



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЇ 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

Лектор дисципліни

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

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та
туризму

Попова Світлана Юріївна

Popova.svy@gmail.com Popova.svy@nubip.edu.ua

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Технології продукції ресторанного господарства» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Вона дає можливість сформувати 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 принципів 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 продукції ресторанного господарства.

Результати вивчення навчальної дисципліни її місце в освітньому процесі. Результатом вивчення навчальної дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства» для освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» є формування комплексу компетентностей:

- загальні компетентності:

- ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК 05.** Здатність працювати в команді;
- ЗК 08.** Навички здійснення безпечної діяльності;
- ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

- фахові компетентності:

- СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- 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 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- 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.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних програмних результатів навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

- РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

-

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результатив навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Технологічні основи виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
Тема 1. Технологічні концепції та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	2/6	Оволодіння знаннями та вміннями трактування класифікації технологічних ліній кулінарного виробництва, технологічного процесу виробництва продукції у підприємствах ресторанного господарства: основні етапи, операції, режими, методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанту.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні 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 практичними навичками щодо характеристики функціонально-технологічних властивостей сировини, загальної принципової схеми технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів: механічне кулінарне оброблення, способи чищення картоплі і овочів, теплове кулінарне оброблення. Класифікація напівфабрикатів з овочів	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 практичними навичками щодо класифікації, асортименту, технологічних процесів приготування кулінарної продукції з круп та бобових; оцінки якості готової продукції; формування	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6

		асортименту, технологічні особливості використання, санітарні вимоги до якості, умов, режимів та термінів реалізації готової продукції з круп та бобових		
Тема 4. Технологія ресторанної продукції і страв із молока, яєць, кисломолочного сиру	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками про молоко та кисломолочні продукти – як біологічний продукт і сировина для ресторанного виробництва; ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції; класифікації кулінарної продукції із молока, кисломолочного сиру та яєць за сукупними ознаками; характеристики технологічних процесів виробництва напівфабрикатів; асортимент, вимоги до якості кулінарної продукції з молока, кисломолочного сиру, яєць та яєчних продуктів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Тема 5. Технологія кулінарної продукції з борошна	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками про борошняні кулінарні вироби в харчуванні; класифікацію, асортимент кулінарної продукції з борошна; особливості приготування тіста для різних груп виробів; формування асортименту, особливості використання, технологічно-санітарні вимоги до якості та	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6

		умов, режими і терміни реалізації борошняних виробів.		
Тема 6. Технологія перших страв	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками про значення супів у харчуванні. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів. Загальна схема технологічного виробництва супів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Тема 7. Технологія соусів, заправок та маринадів	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо класифікації соусів за сукупними ознаками (бульйони, відвари, пасерування, паніровки, фарші); вимог до якості виробництва; асортименту соусів, управління технологічними процесами виробництва якістю соусів та їхнє призначення	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Разом за змістовим модулем 1	14/42			42
Залік				38
Модуль 2. Технологічні основи приготування основних страв та закусок, принципи дієтичного харчування				
Тема 8. Технологія напівфабрикатів і готової продукції з різних видів м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин, субпродуктів	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо особливостей технологічного процесу виробництва та використання напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини, телятини в закладах ресторанного господарства; завдання етапів технологічного процесу; використання напівфабрикатів підприємств харчових виробництва;	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5

		особливості технологічного процесу оброблення м'яса диких тварин; технології оброблення та використання субпродуктів.		
Тема 9. Особливості технології напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролика, пернатої дичини	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо сировини, технологічних властивостей та особливостей обробки різних видів сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів; виробництва напівфабрикатів, їхня класифікація та технологічного призначення; способів теплового кулінарного оброблення їх апаратурне оформлення	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 10. Особливості технології кулінарної продукції з риби, рибопродуктів	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо функціонально-технологічних властивостей сировини з риби та рибопродуктів; технологічних процесів виробництва напівфабрикатів з риби з кістковим та хрящовим хребцем, класифікації напівфабрикатів за сукупними ознаками, їх технологічне призначення. Санітарних вимог до виробництва і використання напівфабрикатів з риби та рибопродуктів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5
Тема 11. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів)	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо особливостей технології кулінарної продукції з нерибної водної сировини (гідробіонтів); функціонально-технологічних	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в	5

		властивостей гідробіонтів; класифікації та асортимент кулінарної продукції за сукупними ознаками, технологічне призначення; способів та видів теплового кулінарного оброблення; формування асортименту страв з гідробіонтів; вимоги до якості, правила використання оформлення та подавання страв	elearn)	
Тема 12. Технологія приготування холодних та гарячих бенкетних страв та закусок	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо значення холодних страв та закусок у харчуванні людини; технологічних прийомів підготовки овочевої, м'ясної, рибної сировини та гастрономічних продуктів для приготування холодних страв та закусок; технологічного процесу приготування і відпуску окремих видів продукції; прийомів до оформлення холодних страв і закусок.	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 практичними навичками технологічних властивостей сировини для виробництва солодких і страв; технологічного процесу виготовлення і подавання холодних солодких страв: свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід; компотів; жельованих страв; охолодженої десертної продукції; технологічного процесу виготовлення і подавання гарячих	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5

		солодких страв: страв з яблук; суфле; пудингів; інших солодких гарячих страв		
Тема 14. Технологія приготування напоїв	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками щодо технологічних процесів виробництва напоїв, їх вплив на харчову цінність та показники якості; асортимент напоїв за сукупними ознаками; основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у виробництві гарячих напоїв; принципові схеми технологічного процесу виробництва гарячих напоїв; вимоги до якості гарячих напоїв, обґрунтування умов та термінів зберігання і правил реалізації; принципові схеми технологічного процесу виробництва холодних напоїв.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6
Тема 15. Технологія приготування дієтичних страв	2/6	Оволодіння знаннями та практичними навичками технології дієтичного і лікувально-профілактичного харчування; видів дієт; особливостей приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; оптимізації асортименту продуктів профілактичного і лікувально-профілактичного призначення при різних захворюваннях. особливостей збагачення традиційних харчових продуктів вітамінами,	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Лабораторні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.в elearn)	6

		мінеральними речовинами		
Разом за змістовим модулем 2	16/48			42
Іспит				38
Всього за курс	180 годин			

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	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
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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