



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

### «Технологія продукції ресторанного господарства»

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

Сердюк Марина Єгорівна

професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Лектор курсу

Контактна інформація

лектора (e-mail)

Сторінка курсу в eLearn

[maryna.serdiuk@nubip.edu.ua](mailto:maryna.serdiuk@nubip.edu.ua)

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4133>

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» відноситься до циклу обов'язкових професійних дисциплін. Метою дисципліни є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментам 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. Основними завданнями дисципліни є 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.

### КОМПЕТЕНТНОСТІ ОП

**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 (закладах) 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.

**СТРУКТУРА КУРСУ**

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>3 семестр</b>				
<b>Змістовий модуль 1. «Загальні питання курсу. Технологія продукції з сировини рослинного походження»</b>				
Тема 1. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів	2/6	Знати загальну характеристику основних поживних речовин харчових продуктів	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 1 «Ознайомлення з кухонним інвентарем та обладнанням. Розробка меню, технологічних та калькуляційних карт». Опитування, дискусії.	12
Тема 2. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів	2/6	Знати основні прийоми кулінарної обробки харчових продуктів, їх переваги та недоліки; Вміти їх використовувати на практиці	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 2 «Способи нарізання овочів та іншої харчової сировини» Опитування, дискусії, доповіді	13
Тема 3. Технологічні	2/6	Знати технологічні процеси механічної	Опрацювати теоретичні питання.	12

процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів.		кулінарної обробки овочів і грибів; Мати уяву про особливості їх проведення	Виконати лабораторну роботу 3 «Технологія приготування страв і гарнірів з картоплі, овочів» Опитування, доповіді, дискусії. Виконання самостійної роботи	
Тема 4. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	2/6	Знати технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів. Знати основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 4 «Технологія приготування страв і гарнірів з грибів» Опитування, доповіді, дискусії. Виконання самостійної роботи	13
Разом за змістовим модулем 1	2/24			50
<b>Змістовий модуль 2 «Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів»</b>				
Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	2/6	Знати технологію страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки Знати основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 5 «Технологія приготування страв із крупів та бобових» Опитування, дискусії, доповіді	12
Тема 6. Технологія перших страв	2/6	Знати асортимент перших страв та технологію їх приготування. Знати основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 6 «Технологія приготування заправних, прозорих та пюреподібних супів». Опитування, доповіді, дискусії	13
Тема 7. Технологія соусів	2/6	Знати асортимент та технологію приготування соусів. Знати основні	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 7	13

		технологічні режими	«Технологія приготування різних видів соусів» Опитування, доповіді, дискусії	
Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	2/2	Знати технологію страв та кулінарних виробів із молока, яєць та продуктів їх переробки. Знати основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 8 «Технологія приготування страв із яєць та сиру» Опитування, доповіді, дискусії. Виконання самостійної роботи	12
Разом за змістовим модулем 2	8/20			50
Разом за 3 семестр	16/44			100

#### 4 семестр

#### Змістовий модуль 3. «Технологія страв із м'яса та риби»

Тема 9. Технологія страв з м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней	2/6	Знати технологію страв із м'яса великої, дрібної рогатої худоби та свиней Знати основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 9 «Вивчення технології кулінарної обробки м'яса» Опитування, доповіді, дискусії	10
Тема 9. Технологія страв з м'яса птиці та дичини	2/6	Знати технологію страв із м'яса птиці та дичини. Знати основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 10 «Вивчення технології смаження м'яса та м'ясопродуктів» Опитування, доповіді, дискусії	10
Тема 10. Технологія страв з риби	2/6	Знати технологію приготування страв із риби. Знати основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 11 «Кулінарна обробка та види напівфабрикатів з птиці»	10

			Опитування, доповіді, дискусії	
Тема 11. Технологія страв із нерибних морепродуктів	2/6	Знати технологію приготування страв із нерибних морепродуктів. Знати основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 12 «Технологія страв із риби» Опитування, доповіді, дискусії. Виконання самостійної роботи	10
Разом за змістовим модулем 2	2/24			40
<b>Змістовий модуль 4. «Технологія закусок і десертів»</b>				
Тема 12. Технологія холодних страв і закусок	2/6	Знати технологію приготування холодних страв та закусок Знати особливості вибору сировини, основні технологічні режими	Опрацювати теоретичні питання. Виконати лабораторну роботу 13 «Технологія холодних та гарячих закусок із нерибної водної сировини» Опитування, доповіді, дискусії	10
Тема 13-15. Технологія кондитерських виборів та напоїв	6/14	Знати технологію приготування різних видів тіста та кремів, загальні технології десертів, та напоїв. Знати основні технологічні режими	Виконати лабораторні роботи: «Технологія кондитерських виробів », «Технологія заварного тіста та виробів із нього», «Технологія приготування десертів» Опитування, доповіді, дискусії	20
Разом за змістовим модулем 3	8/20			30
Всього за семестр	32/88			70
Екзамен				30
Всього за курс			<b>180 годин</b>	

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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 СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, 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

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основні

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., Пахолюк 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.