



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Харчові технології»

Рік навчання 4, семестр 7 (денна)
Форма навчання денна, заочна (денна)
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

ІВАНЮТА Анастасія, к.т.н, доцент
ivanyta07@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5248>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» – формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

Завданнями дисципліни є:

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
 - засвоєння технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства;
 - вивчення правил механічної та теплової кулінарної обробки продукції ресторанного господарства;
 - ознайомлення з асортиментом і технологією продукції ресторанного господарства;
 - вивчення технологій виробництва КП у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ;
 - ознайомлення з принципами формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку;
 - вивчення основних показників якості та параметрів контролю за продукцією ресторанного господарства;
 - удосконалення існуючих та розробка нових технологій кулінарної продукції ЗРГ.
- У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**:
- традиційну і новітню технології кулінарної продукції;
 - теоретичне обґрунтування технологічних процесів, фізико-хімічні зміни харчових речовин в процесі кулінарної обробки;
 - технологічні процеси виробництва напівфабрикатів з сировини тваринного та рослинного походження та раціонального використання сировини;
 - технологічні процеси виробництва готової кулінарної продукції;
 - розрахунок витрат сировини та виробничих рецептур;
 - закономірності формування асортименту кулінарної продукції і перспективи його розвитку.

Вміти:

- використовувати загальні та спеціальні знання;
- проводити оцінку технологічним процесам виробництва напівфабрикатів та готової кулінарної продукції з точки зору можливості

- вдосконалювати технологічні операції та забезпечувати високу якість продукції;
- корегувати технологічний режим і рецептури в залежності від наявності та якості сировини;
- науково обґрунтувати вибір параметрів та хід технологічних процесів виробництва продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції.

Набуття компетентностей:

- **загальні компетентності (ЗК):**
ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- **фахові (спеціальні) компетентності (ФК):**
СК3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- **програмні результати навчання (ПРН):**
ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Модуль 1 Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства				
Тема 1. Вступна лекція. Предмет, мета, завдання дисципліни	1/-/0	Знати предмет, завдання, мету дисципліни; загальну характеристику підприємств ресторанного господарства; послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них; характеристики методів і форм обслуговування споживачів; закономірності формування асортименту кулінарної продукції і перспективи його розвитку.	Вивчення лекційного матеріалу	-
Тема 2. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства	2/4/10	Знати та вміти аналізувати традиційну і новітню технології кулінарної продукції; теоретичне обґрунтування технологічних процесів, фізико-хімічні зміни харчових речовин в процесі кулінарної обробки н в процесі кулінарної обробки	Виконання та захист лабораторної роботи 1; опрацювання та виконання самостійної роботи 1	15/10

<p>Тема 3. Прогресивні технології кулінарної обробки продуктів</p>	<p>2/6/12</p>	<p>Знати нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів; способи теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання; технологічні процеси виробництва напівфабрикатів з сировини тваринного та рослинного походження та раціонального використання сировини;</p>	<p>Виконання та захист лабораторної роботи 2 ; опрацювання та виконання самостійної роботи 2</p>	<p>15/15</p>
<p>Тема 4. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування</p>	<p>2/4/-</p>	<p>Знати призначення та характеристика меню, прейскуранту страв; призначення та характеристика карти вин та напоїв; види меню закладів ресторанного господарства; призначення та характеристика меню, прейскуранту страв; призначення та характеристика карти вин та напоїв; види меню закладів ресторанного господарства</p>	<p>Виконання та захист лабораторної роботи 3</p>	<p>15</p>
<p>Модуль 2 Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</p>				
<p>Тема 5. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ</p>	<p>2/4/10</p>	<p>Знати роль білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин у харчуванні, формуванні якості продукції та у технології продукції ресторанного господарства</p>	<p>Виконання та захист лабораторної роботи 4 ; опрацювання та виконання самостійної роботи 3</p>	<p>10/15</p>

Тема 6. Технологія перших страв (супів)	2/4/13	Знати класифікація супів; технологічні вимоги до підготовки напівфабрикатів для супів; основні технологічні прийоми приготування гарячих супів на бульйонах і відварах; Асортимент та особливості приготування	Виконання та захист лабораторної роботи 5 ; опрацювання та виконання самостійної роботи 4	10/15
Тема 7. Холодні страви і закуски, гарячі закуски	2/4/-	Знати загальні технологічні вимоги до виробництва холодних страв і закусок. (бутербродів; салатів і вінегретів, салатів з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і риби; закусок з овочів і грибів; закусок з риби та нерибної водної сировини; закусок і страв з м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці, дичини; гарячих закусок.	Виконання та захист лабораторної роботи 6	10
Тема 8. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів	2/4/-	Знати технологію напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. з круп, бобових та продуктів їх переробки. Технологію напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологію страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких	Виконання та захист лабораторної роботи 7	10

		тварин. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини. Технологія страв з птиці, кролика, пернатої дичини.		
Курсовий проєкт	-/-/30			
Всього за семестр	15/30/45	-	-	70 100*0,7 (максимум 70балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ 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

Основна література

1. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
2. В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник . Кондор, 2019. 292 с. .
3. А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
5. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.
6. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248с.
7. В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борук..Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посібник .Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 120 с.
8. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004 р.
9. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держспоживстандарт України. - 2004
10. Правила роботи закладів ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.0.02 "219)

Додаткова література

- 1.ДСанПіН 5.5.2.008-01 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу», затв. постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63, погоджено листом Міністерства освіти і науки України від 05.06.2001 № 1/12-1459.
2. Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти та науки України від 01.06.2005 № 242/329.
3. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. Таблиці норм витрат сировини, виходу продукції, відходів та втрат у процесі роботи з різними продуктами, що подані в Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів, автори та інші.
4. Шуило Г. І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. — К.: Кондор, 2008. 506 с.
5. О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності . 2002. – 848 с.

Інформаційні ресурси

- 1.https://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf
- 2.<https://archive.org/details/retseptury2000>
- 3.<http://book4cook.in.ua/archives/278>
4. <https://www.school25.rv.ua/kharchuvannya/evgen-klopotenko-zbirnik-receptur-strav>

