної та котлетної маси. Вивчення особливостей кулінарного розбирання різних видів м'яса
31.03	Лекція №7. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів	02.04	Практична робота №7. Розрахунок витрат сировини для приготування страв з м'яса та субпродуктів. Розрахунок втрат під час теплової обробки м'яса, м'ясопродуктів
07.04	Лекція №7.1. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів	09.04	Практична робота №7. Розрахунок витрат сировини для приготування страв з м'яса та субпродуктів. Розрахунок втрат під час теплової обробки м'яса, м'ясопродуктів

14.04	Лекція №8. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них	16.04	Практична робота №8 Розрахунок маси відходів та втрат при обробці сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини. Вивчення особливостей кулінарного розбирання
21.04	Лекція №9. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів	23.04	Практична робота №9. Розрахунок витрат сировини для приготування страв із сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини
28.04	Лекція №9.1. Технологічний процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів	30.04	Практична робота №9. Розрахунок витрат сировини для приготування страв із сільськогосподарської птиці, кроликів та пернатої дичини
05.05	Лекція №10. Технологічний процес приготування супів	07.05	Практична робота №10. Розрахунок витрат і втрат сировини при механічній та тепловій обробці під час приготування асортименту гарячих та холодних супів
12.05	Лекція №10.1. Технологічний процес приготування супів	14.05	Практична робота №10. Розрахунок витрат і втрат сировини при механічній та тепловій обробці під час приготування асортименту гарячих та холодних супів

**Матеріали для самопідготовки:**

Силабус: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25015>

Конспект лекцій: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22397>

Плани практичних: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22398>

Самостійна робота студента:

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24221>