

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>ППІ: Бербец Тетяна Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: tetyana.berbets@udpu.edu.ua</p> <p>ППІ: Джога Ольга Валентинівна Посада: доктор філософії, доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.djoga@udpu.edu.ua</p>
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.udpu.edu.ua/course/view.php?id=12215
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 (48 год.), лабораторні (96 год.), самостійна робота (156 год.) 5,6 семестр: лекції (24 год.), лабораторні (48 год.), самостійна робота (78 год.) 7,8 семестр: лекції (24 год.), лабораторні (48 год.), самостійна робота (78 год.)</p> <p>Заочна форма: лекції (20 год.), лабораторні (20 год.), самостійна робота (208 год.) 5,6 семестр: лекції (8 год.), лабораторні (8 год.), самостійна робота (130 год.) 7,8 семестр: лекції (8 год.), лабораторні (8 год.), самостійна робота (130 год.)</p>
Політика дисципліни	<p>Курс передбачає роботу в колективі. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики. 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. 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. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Здобувачам вищої освіти після аудиторних занять надається право підвищувати свій рейтинг лише під час складання іспитів (підсумкового оцінювання) за графіком екзаменаційної сесії. 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. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв). 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 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?	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

	<p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні й внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>
Зміст дисципліни	<p>Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства</p> <p>Теплова кулінарна обробка продукції ресторанного господарства.</p> <p>Документація продукції ресторанного господарства.</p> <p>Технологія приготування страв з овочів.</p> <p>Технологія приготування перших страв</p> <p>Технологія приготування холодних страв і закусок.</p> <p>Технологія приготування бутербродів і банкетних закусок.</p> <p>Технологія приготування салатів та вінегретів.</p> <p>Технологія приготування страв із субпродуктів</p> <p>Технологія приготування страв з риби та морепродуктів.</p> <p>Технологія приготування страв з м'яса та птиці.</p> <p>Технологія приготування страв з сиру та яєць</p> <p>Технологія приготування страв з крупів та бобових.</p> <p>Технологія приготування страв з макаронних виробів.</p> <p>Технологія приготування борошняних страв</p> <p>Технологія приготування солодких страв</p> <p>Технологія приготування соусів</p>
Обов'язкові завдання	<p>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 заліку, екзамену</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Організація ресторанного господарства. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Харчова хімія. Гігієна і санітарія в галузі.</p>

Інформаційне забезпечення (репозитарій, бібліотека тощо)	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <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.Джога О. В. Організація та обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч.- метод. посіб. для самостійної роботи студ. Умань : Візаві, 2021. 150 с. 3.Джога О. В. Технологія виробництва продукції громадського харчування : навч.- метод. посіб. для самостійної роботи студ. Умань : Візаві, 2021. 180 с. 4.Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2020. 678 с. 5.Ростовський В.С. Збірник рецептур: загальна частина: [кулінарні рецепти] / В.С.Ростовський, Н.В.Дібрівська, В.Ф.Пасенко. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 323 с. 6.Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня [та ін.]. Київ: Кондор, 2019. 290 с. 7.Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Перші страви»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2019. 58 с. 8.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. 9.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. 10.Шалимінов О.В Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ: Арій, 2013. 1006 с.
Поточний контроль	<p>Виконання лабораторних 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.</p>
Підсумковий контроль	<p>Залік. 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.</p>

Розробники



Т. М. Бербец



О. В. Джога