

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
нормативного освітнього компонента

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Пасічник М.П., старший викладач кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента «Технологія продукції ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Бакалавр	Нормативна
Кількість годин / кредитів 120/4		Рік навчання 3
		Семестр 6
ІНДЗ: є		Лекції 28 год.
		Практичні 28 год.
		Самостійна робота 56 год.
		Консультації 8 год.
Мова навчання	Форма контролю: екзамен	
	українська	

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Науковий ступінь: доктор філософії (PhD)

Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: згідно графіку навчального процесу (<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>)

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. «Технологія продукції ресторанного господарства» – це освітній компонент, який вивчає способи обробки харчових продуктів і приготування страв та кулінарних виробів. Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків. «Технологія продукції ресторанного господарства» є базовою дисципліною підготовки фахівців у сфері готельно-ресторанного господарства, основною, що формує фахові компетентності.

Дисципліна викладається у студентів третього року навчання, на вивчення дисципліни відводиться 120 годин (4 кредити ЕСТС), з них аудиторних – 56 год., самостійна робота – 56 год., консультації – 8 год.

2. Пререквізити та постреквізити. Вивчення освітнього компонента передбачає попереднє засвоєння кредитів з: «Санітарії і гігієни», «Товарознавства», «Харчової хімії», «Організації ресторанного господарства» та «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

3. Мета і завдання навчальної дисципліни. *Метою* освітнього компоненту є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і

сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Завдання освітнього компонента «Технологія продукції ресторанного господарства» полягає у вивченні загальних принципів технологічних схем виробництва кулінарної продукції, мети та завдань етапів технологічних процесів; діагностиці технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; характеристиці харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції; умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимог до якості готової продукції, видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу; перспектив розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції.

4. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** в результаті вивчення освітнього компонента повинні здобути **загальні (ЗК) та спеціальні (СК) компетенції, а саме:**

- **ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності;
- **ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- **СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- **СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- **СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- **СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- **СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- **СК 08.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- **СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- **СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- **СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні:

– **РН 07.** Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

– **РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

– **РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

– **РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

– **РН 23.** Професійно організувати роботу закладів гостинності з урахуванням транскордонного положення та мультикультурного середовища регіону.

5. Структура навчальної дисципліни

6 семестр

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Прак-тичні	Самос-тійна робота	Консуль-тації	Бали
Змістовий модуль 1. Технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства						
Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	8	2	2	4	–	2
Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів	8	2	2	4	–	2
Тема 3. Теплова кулінарна обробка продуктів	8	2	2	4	–	2
Модульна контрольна робота 1						30
Разом за змістовий модуль 1	24	6	6	12	–	36
Змістовий модуль 2. Технології виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів						
Тема 4. Супи	8	2	2	4	–	3
Тема 5. Соуси	8	2	2	4		3
Тема 6. Страви з овочів та грибів	10	2	2	4	2	3
Тема 7. Страви з круп, бобових та макаронних виробів	8	2	2	4	–	3
Тема 8. Страви з риби і морепродуктів	10	2	2	4	2	3
Тема 9. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці та кроликів	8	2	2	4	–	3
Тема 10. Страви з яєць, яечних продуктів та сиру свіжого	8	2	2	4	–	3
Тема 11. Закуси та холодні страви	8	2	2	4	–	3
Тема 12. Солодкі страви та напої	8	2	2	4	–	3
Тема 13. Страви та кулінарні вироби	10	2	2	4	2	2

з борошна						
Тема 14. Технології виробництва кондитерських виробів	10	2	2	4	2	2
Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 2	96	24	24	48	8	61
ІНДЗ						3
Разом	120	28	28	56	8	100

6. Завдання для самостійного опрацювання

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками сервісно-виробничої діяльності в сфері ресторанного господарства. Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, публічний виступ з тематичними доповідями, захисти міні-проектів, тез виступу на конференціях. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

Перелік тем для самостійного опрацювання

№	Теми	Кількість годин
1	Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема	3
2	Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ	3
3	Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	3
4	Сучасні вимоги до забезпечення повноцінного раціону харчування різних груп населення.	3
5	Напрями технології приготування овочевих страв, що забезпечують мінімальні втрати поживних речовин	3
6	Особливості використання топінамбура у харчуванні людини, асортимент і технологія страв	3
7	Харчова та біологічна цінність круп, бобових та макаронних виробів	3
8	Інноваційні технології в приготуванні напівфабрикатів з м'яса	3
9	Вплив сучасної кулінарної обробки на якість нерибної водної сировини	3
10	Удосконалення технології страв з використанням ламінарії	3
11	Характеристика борошняних пасеровок	3
12	Сучасні тенденції приготування та використання соусів	3
13	Асортимент сучасних пюреподібних супів	3
14	Умови й терміни зберігання та реалізації виробів інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста, вимоги до якості	3
15	Застосування заморожених страв у ЗРГ	3
16	Умови й терміни зберігання та реалізації виробів інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста,	3

	вимоги до якості	
17	Сучасний асортимент виробів з бісквітного тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів	3
18	Характеристика оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання	3
19	Сучасні технології та напрями у виготовленні напоїв на основі рослинної сировини	2
Усього годин		56

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом 2 контрольних робіт (за кожний змістовий модуль), що передбачають перевірку теоретичних знань. Контрольні роботи оцінюються за 30-бальною шкалою. Виконання практичних завдань оцінюється в 2–3 бали.

Особливе місце в професійній діяльності фахівця готельно-ресторанної справи займають навички самостійного здобуття нових знань, умінь та навичок, самоорганізації та постійного підвищення своєї кваліфікації, оскільки сфера гостинності перебуває в постійному розвитку. Одним із шляхів, що забезпечують вирішення цієї проблеми, є використання у навчальному процесі відкритих онлайн-курсів на українських та міжнародних платформах – Genius Space, Coursera for Campus, Ed-era, Prometheus та ін. Приблизний перелік онлайн-курсів з ОК «Організація ресторанного господарства»:

1. Технології індустрії гостинності для керівників (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about);

2. Технології індустрії гостинності для персоналу (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about);

3. Food & Beverage Management (<https://www.coursera.org/learn/food-beverage-management>);

4. Management Foundations in the Hospitality Industry (<https://www.coursera.org/learn/hmgt3860mooc>).

Дистанційний курс може бути запропонований та узгоджений з викладачем як навчальний матеріал, який є базою для самостійної підготовки студента. У цьому випадку викладач враховує термін навчання та навантаження студента і визначає додаткові бали. Зарахування дистанційного курсу можливе лише за умови пред'явлення сертифікату.

Консультації викладача відбуваються в позааудиторний час щоп'ятниці (15:00–16:00, каб. 608).

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що

розміщене на сайті університету за посиланням: <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрадження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – екзамен. Іспит проводиться в терміни встановлені графіком навчального процесу. Якщо студент набрав 75 і більше балів, то екзамен може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає іспит за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали за модульні контрольні роботи. Присутність всіх студентів на екзамені – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

В екзаменаційному білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульної контрольної роботи і додаються бали, набрані на екзамені. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче. Перелік питань до іспиту викладач надає на початку кожного навчального семестру.

Перелік питань до екзамену

1. При якому порушенні ведення технологічного процесу варіння бульйонів останні мають каламутний колір?
2. З чим готують та подають супи з бобовими?
3. Що необхідно зробити, щоб супи-пюре не мали клейкої консистенції?
4. Яка особливість технології прозорих супів є:
5. Чим обумовлюється якість м'ясного бульйону?
6. На яких бульйонах готують картопляні супи?
7. На яких бульйонах готують супи з макаронними виробами?
8. Який соус готують без борошна?
9. До яких страв подають соус основний червоний?
10. Який емульгатор використовується у соусі «Майонез»?
11. Як пасерують борошно для приготування молочних соусів?

12. Чому консистенція соусів із загусниками при охолодженні стає більш густою?
13. Чому картопля очищена довше не темнішає при зберіганні у воді?
14. З якою метою та коли слід підкислювати варильне середовище з овочами?
15. Як варять свіжозаморожені овочі?
16. Як варити овочі зеленого кольору у кількості 1 кг?
17. Чим обумовлено пом'якшення овочів при тепловій обробці?
18. З чого складається м'ясо?
19. Чим зверху покрито м'язове волокно?
20. Чим обумовлена деформація шматків м'яса під час варіння?
21. Назвіть вологоємні наповнювачі для котлетної маси із м'яса
22. Від чого залежить вибір способу теплової обробки м'ясопродуктів?
23. Назвіть напівфабрикати натуральні порційні зі свинини, телятини, баранини
24. Які напівфабрикати з яловичини відносять до порційних напівфабрикатів?
25. Які напівфабрикати з баранини та свини відносять до порційних напівфабрикатів?
26. Які напівфабрикати з птиці, дичини та кролика відносять до дрібно-шматкових напівфабрикатів?
27. Назвіть напівфабрикати з котлетної маси м'яса птиці
28. Назвіть велико-шматкові напівфабрикати з яловичини
29. Назвіть дрібно-шматкові напівфабрикати з яловичини
30. Які частини м'яса відносять до субпродуктів
31. Назвіть порційні напівфабрикати з птиці, дичини та кролика
32. Яким чином видаляють нутроці у судака для фарширування?
33. Мета першого ошпарювання риби осетрових порід
34. Якої теплової обробки потребують нерибні продукти морського промислу?
35. Назвіть велико-шматкові напівфабрикати із риби з кістковим скелетом
36. В чому полягає відмінність рибної котлетної маси від м'ясної?
37. Яка мета вилучення візги з риби осетрових порід?
38. Чому м'ясо безхребетних морепродуктів після тривалої теплової обробки стає більш щільним?
39. Яким чином створюються жельовані системи ніжної консистенції, які добре зберігають форму?
40. З якою метою яйця, зварені в шкаралупі, треба негайно занурити в холодну воду?
41. Якими чином нарізають хліб на відкриті бутерброди?
42. Чим зумовлено забарвлення жовтка?
43. Які яйця мають сильний запах сірководню та з якої причини?
44. Який основний білок, що містить кисломолочний сир?
45. Яким чином впливає тепла обробка кисломолочного сиру на казеїн?
46. У чому полягає мета ретельного протирання кисломолочного сиру?

47. Охарактеризуйте закусочні бутерброди
48. Чим відрізняються муси від желе?
49. Чим відрізняється самбук від мусу?
50. Назвіть тонізуючі речовини чаю
51. Яку структуру мають молочні коктейлі
52. Завдяки чому змінюється колір кави під час обсмаження?
53. Для чого додають крохмаль до пшеничного борошна у кондитерському виробництві?
54. Яке борошно використовують для приготування пісочного тіста?

VI. Шкала оцінювання

Відповідно до кредитно-модульної системи оцінювання знань студентів, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються на протязі семестру та за результатами іспиту.

Шкала оцінювання (лінгвістична та ECTS)

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	відмінно	A	відмінне виконання
82–89	дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	добре	C	загалом хороша робота
67–74	задовільно	D	непогано
60–66	достатньо	E	виконання відповідає мінімальним критеріям
1–59	незадовільно	Fx	необхідне перескладання

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наочний посібник. Національний університет харчових технологій. К. : Кондор, 2019. 292 с.

ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.

Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підруч. для проф.-техн. закл. К. :Вікторія, 2002. 400 с.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 3-тє вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В.Шалимінов. Київ: «АРІЙ», 2016. 992 с.

Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб.. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Червко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.;

за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с.

Капліна Т.В., Білоусько О.А., Шаповал Н.І. та ін. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня. Навч. пос. К.: Центр учбової літератури, 2008. 280 с.

Лисюк Г.М., Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. 464 с.

Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. № 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11

Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник. Київ: Профкнига, 2018. 336 с.

Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.

Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. К. : Ліра-К, 2009. 547 с.

Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіна, 2005. 336с.

Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник /В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, О.В. М'ячиков, Л.В. Терещенко/. Х.: Світ книг, 2012. 537 с.

Технологія продукції ресторанного господарства. Закуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КТЕУ, 2018. 192 с.

Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КТЕУ, 2017. 185 с.

Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: КТЕУ, 2018. 200 с.

Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

НоReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.