



## **СИЛАБУС** НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

**Рівень вищої освіти:** Перший (бакалаврський)

**Спеціальність:** 241 «Готельно-ресторанна справа»

**Рік навчання:** 2-й, семестр 3, 4-й

**Кількість кредитів ECTS:** 6 кредитів

**Назва кафедри:** Харчових технологій та мікробіології

**Мова викладання:** українська

**Лектор курсу**

к.т.н., доц. Соломон Алла Миколаївна

**Контактна інформація лектора (e-mail)**

[Soloalla78@ukr.net](mailto:Soloalla78@ukr.net)

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 210 год.: лекції - 60 год.; практичні заняття - 56 год., самостійна робота - 94 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль: залік у третьому семестрі і іспит у 4 семестрі.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Харчова хімія», «Кулінарна етнологія», «Технологія виробництва і переробки продукції рослинництва», «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисципліни «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» проходженні виробничої практики та виконанні кваліфікаційної роботи.

### **Призначення навчальної дисципліни**

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами знань щодо кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, механічних, фізико-хімічних та біохімічних процесів, які відбуваються у продуктах під час кулінарної обробки; способів управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості при найменших витратах сировини і продуктів, вимог до якості кулінарної продукції та їх зміни в технологічному процесі.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування у студентів наукових підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування, опанування студентами теоретичних знань, практичних навичок та їх реалізація при виробництві кулінарної продукції закладів готельно-ресторанного господарства.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та визначення перспектив його розвитку; вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та управління ними з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції; ознайомлення з сучасними вимогами до дизайну та презентації кулінарної продукції.

### **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформуванати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетенцію (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 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

СК 02. Здатність організувати 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 (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

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

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та

обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

### **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостій на робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
<b>3-й семестр</b>				
1	Загальна характеристика підприємств ресторанного господарства та основні технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства	2	-	3
2	Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів (частина 1)	2	2	3
3	Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів (частина 2)	2	2	3
4	Основні поживні речовини харчових продуктів та їх зміни в процесі технологічної обробки (частина 1)	2	2	3
5	Основні поживні речовини харчових продуктів та їх зміни в процесі технологічної обробки (частина 2)	2	2	3
6	Рецептури продукції ресторанного господарства	2	2	3
7	Формування якості продукції ресторанного господарства	2	2	3
8	Соуси (підливи) (частина 1)	2	2	3
9	Соуси (підливи) (частина 2)	2	2	3
10	Асортимент і технологія холодних страв і закусок (ч 1)	2	2	3
11	Асортимент і технологія холодних страв і закусок (ч 2)	2	2	3
12	Асортимент і технологія холодних страв із риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних (частина 1)	2	2	3
13	Асортимент і технологія холодних страв із риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних (частина 2)	2	2	3
14	Технологія супів (частина 1)	2	2	5
15	Технологія супів (частина 2)	2	2	3
	<b>Разом</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>47</b>
<b>4-й семестр</b>				
1	Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів та грибів (частина 1)	2	2	3
2	Асортимент і технологія страв з картоплі, овочів та грибів (частина 2)	2	2	3
3	Технологія кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів	2	2	3
4	Другі страви з м'яса і субпродуктів (частина 1)	2	2	3
5	Другі страви з м'яса і субпродуктів (частина 2)	2	2	3
6	Страви з яєць. Страви з сиру	2	2	3
7	Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби	2	2	3
8	Технологія борошняних страв, гарнірів, кулінарних і кондитерських виробів (частина 1)	2	2	3
9	Технологія борошняних страв, гарнірів, кулінарних і кондитерських виробів (частина 2)	2	2	3
10	Технологія солодких страв (частина 1)	2	2	3
11	Технологія солодких страв (частина 2)	2	2	3
12	Технологія напоїв	2	2	3
13	Основи дитячого харчування та технологія страв	2	2	3
14	Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування	2	2	5
15	Основи лікувально-профілактичного харчування (ЛПХ)	2	-	3
	<b>Разом</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>47</b>

## Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання.

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

### Види самостійної роботи

№з/п	Вид самостійної роботи	Години		Терміни виконання	Форма та метод контролю
		3-й семестр	4-й семестр		
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	15	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	17	18	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	8	7	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	7	7	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>47</b>	<b>47</b>		

## **РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

### **Основна література**

1. Капліна Т., Білоусько О., Шаповал Н., Куш Л., Слимак Н., Іванова О. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня. К.: Центр навчальної літератури, 2023. 280 с.
2. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020. 377 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник / Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
5. Павлюченко О. С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран. К.: НУХТ, 2017. 227 с.
6. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства. Одеса: ОНЕУ, 2016. 479 с.

### **Додаткова література**

1. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка. К.: КНТЕУ, 2019. 628 с.
2. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.; за ред. Л. О. Касілової. Суми: Унів. кн., 2019. 279 с.
3. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. К.: ЦУЛ, 2018. 304 с.
4. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2018. 288 с.
5. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева. Вінниця: Видавничо - редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
6. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: навчально-практичний посібник. К.: Профкнига, 2018. 336 с.
7. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. 200 с.
8. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль: ТНПУ ім. Пулюя, 2018. 162 с.

## Інформаційні ресурси

- Google (пошук на усіх мовах)
- Мета (українськомовна пошукова система)
- Вікіпедія
- СВІТ: [http://www.nas.gov.ua/svit/Article/Pages/10\\_4748\\_4.aspx](http://www.nas.gov.ua/svit/Article/Pages/10_4748_4.aspx)
- МСМБ, «Екологічна безпека – основа національної безпеки»  
[http://www.msmb.org.ua/books/thematic\\_bibliography/272/](http://www.msmb.org.ua/books/thematic_bibliography/272/)
- Наукова періодика України:  
<http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/Ebtp/index.html>
- Українські реферати: <http://ua-referat.com>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	5
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	5
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
<b>Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності</b>		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку та іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

## Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для іспиту, курсової роботи/проекту, практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
66-74	D	задовільно	
60-65	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни