

**Силабус навчальної дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 242 Туризм
 Освітня програма: Туризм
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 6

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Джога Ольга Валентигівна Посада: старший викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.djoga@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=12215
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (18 год.), практичні (18 год.), самостійна робота (54 год.)
	Заочна форма: лекції (6 год.), лабораторні (6 год.), самостійна робота (78 год.)
Політика дисципліни	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. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн-тестування.
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'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. ПРН 22. 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	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
Обов'язкові завдання	Виконання практичних завдань.
Міждисциплінарні зв'язки	Організація ресторанного господарства.
Інформаційне забезпечення (репозитарій, бібліотека тощо)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2020. 678 с. 2. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня [та ін.]. Київ: Кондор, 2019. 290 с. 3. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових В. А. Піддубний, В. М. Гіджеліцький [та ін.]. Київ: Кондор, 2020. 324 с. 4. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Виробниче навчання: навчально-методичний посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2016. 261 с. 5. Філімонова І.А., Гвоздецька Ю.В. Збірник технологічних карток «Перші страви»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Візаві, 2019. 58 с. 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. 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.

Поточний контроль	Виконання практичних завдань.
Підсумковий контроль	Екзамен.

Розробник



Ольга ДЖОГА

