



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія продукції ресторанного господарства»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітньо-професійна програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	3, 4, 5
Рік навчання (курсу)	2, 3
Форма навчання:	<u>Денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>11,5</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Яна ЄВЧУК, к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://zerno.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/yevchuk-yana-aleriyivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	yana_yevchuk@ukr.net
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=339

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	▸ формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання продукції у закладах ресторанного господарства та ключовими особливостями технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції з визначеними властивостями та якістю.
Завдання курсу	▸ ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції та напоїв; ▸ систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, володіння технологією їх виробництва з метою опанування здобувачами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності енергоємності; ▸ набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством) ▸ ефективне використання вмінь і навичок у процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства; ▸ набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку; ▸ набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва підприємствами ресторанного господарства.

Загальні компетентності	▸ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.; ▸ здатність працювати в команді; ▸ навички здійснення безпечної діяльності; ▸ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності	▸ здатність організовувати 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; ▸ розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; ▸ здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; ▸ здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та 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.
Програмні результати навчання	▸ 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; ▸ розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; ▸ здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Асортимент і технологія продукції загального призначення				
Тема 1. Роль гарячих страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.	4/-	Знати основи технології виробництва гарячих страв та закусок за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації гарячих страв та закусок за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій гарячих страв та закусок для різних типів ЗРГ і	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	5

		різних категорій споживачів.		
Тема 2. Перші страви. Значення перших страв у харчуванні, їх класифікація.	4/4	Знати характеристику перших страв у харчуванні, їх класифікацію, особливості приготування бульйонів, заправних перших страв, кулешів, супів-пюре, прозорих бульйонів. Молочних супів, холодних супів, напівфабрикатів для перших страв. Особливості приготування перших страв і напівфабрикатів. Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7
Тема 3. Соуси. Значення соусів і їх класифікація.	2/4	Знати характеристику соусів і їх класифікацію. Зокрема, соусів промислового виробництва та соусів власного виробництва. Приготування борошняних пасеровок і бульйонів для соусів. Технологію приготування соусів різних видів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	5
Тема 4. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів.	2/4	Знати класифікацію та асортимент страв і гарнірів з картоплі, овочів і грибів. Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	5
Тема 5. Страви та гарніри з круп, бобових та макаронних виробів.	2/4	Знати асортимент страв та гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7
Тема 6. Страви з риби,	2/4	Знати асортимент страв з риби, морепродуктів та нерибної водної	Активна участь у розгляді	7

морепродуктів та нерибної водної сировини.		сировини. Основи технології виробництва. Рецепттурний склад, загальні правила приготування та реалізації.	лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Ділова гра.	
Тема 7. Другі страви з м'яса і субпродуктів.	2/4	Знати асортимент других страв з м'яса і субпродуктів. Основи технології виробництва. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7
Тема 8. Страви з птиці, дичини, кролика.	2/4	Знати асортимент страв з птиці, дичини, кролика. Основи технології виробництва. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7
Тема 9. Страви з яєць.	2/2	Знати асортимент страв з яєць та головні особливості їх технології виробництва.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Ділова гра	5

Тема 10. Страви з сиру.	2/2	Знати асортимент страв з сиру. Основи технології виробництва. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Ділова гра	8,2
Модульний контроль				10
Змістовий модуль 2. Технологія холодних, солодких страв та напоїв				
Тема 11. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.	4/4	Знати основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7
Тема 12. Роль солодких страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.	4/4	Знати основи технології виробництва солодких страв за групами. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації солодких страв за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7
Тема 13. Роль напоїв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності.	4	Знати класифікацію алкогольних та безалкогольних напоїв за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту. Характеристики основних вихідних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні змішаних напоїв. Загальну принципову схему технологічного процесу	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання	5

		виробництва напоїв.	Ділова гра	
Тема 14. Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.	2/4	Знати основи технології виробництва гарячих напоїв. Принципову технологічну схему виробництва гарячих напоїв. Умови, терміни зберігання та реалізації гарячих напоїв, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій гарячих напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	5
Тема 15. Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.	2/4	Знати основи технології виробництва холодних напоїв. Принципову технологічну схему виробництва холодних напоїв. Умови, терміни зберігання та реалізації холодних напоїв, вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів		5
Модульний контроль				10
Змістовий модуль 3. Технологія борошняних та кондитерських виробів				
Тема 16. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.	4	Знати загальну принципову схему технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів, мету та завдання етапів технологічного процесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання	5
Тема 17. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.	2/2	Знати принципову схему технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мету та задачі технологічного процесу, а також роль рецептурних компонентів у формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання	5

Тема 18. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.	4/4	Знати принципову схему технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього. Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7
Тема 19. Класифікація бісквітного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.	4/4	Знати принципову схему технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього. Основи технології виробництва виробів з бісквітного тіста. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з бісквітного тіста; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з бісквітного тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7
Тема 20. Класифікація пісочного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.	2/4	Знати принципову схему технологічного процесу виробництва пісочного тіста та виробів з нього. Основи технології виробництва виробів з пісочного тіста. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з пісочного тіста; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з пісочного тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	7

Тема 21. Класифікація заварного та листового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками.	2/4	Знати принципову схему технологічного процесу виробництва заварного та листового тіста та виробів з нього. Основи технології виробництва виробів із заварного та листового тіста. Рецептний склад, загальні правила приготування та реалізації. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з заварного та листового тіста; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з заварного та листового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	10
Модульний контроль				10
Змістовний модуль 4. Контроль якості і безпечності продукції ресторанного господарства та інформаційне забезпечення процесу обслуговування				
Тема 22. Безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини	4/2	Знати основні засади системи забезпечення безпечності харчових продуктів – НАССР. Урбанізацію та її екологічні чинники, що знижують якість продуктів. Біогенні забруднювачі їжі. Техногенні забруднювачі їжі. Харчові добавки. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	10
Тема 23. Поняття про якість продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції.	4/2	Знати основні принципи організації контролю якості продукції у ЗРГ. Характеристики форм контролю у сфері ресторанного господарства. Методи визначення якості та періодичність контролю.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	10
Тема 24. Ідентифікація харчової продукції.	2/2	Мати уявлення про: ідентифікацію харчових продуктів; фальсифікацію харчової продукції; маркування харчової продукції; інформаційні знаки; штриховане кодування продовольчих товарів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання	10

			Кейс-метод	
Тема 25. Харчові добавки та біологічно активні речовини, які продовжують строки зберігання продукції	2/4	Мати уявлення про харчові добавки. Знати кодифікацію харчових добавок та нормативні документи щодо регламентації харчових добавок в Україні.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	10
Тема 26. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.	2/4	Знати ключові особливості інформаційного забезпечення процесу обслуговування. Меню. Правила його складання. Різновиди меню. Прейскуранти. Карти вин та напоїв. Вимоги до оформлення інформаційного забезпечення.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Виконання практичного завдання Кейс-метод	10
Модульний контроль				10
Всього за семестр (3-й, 4-й, 5-й)				70 (210/3)
Курсова робота				100
Екзамен				30
Всього за курс	72/80			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки завдань до виконання самостійної роботи та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни