



Силабус навчальної дисципліни
«Технологія продукції ресторанного господарства»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	2 курс, 3 та 4 семестри
Кількість кредитів ЄКТС	9 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 36 год. Лабораторні – 36 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 174 год.
Форма підсумкового контролю	Залік у 3 сем., іспит у 4 сем.
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/
Викладач (-і)	Нечепуренко Кристина Борисівна, кандидат технічних наук, викладач
Контактна інформація викладача (-ів)	Hechepurenko@gmail.com , klyntik07@gmail.com , +38 (095) 718-79-97
Дні занять	Лекції: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіоспілкування або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.
Мета навчальної дисципліни: формування спеціальних знань щодо наукових основ харчування та способів їх застосування в технологіях продукції ресторанного господарства; технологічних закономірностей виробництва продукції ресторанного господарства та формування її асортименту; технологічних закономірностей та засобів оптимізації процесу виробництва, поліпшення якості продукції; фізико-хімічних, механічних та біохімічних процесів, що обумовлюють формування та моделювання рецептурного складу, проектування технологічного процесу виробництва продукції у підприємствах готельно-ресторанного господарства; розробки та реалізації продукції ресторанного господарства для різних сегментів споживачів; моделювання на основі існуючих наукових концепцій виробничі та організаційні процеси виробництва продукції ресторанного бізнесу; набутти навичок працювати з технічною, технологічною та іншою документацією; здійснювати ефективний контроль якості продукції ресторанного господарства; розробляти нову продукцію, використовуючи сучасні технології виробництва.	
Передумови для навчання Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Вступ до фаху, Харчова хімія та нутриціологія, Гігієна і санітарія в галузі, Товарознавство, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Науково-теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства	



Тема 1. Фізіологічні основи раціонального харчування. Основні харчові компоненти продуктів харчування та їх значення для життєдіяльності людини

Тема 2. Основи технології кулінарної продукції. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються у харчових продуктах під час їх кулінарної обробки

Тема 3. Технологічна схема виробництва, асортимент та класифікація продукції ресторанного господарства. Способи кулінарної обробки харчової продукції

Тема 4. Основні концепції різних видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативне, для різних вікових груп тощо) як передумова формування меню закладів ресторанного господарства

Тема 5. Концептуальні принципи забезпечення безпеки продукції ресторанного господарства

Тема 6. Нормативна документація, що регулює виробництво продукції ресторанного господарства, принципи її формування

Змістовий модуль 2. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції

Тема 7. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з сировини рослинного походження – з круп, бобових та макаронних виробів

Тема 8. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції із сировини тваринного походження з м'яса та м'ясопродуктів; з риби, рибопродуктів та нерибних продуктів моря; з птиці, кролика, дичини

Тема 9. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з борошна – борошняні, кондитерські та булочні вироби

Тема 10. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів

Тема 11. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з яєць, сиру

Змістовий модуль 3. Технологічний процес виробництва страв у ресторанному господарстві

Тема 12. Технологічний процес виробництва холодних та гарячих закусок

Тема 13. Технологічний процес виробництва супів

Тема 14. Технологічний процес виробництва других страв

Тема 15. Технологічний процес виробництва солодких страв. Технологічний процес виробництва соусів

Тема 16. Технологічний процес виробництва гарячих та холодних напоїв

Змістовий модуль 4. Технологічний процес виробництва продукції для спеціальних видів обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства

Тема 17. Характеристика ресторанної продукції для різних верств населення. Розрахунок денного раціону

Тема 18. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування

Тема 19. Особливості технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства для спеціальних режимів харчування – раціонального, дієтичного, дитячого, лікувально-профілактичного, харчування в екстремальних ситуаціях

Тема 20. Особливості технологічного процесу виробництва продукції страв різних країн світу

Тема 21. Вишукане декорування під час реалізації страв у закладах ресторанного господарства

Тема 22. Пріоритетні напрями науки, критичні технології продукції ресторанного господарства

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор, Лабораторія «Технологія продукції ресторанної індустрії»

Сторінка курсу на платформі Moodle
(персональна навчальна система)

<https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8449>



Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, лабораторні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лабораторних, практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів.

У третьому семестрі максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

У четвертому семестрі максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: практичні завдання, поточні контрольні роботи, презентації за темами.

Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни (<https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8449>).