

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут харчових технологій,
 готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологія продукції ресторанного господарства»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5,6 семестри
Освітня програма / спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Шелудько Вікторія Миколаївна
 к.т.н., доцент
 доцент кафедри технологій харчових
 виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-098-258-35-66
Електронна адреса	yse4ka@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутнього спеціаліста технологічної грамотності, засвоєння закономірностей технологічних процесів, забезпечення прийняття науково-обґрунтованих рішень при виконанні професійних задач
Тривалість	13 кредитів ЄКТС/390 годин (лекції 36 год., лабораторне заняття 120 год., самостійна робота 234 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 5 – екзамен; семестр 6 - екзамен
Базові знання	Наявність знань з харчової хімії та інших фундаментальних наук, і тісно пов'язаний з мікробіологією, товаровознавством харчових продуктів, гігієною та санітарією у закладах ресторанного господарства (ЗРГ), устаткуванням ЗРГ, охороною праці, організацією виробництва і обслуговування у ЗРГ.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (ЗК01).	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів. (СК01 (15)).	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування. (СК05(19))	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства (СК.11)	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції.		
Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи	Питання для самопідготовки: 1. Вивчення побудови і змісту Збірників рецептур 2. Вивчення побудови і змісту ТУ, ТІ, технологічних карт, технологічних схем.
Тема 2. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Загальні підходи до розробки проекту рецептур на кулінарну продукцію. 2. Етапи розробки проекту рецептур.
Тема 3. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів. 2. Зберігання харчових продуктів

Модуль 2. Виробництво напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із овочів, м'яса, риби		
Тема 4. Асортимент і технологія соусів на бульйонах, молоці, кисломолочних продуктах, на вершковому маслі, олії, промислового виробництва та солодких соусів	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: 1.Нові напрямки в технології продукту. 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 страви.
Тема 5. Технологія супів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Технологія супів закордонної кухні. 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 страви.
Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі - овочів)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вимоги до якості сировини. 2. Механічна та гідромеханічна обробка овочів. 3. Ситуаційні задачі. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 страви.
Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин (далі - м'яса)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вимоги до якості сировини. 2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса. 3. Ситуаційні задачі. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 страви.
Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (далі - гідробіонтів)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити і законспектувати асортимент страв із морепродуктів. 2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 - 4 страви. 3. Ситуаційні задачі.
Модуль 3. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів із яєць, сиру, борошна		
Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та яйцепродуктів (далі – яєць) і сиру кисломолочного	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити і законспектувати асортимент страв із яєць і сиру. 2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 - 4 страви. 3. Ситуаційні задачі.

Тема 10. Технологія холодних страв та закусок (далі - холодних страв)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити асортимент страв банкетного виконання. 2. Ознайомитись з елементами оформлення холодних страв і закусок. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 - 4 страви.
Тема 11. Технологія солодких страв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити асортимент страв української кухні. Законспектувати. 2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 2 страви. Ситуаційні задачі.
Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів із борошна	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити технологію приготування виробів з дріжджового і бездріжджового тіста, приготовлених нетрадиційним методом. 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми, технологічні картки на 3 - 4 страви
Тема 13. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Сучасні оздоблювальні напівфабрикати. 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми, технологічні картки на 3 - 4 страви.
Модуль 4. Якість продукції. Технологія виробів для дієтичного харчування і харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану		
Тема 14. Технологія страв і кулінарних виробів для дієтичного харчування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити асортимент страв 1, 2, 3, 5, 7, 9, 10 дієт. 2. Особливості складання меню для дієтичного харчування. 3. Скласти технологічні схеми, карти 3 - 4 страви
Тема 15. Особливості харчування людей різних вікових категорій, професій, особливого фізичного стану	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити особливості харчування дітей шкільного віку, учнів ПТУ 2. Скласти меню комплексних сніданків, обідів, вечерь
Тема 16. Управління якістю продукції ресторанного	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної	Питання для самопідготовки: 1. Контроль якості продукції на підприємствах.

господарства	роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	2. Порядок вибору проб для органолептичного аналізу
--------------	--	---

Інформаційні джерела

Основна

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Кнорус, 2008, 336 с.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с.
3. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва: Колос, 2004. – 571 с.
4. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". Государственный стандарт Украины. Киев, 2000.17с.
5. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.12 с.
6. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. К.: Кондор, 2013. 250 с.
7. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие: в 2 т. / под ред. А. С. Ратушный. – 2-е изд. – Москва: Мир, 2007. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
8. Энциклопедия питания: в 10 т. пред. ред. совета А. И. Черевко; отв. ред. В. М. Михайлов; под общ. ред. Л. З. Шильман. Харьков: Мир книг, 2013. Т. 7. 543 с.

Додаткова

9. Сборник рецептов блюд для диетического питания. К.: Техніка, 1988. 320 с.
10. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/под ред.И.М. Скурихина. М.: Агропромиздат, 2007. 289 с.
11. Сборник рецептов блюд для питания школьников. К.: Техника, 1987. 324 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. К.: А.С.К., 2001. 656 с.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983. 720 с.
14. Сборник рецептов для кондитера. Серия "Учебный курс". Ростов Н/Д: Феникс, 2001. 320 с.
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1986. 295 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки та презентації індивідуальних завдань в процесі заняття та при проведенні розрахункових завдань.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти:
<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
5 семестр	
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (1,5 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,0 балів); захист виконання домашнього завдання (2,5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	20
Модуль 3 (теми 4-8) відвідування занять (4,5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (6 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6 балів); захист виконання домашнього завдання (7 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (5,5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту (1,0 бал)	40
Екзамен	40
Разом	100
6 семестр	
Модуль 3 (теми 9-13) відвідування занять (4,5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (6 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6 балів); захист виконання домашнього завдання (7 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (5,5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту (1,0 бал)	40
Модуль 4. (теми 14-16) відвідування занять (1,5 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,0 балів); захист виконання домашнього завдання (2,5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	20
Екзамен	40
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни