

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Галузь знань		24 «Сфера обслуговування»	Освітній рівень	Перший (бакалаврський)		
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»	Тип дисципліни	обов'язкова		
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
			Лекцій	Лабораторних занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	9	270	64/26	32	32	142/244
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:		«Харчова хімія», «Гігієна та санітарія в галузі»				
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою		Coursera: http://surl.li/bgpqp				
Мета курсу:	формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, ознайомлення з технологічною документацією, оволодіння основними правилами кулінарної обробки сировини для отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)		Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)				
ЗК05. Здатність працювати в команді. ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.		СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств. СК07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів. СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.				
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
<p>РН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
1 семестр			
Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 1. Харчування та життєдіяльність людини	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 2. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції	Лекція 2-3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 4. Забезпечення якості кулінарної продукції. Технологічна документація	Лекції 5-6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 1	4 6	Аналіз розроблених технологічних карт на кулінарну продукцію Тестування за темами 1-4
Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 2	4	Складання технологічних схем виробництва, розрахунок рецептур, харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції
	Лабораторне заняття 1	5	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 2	5 6	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти Тестування за темами 1-2
	Лекції 9-14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Теми 3-8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби	Лекції 9-14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 3	4	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці. Рішення задач
	Практичнезаняття 4	4 6	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач Тестування за темами 3-8
	Лабораторне заняття 3	5	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 9. Технологія соусів	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 4	5 6	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти Тестування за темами 9-10
	Підсумковий контроль знань	40	Виконання залікової роботи:

			1. Рішення задач – 20 балів 2. Тестування – 20 балів
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	
2 семестр			
Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки Тема 12. Технологія супів	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 1	4	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 13. Технологія холодних страв та закусок Тема 14. Технологія солодких страв	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 1	4	Доповідь та презентація за обраною темою
	Лабораторне заняття 2	4	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 15. Технологія напоїв	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
		6	Тестування за темами 11-15
Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	Лекції 6-7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 2	4	Розрахунок та аналіз рецептур, розробка технологічних карт на борошняні кондитерські вироби
Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Лекції 8-9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього	Лекція 11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 12	-	
	Лабораторне заняття 3	4 6	Приготування, оформлення виробу, проведення дегустації, оформлення технологічної карти Тестування за темами 1-5
Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 14	-	
	Лабораторне заняття 4	4	Приготування, оформлення виробу, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
	Практичнезаняття 3	4	Складання технологічних схем виробництва кондитерської продукції. Рішення задач
Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	Лекції 15-16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 4	4 6	Розробка меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів Тестування за темами 6-8
Підсумковий контроль знань	Контрольна робота	10	Захист контрольної роботи
		40	Екзамен
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) – <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4184>
<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5105>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні ресурси для поглибленого вивчення дисципліни

1. Школа ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua/>
 2. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
 3. Ресторанний консалтинг. URL: <https://www.recon.com.ua/>

1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; НУХТ. – К. : НУХТ, 2013. – 430 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
4. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб./За заг. ред. Г.М. Лисюк – Суми: ВТД «Університетська освіта», 2009. – 464 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій, лабораторних і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку та іспиту відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 30 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1-2
Опитування, оцінка лабораторних занять	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, оформив технологічну картку, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, допустивши незначні помилки, оформив технологічну картку, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці,	3-2

	обґрунтовувати власну думку	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, технологічну картку оформив із помилками, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Самостійна робота		
	1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу)	40 годин / 65
	2) Підготовка до лабораторних занять (розробка технологічних карток, розробка технологічних схем)	40 годин / 65
	3) Рішення задач	42 години / 69
	4) Написання контрольної роботи	20 годин / 45
		142 годин / 244 годин