

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, 4
Семестр: 5,6,7,8

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	<p>ППП: Бербец Тетяна Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: tetyana.berbets@udpu.edu.ua</p> <p>ППП: Джога Ольга Валентинівна Посада: доктор філософії, ст. викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.djoga@udpu.edu.ua</p>
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Обов'язковий компонент
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	5,6 семестр 4/120 7,8 семестр 4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	<p>Денна форма: лекції (48 год.), практичні (80 год.), самостійна робота (112 год.) 5,6 семестр: лекції (24 год.), практичні (40 год.), самостійна робота (56 год.) 7,8 семестр: лекції (24 год.), практичні (40 год.), самостійна робота (56 год.)</p> <p>Заочна форма: лекції (16 год.), лабораторні (16 год.), самостійна робота (208 год.) 5,6 семестр: лекції (8 год.), лабораторні (8 год.), самостійна робота (104 год.) 7,8 семестр: лекції (8 год.), лабораторні (8 год.), самостійна робота (104 год.)</p>
Політика дисципліни	<p>Курс передбачає роботу в колективі.</p> <p>Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.</p> <p>Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.</p> <p>Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу.</p> <p>Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.</p> <p>Ліквідація заборгованості відбувається протягом 1 тижня після встановленого терміну. При цьому оцінка знижується на 10 %.</p> <p>Здобувачам вищої освіти після аудиторних занять надається право підвищувати свій рейтинг лише під час складання іспитів (підсумкового оцінювання) за графіком екзаменаційної сесії.</p> <p>Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні Інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.</p> <p>Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв).</p> <p>Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.</p>
Що будемо вивчати?	Дисципліна орієнтована на формування у здобувачів необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки для використання у майбутній практичній

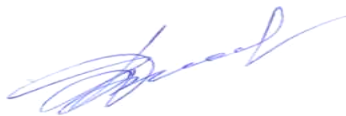
	<p>діяльності знань про класифікацію, склад та загальну характеристику сировини рослинного та тваринного походження; особливості механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів; принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, складання технічної документації страв та напівфабрикатів; якість та безпеку харчових продуктів та принципи запобігання харчовим отруєнням мікробної та немікробної природи.</p>
Навіщо це вчити?	<p>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.</p>
Яких результатів можна досягнути?	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навики здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 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. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>
Зміст дисципліни	<p>Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства Теплова кулінарна обробка продукції ресторанного господарства. Документація продукції ресторанного господарства. Технологія приготування страв з овочів. Технологія приготування перших страв Технологія приготування холодних страв і закусок. Технологія приготування бутербродів і банкетних закусок. Технологія приготування салатів та вінегретів. Технологія приготування страв із субпродуктів Технологія приготування страв з риби та морепродуктів. Технологія приготування страв з м'яса та птиці. Технологія приготування страв з сиру та яєць Технологія приготування страв з крупів та бобових. Технологія приготування страв з макаронних виробів. Технологія приготування борошняних страв Технологія приготування солодких страв</p>

	Технологія приготування соусів
Обов'язкові завдання	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовці доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизацію вивченого матеріалу з метою підготовки до екзамену
Міждисциплінарні зв'язки	Організація ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення (репозитарій, бібліотека тощо)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бербец Т. М. Технологічний практикум (технологія обробки харчових продуктів) : навч. посіб. Умань : ВПЦ «Візаві», 2020. 166 с. 2. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2020. 678 с. 3. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня [та ін.]. Київ: Кондор, 2019. 290 с. 4. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Перші страви»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2019. 58 с. 5. 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. 6. 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.
Поточний контроль	Виконання практичних завдань, модульних контрольних робіт. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Екзамен. 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.

Розробники:



Т.М. Бербец



О.В. Джога