



Силабус курсу

Технологія продукції ресторанного господарства

Ступінь вищої освіти – бакалавр
Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма, «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: IV

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

Керівник курсу

ППП

к.е.н., доцент **Володимир МАЗУР**

Контактна інформація

volodymyr@ukr.net, +38(098)710-61-65

Опис дисципліни

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» входить до циклу професійної підготовки, що вивчається на рівні вищої освіти бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

В даній дисципліні основну увагу приділено закріпленню та поглибленню знань основ технології виробництва страв та кулінарних виробів для різних форм обслуговування. Закріплення та поглиблення знань технологічних принципів формування та розробки меню для різних контингентів споживачів.

Вивчення нормативних документів до якості сировини тваринного, рослинного походження, смакових і ароматичних речовин.

Мета дисципліни – надання студентам професійних знань в області технології продукції ресторанного господарства з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання дисципліни - надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей розробки технологічного процесу виробництва кулінарної та кондитерської продукції, у тому числі фірмових та замовних страв для різних контингентів споживачів, підготування нормативної бази для діяльності та оцінка ефективності прийнятих рішень.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1 Технологічні концепції створення продукції ресторанного господарства із заданими властивостями	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та	Тести, питання

		<p>ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>	
3 / 2	2. Основні засади моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.	<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>	Кейси, ділові ігри

2/ 2	3. Особливості технологічного процесу виробництва напівфабрикатів до кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів.	<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p>	Тести, задачі
2 / 2	4. Формування асортименту готової кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів.	<p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів</p>	Питання, кейси
6 / 2	5. Класифікація, використання кулінарної продукції з крупів та бобових	<p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	Ділові ігри, питання
2/ 2	6. Технологічні особливості кулінарної продукції з борошна..	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Тести, питання

3/ 2	7.Технологія кулінарної продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яечних продуктів	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Питання, кейси
2/ 2	8.Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів, нерибної водної сировини (гідробіонтів	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Питання, кейси
3/ 2	9.Загальні особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Питання, кейси
3/ 2	10.Технологія супів	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Питання, кейси
3/ 2	11.Технологія солодких страв і десертних виробів в закладах ресторанного господарства.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Питання, кейси

2/ 2	12.Технологічні особливості виробництва напоїв в закладах ресторанного господарства.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Питання, кейси
2/ 2	13.Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, які виготовляються в закладах ресторанного господарства. Технологія соусів	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Тести, питання
2/ 2	14.Технологічні закономірності розробки та складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Розробка виробничої програми	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Тести, питання

Літературні джерела

Основна література

1. Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова, Л.А.Скуріхіна. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс]: навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2020. 132 с.
2. М. П. Гребняк. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах: навч. посіб. Дніпро: Акцент ПП, 2018. 248 с.
3. Дедишина Л. Гігієна, правильне харчування та якість питної води. Фармацевт-практик. наук.-попул. та станово-побутовий журн.2019. N 3. С. 28-29.
4. Зубар Н. М. Фізіологія харчування: практикум: навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. Київ: ЦУЛ, 2018. 208 с.
5. М. І. Кручаниця, І. С. Миронюк, Н. В. Розумикова та ін. Основи харчування: підручник. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
6. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.

Додаткова література

1. Ростовський В.С. Теоретичні основи технологій громадського харчування: навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 200 с.
2. В.І. Ципріян. Гігієна харчування з основами нутриціології. Навчальний посібник 1 том. Київ: Медицина, 2019. 528 с.
3. В.І. Ципріян. Гігієна харчування з основами нутриціології. Навчальний посібник 2 том. Київ: Медицина. 2019. 560 с.
4. В.Д. Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарєва, В.П. Ракова та ін. Мікробіологія та фізіологія харчування. К.: Кондор. 2019. 242 с.
5. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. К.: Професіонал. 2020. 384 с.
6. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навчальний посібник. Львів: Центр Європи. 2019. 836 с.
7. Рудиченко В. Природні харчові сорбенти як чинники здоров'я сучасної людини. К.: Вища школа, 2018. 367 с.
8. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. К.: Центр учбової літератури. 2019. 544 с.
9. Смоляр В. І. Основи фізіології та гігієни харчування К.: Здоров'я. 2019. 336 с.
10. Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головки, В. О. Коваленко, В.В. Євлаш, В. Г. Горбань. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Суми: ВТД «Університетська книга». 2021. 558 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – тах 35 балів. 2. Письмова робота – тах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – тах 40 балів. 2. Письмова робота – тах 60 балів.	1. Підготовка КПІЗ – тах 40 балів. 2. Захист КПІЗ – тах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – тах 20 балів.

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом