



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
 Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
 Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
 Рік навчання 2 , семестр 3-4
 Форма навчання денна
 Кількість кредитів ЄКТС 6
 Мова викладання українська

Лектор дисципліни

К.е.н., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу
 Гопкало Лариса Михайлівна

**Контактна інформація
 лектора (e-mail)
 Сторінка дисципліни в
 eLearn**

gopkalo@gmail.com gopkalolarisa@nubip.edu.ua

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «**Технології продукції ресторанного господарства**» займає одно з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Вона дає можливість сформуванню у майбутній фахівців професійний світогляд на технології створення продукції ресторанного господарства в сучасних умовах, розвинути творче мислення та практичність з урахуванням галузевої специфіки та особливостей виробництва у підприємствах ресторанного господарства.

Метою навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» є: формування знань з теоретичних основ технологічних процесів, принципів організації технологічних потоків переробки сировини, виготовлення продукції різного цільового призначення, методів зберігання, та переробки рослинної та тваринної сировини, перспектив розвитку харчових технологій, організації технохімічного контролю, обліку складових технологічного процесу та підготовка студентів до виробничо-технічної та проектної діяльності в області реалізації сучасних технологічних процесів харчових міні-виробництв, навчити студентів використовувати набуті знання із загально-технічних дисциплін.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» є:

- вивчення властивостей харчової сировини, напівфабрикатів, додаткових технологічних інгредієнтів, готової продукції;
- визначення впливу технологічних факторів на якісні показники та кількісні співвідношення сировини, напівфабрикатів і кінцевої продукції у технологічному процесі;
- надання студентам комплексу необхідних знань та практичних навичок зі спеціальних технологічних процесів, організації контролю якості продукції;
- набуття навичок з підбору спеціального технологічного обладнання, інструменту та інвентарю;
- вивчення принципових технологічних схем та рецептур приготування ресторанної продукції з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду;
- вивчення та опанування методів розрахунку основних параметрів процесу на основі теоретичного опису;
- вивчення перспективних напрямів, шляхів розвитку і удосконалення технологій

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Менеджмент готельно-ресторанного господарства (теоретичні засади)				
Тема 1. Технологічні концепції та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	2/6	Знати сутність та значення технологічних концепцій та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства Набути навичок формування технологічних концепцій та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Тема 2. Технологія напівфабрикатів до страв і кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням, та набуття практичних навичок здійснення технологічних процесів механічної обробки овочів. Демонстрація техніки шинкування овочів, фігурної нарізки овочів. Визначення втрати при механічній обробці, в %, вихід напівфабрикатів, порівняти з нормативними даними	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Тема 3. Особливості технології кулінарної продукції з круп та бобових та макаронних виробів	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування кулінарної продукції з круп та бобових та макаронних виробів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної	6

			роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 4. Технологія ресторанної продукції і страв з молока, яєць, кисломолочного сиру	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування кулінарної продукції з молока, яєць, кисломолочного сиру	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 5. Технологія кулінарної продукції з борошна у закладах ресторанного господарства	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування кулінарної продукції з борошна, розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 6. Технологія перших страв	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування перших страв, розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 7. Технологія соусів, заправок та маринадів	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування соусів, розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Тема 8. Технологія напівфабрикатів і готової продукції з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування напівфабрикатів і готової продукції з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів,	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної	6

		розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 9. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування напівфабрикатів і готової продукції з сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини, розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Тема 10. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування напівфабрикатів і готової продукції з риби, рибопродуктів, розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Тема 11. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів)	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування напівфабрикатів і готової продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів), розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Тема 12. Технологія приготування холодних та гарячих бенкетних страв та закусок	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування холодних та гарячих бенкетних страв та закусок, розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 13. Технологія приготування солодких страв	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування солодких страв, розробкою технологічних карт та	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання	5

		визначенням якості готової страви	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 14. Технологія напоїв	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування напоїв, розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 15. Технологія дієтичних страв	2/6	Оволодіння знаннями та вмінням приготування дієтичних страв, розробкою технологічних карт та визначенням якості готової страви	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Разом	30/90			60
Екзамен				40
Всього за курс		180 годин		

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано