

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор ННІ неперервної освіти і туризму
проф. І. С. Гриценко
“ 6 ” 06 2024 р

“СХВАЛЕНО”

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 21 від “05.06.2024 р.
Завідувач кафедри
д.е.н., проф. С.В. Мельниченко

“РОЗГЛЯНУТО”

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Гарант ОП
к.е.н., доц. Л. М. Гопкало

РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти і туризму
Розробники: професор, д.т.н., професор Сердюк Марина Єгорівна
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2024 р.

Опис навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	180	
Кількість кредитів ECTS	6	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	залік, екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	2	
Семестр	3,4	
Лекційні заняття	32 год.	<i>год.</i>
Практичні, семінарські заняття	88 год.	<i>год.</i>
Лабораторні заняття	-	<i>год.</i>
Самостійна робота	60 год.	<i>год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	5 год.	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета: поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментом та практичними навичками з технології приготування страв із різних видів сировини для ресторанного бізнесу, формування у здобувачів освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу, технології виробництва кулінарної продукції та використання сировини та технологічних прийомів.

Завдання: набуття студентами нових теоретичних і практичних знань із технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1 (3 семестр)														
Змістовий модуль 1. «Загальні питання курсу. Технологія продукції з сировини рослинного походження»														
Тема 1. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів.	1,2	11	2		6		3							
Тема 2. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	3,4	12	2		6		4							
Тема 3. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів.	5,6	12	2		6		4							
Тема 4. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	7,8	12	2		6		4							
Разом за змістовим модулем 1	47		8		24		15							
Змістовий модуль 2 «Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів»														
Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	9,10	12	2		6		4							
Тема 6. Технологія перших страв	11,12	12	2		6		4							
Тема 7. Технологія соусів	13,14	12	2		6		4							
Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока,	15	7	2		2		3							

яєць та продуктів їх переробки													
Разом за змістовим модулем 2	43	8	20	15									
Разом за семестр	90	16	44	30									
Модуль 2 (4 семестр)													
Змістовий модуль 3. «Технологія страв із м'яса та риби»													
Тема 8. Технологія страв з м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней	1,2	12	2	6	4								
Тема 9. Технологія страв з м'яса птиці та дичини	3,4	11	2	6	3								
Тема 10. Технологія страв з риби	5,6	12	2	6	4								
Тема 11. Технологія страв із нерибних морепродуктів	7,8	12	2	6	4								
Разом за змістовим модулем 3	47	8	24	15									
Змістовий модуль 4. «Технологія закусок і десертів»													
Тема 12. Технологія холодних страв і закусок	9,10	12	2	6	4								
Тема 13-15. Технологія кондитерських виборів та напоїв	11,12, 13,14, 15	31	6	14	11								
Разом за змістовим модулем 4	43	8	20	15									
Разом за семестр	90	16	44	30									
Усього годин	180	32	88	60									

3. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з кухонним інвентарем та обладнанням. Розробка меню, технологічних та калькуляційних карт	6
2	Способи нарізання овочів та іншої харчової сировини	6
3	Технологія приготування страв і гарнірів з картоплі, овочів	6

4	Технологія приготування страв і гарнірів з грибів	6
5	Технологія приготування страв із крупів та бобових	6
6	Технологія приготування заправних, прозорих та пюреподібних супів	6
7	Технологія приготування різних видів соусів	6
8	Технологія приготування страв із яєць та сиру	2
9	Вивчення технології кулінарної обробки м'яса	6
10	Вивчення технології смаження м'яса та м'ясопродуктів	6
11	Кулінарна обробка та види напівфабрикатів з птиці	6
12	Технологія страв із риби	6
13	Технологія холодних та гарячих закусок із нерибної водної сировини	6
14	Технологія кондитерських виробів	6
15	Технологія заварного тіста та виробів із нього	6
16	Технологія приготування десертів	2
	Всього	88

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів	3
2	Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів	4
3	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів	4
4	Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів	4
5	Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	4
6	Технологія супів	4
7	Технологія соусів	4
8	Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	3
9	Технологія страв з м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней	4
10	Технологія страв з м'яса птиці та дичини	3
11	Технологія страв з риби	4
12	Технологія страв із нерибних морепродуктів	4
13	Технологія холодних страв і закусок	4
14	Технологія кондитерських виборів та напоїв	11
	Всього	60

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- залік
- модульні тести;
- реферати;
- захист лабораторних робіт;

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- залік;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати;
- захист лабораторних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4133> ;
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

Основна

1. Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. Технології продукції ресторанного господарства: навч. наочний посібник. К.: Кондор. 2019. 292 С.
2. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 280 С.
3. Страви з круп`яних та овочевих культур оздоровчого призначення: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.
4. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технології приготування їжі: підручник. К.: Грамота, 2020. 280 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арій, 2022. 992 с.
6. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.
7. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу / Аверчев О.В., Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Коб`яков С.М.: навч. посібник. К.: Гельветика, 2021. 60 с.
8. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу: навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова, С. М. Коб`яков; Держ. вищ. навч. закл. "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.
9. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Харків : Світ Книг, 2019. 398 с.

допоміжна

1. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391с.
2. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.
3. Коваленко О. Фрукти проти овочів. Чому кавун - не ягода, а томат - це фрукт. К.: Віхола, 2021. 224 с.

4. Коваленко О. Планета грибів. Як гриби годують, лікують і вбивають нас. Київ: Віхола, 2023. 416 с.