

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія продукції ресторанного господарства

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ____ від 25.05.2021р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Технологія продукції ресторанного господарства
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	2/3,4
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 10/10 год. Лабораторні заняття – 20/20 год. Самостійна робота – 60/60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?

2. Опис дисципліни

Мета курсу: формування у студентів глибоких спеціальних теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості й безпеки; надання майбутнім фахівцям знань із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини; оволодіння практичними навиками, які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи.

Цілі курсу: формування професійних компетентностей щодо технологічних принципів приготування та діагностики технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, термінів зберігання та реалізації готової продукції; організації контролю якості продукції ресторанного господарства; виявлення видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу: перспектив розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції.

Компетентності:

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність

суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
 РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
 РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
 РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
 РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
 РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
 РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	Знати характеристику виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мету та завдання. Знати класифікацію кулінарної продукції за сукупними ознаками. Знати основні харчові речовини, їх класифікацію, характеристику та значення для життєдіяльності людини. Знати основні поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію. Знати поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства та основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства: приймання та зберігання сировини і харчових продуктів; приготування напівфабрикатів і готової продукції; порціонування продукції і організація споживання їжі. Знати нормативно-технічну документацію закладів ресторанного господарства. Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для ЗРГ Знати значення харчування та життєдіяльність людини, концепцію раціонального харчування.	Питання, тести, практична робота
2.	Прийоми кулінарної обробки продуктів.	Знати класифікацію технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мету. Знати механічну і гідромеханічну обробку сировини та продуктів. Знати характеристику процесів: підігрівання, розмороження, миття, очищення, нарізування, панірування, збивання, перемішування, замочування, бланшування, маринування. Знати основні прийоми механічної обробки сировини. Вміти характеризувати основні	Питання, тести, практична робота

		прийоми теплової обробки продуктів, комбіновані прийоми теплової обробки продуктів, допоміжні прийоми теплової обробки. Знати основні поняття ваги брутто, нетто, відходів, втрат. Вміти аналізувати нові способи теплової обробки.	
3.	Технологія соусів	Знати роль соусів у харчуванні, характеристику харчової та біологічної цінності, класифікацію за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення соусів. Знати основи технології виробництва соусів за групами, загальні правила приготування та реалізації соусів. Знати умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Знати перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.	Питання, тести, практична робота
4.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	Знати значення продуктів рослинного походження у харчуванні. Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати виробництво напівфабрикатів з овочів та грибів. Знати технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та грибів. Знати форми нарізання овочів, їх кулінарне використання. Знати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Знати вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.	Питання, тести, практична робота
5.	Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу) та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інновації асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
6	Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ; технологію механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки; класифікацію напівфабрикатів з борошна та	Питання, тести, практична робота

		продуктів його переробки за сукупними ознаками; схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки. Знати умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів з борошна. Знати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	
7	Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
8	Технологія супів	Знати роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Знати основи технології виробництва супів за групами та загальні правила приготування та реалізації супів за групами. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
9.	Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати класифікацію напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками; схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса; характеристику механічної кулінарної обробки з м'яса. Знати умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів. Знати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів,	Питання, тести, практична робота

		параметрів процесу). Знати схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Розуміти перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	
10.	Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатой дичини	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати класифікацію напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками та схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Знати характеристику механічної кулінарної обробки з птиці та умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Знати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу) та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці та умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	50
Самостійна робота	15
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	15
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

[illegible]

Лабораторні з-тя			5	5	5	5		5	5	5	5		5	5				50
Самостійна р-та															15			15
Проміжний тестовий контроль							10					10						20
Підсумковий тестовий контроль																15		15
Всього за тиждень			5	5	5	5	10	5	5	5	5	10	5	5	15	15		100

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (4 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5	5	5		5	5	5	5		5	5				50
Самостійна р-та															15			15
Проміжний тестовий контроль							10					10						20
Підсумковий тестовий контроль															15			15
Всього за тиждень			5	5	5	5	10	5	5	5	5	10	5	5	30			100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа	
Методична література	
1.	Лояк Л. М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Івано-Франківськ, 2017. 68 с.
2.	Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с.
Рекомендована література	
3.	Абельмас Н.В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі. Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО». 2014. 368 с.
4.	Архіпов, В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. Київ, 2008. 384 с.
5.	Безусенко Л.М. Українська національна кухня. Київ. Сталкер. 2012. 288 с.
6.	Доцяк В.С. Сучасна українська кухня. Львів. Оріяна нова . 2009. 538 с.
7.	Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
8.	Кравчук Н. М. Соуси підвищеної біологічної цінності. Матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 жовтня 2013 р. Київ: НУХТ, 2013. С. 121.
9.	Михайлов В.М., Льовшина Л.Д., Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. Харків. Світ книг. 2012. 537 с.
10.	Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. та ін. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посібник. Харків: Світ книг, 2012. 537 с.
11.	Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр.. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. 679 с
12.	Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О., Карпачев В. В. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. Київ, 2004. 445 с.

Інформаційні ресурси

1. Традиційні українські страви. [Електронний ресурс]. URL:: <http://varenuke.com/tradytsiyni-ukrayinski-stravy>
2. Українська національна кухня. [Електронний ресурс]. URL:<http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/>
3. Сучасна українська кухня. Готуємо з радістю. [Електронний ресурс]. URL: <http://ukrainekitchen.blogspot.com/p/blog-page.html>

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	доц. Загнибіда Раїса Павлівна
Контактна інформація викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби.

	Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач



Загнибіда Р.П.