



Силабус навчальної дисципліни

«Технологія продукції ресторанного господарства»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>2 курс, 3, 4 семестри</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>9 кредитів</i>
Розподіл за видами занять та годинами навчання	<i>Лекції – 48 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 36 год.</i>
	<i>Лабораторні – 36 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 150 год.</i>
Форма підсумкового контролю	<i>Залік, Екзамен</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: https://kafgrb.hneu.edu.ua</i>
Викладач (-і)	<i>Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного, і ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net</i>
Дні занять	<i>Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета навчальної дисципліни: є опанування здобувачем вищої освіти теоретичних основ технологій виробництва й реалізації кулінарної та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства (ЗРГ) із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища. Цей курс має на меті забезпечити студентам комплексні знання і практичні навички, які є необхідними для успішного розвитку кар'єри у готельно-ресторанній індустрії, сприяючи їхній здатності адаптуватися до швидко змінних ринкових умов і споживацьких вимог.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Вступ до фаху Харчова хімія та нутриціологія Гігієна і санітарія в галузі Устаткування закладів ресторанного господарства Товарознавство	Технології харчових виробництв Крафтові технології Організація ресторанного господарства Проектування об'єктів ресторанного бізнесу

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 овочів, плодів та грибів.

Тема 8. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів.

Тема 9. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції із сировини тваринного походження - з м'яса та м'ясопродуктів; з риби, рибпродуктів та нерибних продуктів моря; з птиці, кролика, дичини.

Тема 10. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з яєць, сиру

Змістовий модуль 3. Технологічний процес виробництва страв у ресторанному господарстві

Тема 11. Технологічний процес виробництва холодних та гарячих страв і закусок.

Тема 12. Технологічний процес виробництва супів.

Тема 13. Технологічний процес виробництва соусів.

Тема 14. Технологічний процес виробництва солодких страв.

Тема 15. Технологічний процес виробництва гарячих та холодних напоїв.

Тема 16. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з борошна – борошняні, кондитерські та булочні вироби.

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. Сучасні тенденції декорування під час реалізації страв у закладах ресторанного господарства.

Тема 22. Пріоритетні напрями розвитку технологій продукції ресторанного господарства.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує вади знань, які передбачають лекційні, семінарські, практичні 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 практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж 1 семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у 2 семестрі розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: Індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання, письмові контрольні роботи, тестування.

Більш детальна інформація щодо системи 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 та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.