

Силабус навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 5,6,7,8

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	Філімонова Ірина Афанасіївна
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=11422
Статус дисципліни	Обов'язковий компонент
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	5,6 семестр 5/150 7,8 семестр 5/150
Обсяг дисципліни (години) та види занять	<p>Денна форма: лекції (80 год.), практичні (80 год.), самостійна робота (140 год.) 5,6 семестр: лекції (40 год.), практичні (40 год.), самостійна робота (70 год.) 7,8 семестр: лекції (40 год.), практичні (40 год.), самостійна робота (70 год.)</p> <p>Заочна форма: лекції (16 год.), лабораторні (24 год.), самостійна робота (260 год.) 5,6 семестр: лекції (8 год.), лабораторні (12 год.), самостійна робота (130 год.) 7,8 семестр: лекції (8 год.), лабораторні (12 год.), самостійна робота (130 год.)</p>
Політика дисципліни	<p>Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні Інтернет ресурсу та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.</p> <p>Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв).</p> <p>Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн-тестування.</p>
Що будемо вивчати?	Дисципліна орієнтована на формування у здобувачів необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки для використання у майбутній практичній діяльності знань про класифікацію, склад та загальну характеристику сировини рослинного та тваринного походження; особливості механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів; принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, складання технічної документації страв та напівфабрикатів; якість та безпеку харчових продуктів та принципи запобігання харчовим отруєнням мікробної та немікробної природи.
Навіщо це вчити?	Метою дисципліни є формування компетентностей про якісний та кількісний склад харчових продуктів, технології виробництва й реалізації кулінарної та кондитерської продукції

	у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями з використанням сучасних технологічних засобів на основі якісної та безпечної сировини; формування вмінь правильно організувати виробничий процес з приготування харчової продукції у закладах ресторанного господарства.
Яких результатів можна досягнути?	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
Як можна використати набуті знання та уміння?	<i>Загальні:</i> Навики здійснення безпечної діяльності <i>Фахові:</i> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
Зміст дисципліни	Змістовий модуль 1. Тема 1. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства Тема 2. Теплова кулінарна обробка продукції ресторанного господарства. Тема 3. Документація продукції ресторанного господарства. Тема 4. Технологія приготування страв з овочів. Тема 5. Технологія приготування перших страв Тема 6. Технологія приготування холодних страв і закусок. Тема 7. Технологія приготування бутербродів і банкетних закусок. Тема 8. Технологія приготування салатів та вінегретів. Тема 9. Технологія приготування страв із субпродуктів Змістовий модуль 2. Тема 1. Технологія приготування страв з риби та морепродуктів. Тема 2. Технологія приготування страв з м'яса та птиці. Тема 3. Технологія приготування страв з сиру та яєць Тема 4. Технологія приготування страв з крупів та бобових. Тема 5. Технологія приготування страв з макаронних виробів. Тема 6. Технологія приготування борошняних страв Тема 7. Технологія приготування солодких страв Тема 8. Технологія приготування соусів
Обов'язкові завдання	Виконання практичних завдань
Міждисциплінарні зв'язки	Організація ресторанного господарства, Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.
Інформаційне	1. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська

забезпечення (репозитарій, бібліотека тощо)	<p>кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2020. 678 с.</p> <p>2. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня [та ін.]. Київ: Кондор, 2019. 290 с.</p> <p>3. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів: підруч. для студ. ВНЗ / А. І. Соколенко, В. А. Піддубний, В. М. Гіджеліцький [та ін.]. Київ: Кондор, 2020. 324 с.</p> <p>4. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Виробниче навчання: навчально-методичний посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2016. 261 с.</p> <p>5. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Перші страви»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2019. 58 с.</p> <p>6. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Приготування страв з овочів. Холодні закуски та салати»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2018. 69 с.</p> <p>7. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Приготування напівфабрикатів з м'яса, м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці та субпродуктів»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2018. 38 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання практичних завдань тощо. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен, залік. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Філімонова І.А.

І. А. Філімонова