

**Силабус навчальної дисципліни
«Технологічний практикум(кулінарія)»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 242 Туризм
 Освітня програма: Туризм
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 5

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Бербец Тетяна Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: tetyana.berbets@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вільного вибору
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (12 год.), практичні (34 год.), самостійна робота (44 год.) Заочна форма: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. За списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, студент позбавляється подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності. Відвідування занять. Студенту не дозволяється пропускати заняття без поважних причин. Якщо є довідка про хворобу чи іншу поважну причину то студенту не потрібно відпрацьовувати пропущене заняття. При об'єктивних причинах пропуску занять, студенти можуть самостійно вивчити пропущений матеріал на платформі MOODLE. Здобувачі без обмежень можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Під час виконання індивідуальних завдань творчого характеру здобувачі вищої освіти досліджують та аналізують інноваційні процеси в галузі освіти, креативно підходять до пошуку джерел та формують схеми вирішення проблем у сфері індустрії гостинності.
Що будемо вивчати?	Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів і готової продукції у кондитерських цехах, закладів ресторанного господарства, фізико-хімічні та біохімічні процеси, що відбуваються під час обробки сировини, способи керування технологічними процесами з метою одержання продукції високої якості.
Чому це треба вивчати?	Дисципліна спрямована на засвоєння студентами знань з теорії виробництва кондитерських виробів, закономірностей технологічних процесів у виробництві кондитерських виробів; набуття у майбутніх фахівців в сфері обслуговування технологічної грамотності та практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.
Яких результатів можна досягнути?	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Зміст дисципліни	Характеристика сировини і підготовка її до виробництва. Смакові і ароматичні речовини. Тісто і способи його розрихлювання Теплова обробка виробів із тіста і процеси, що відбуваються при цьому. Вироби із прісного листового тіста. Вироби із звичайного безопарного дріжджового тіста. Вироби із заварного тіста. Вироби з бісквітного тіста з підігрівом. Вироби із пісочного тіста. Пряникові вироби
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	Організація ресторанного господарства.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	1. Готельно-ресторанна справа. Навч.-метод. видання. Книга 1. Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. 2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник. Х. : Світ книг, 2020. 288 с. 3. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Л. О. Радченко та ін.; Х. : Світ книг, 2012. 288 с. 4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посібн. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с. 6. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.
Поточний контроль	Виконання практичних завдань і модульних контрольних робіт, ІНДЗ.
Підсумковий контроль	Залік.

Розробник



Т. М. Бербец