

СИЛАБУС КУРСУ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

2021/2022 н.р.



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки –1(2), семестр – I-II (III і IV)
Кількість кредитів: 7,5 Мова викладання: українська

Керівник курсу - викладач кафедри готельно-ресторанної справи Куницька Наталя Богданівна
Контактна інформація – natalia.kunyska@gmail

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна **«Технологія продукції ресторанного господарства»** спрямована на формування наукових підходів до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій продукції харчування з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної та кондитерської продукції; здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності; опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
6/10	Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство у світлі сучасності		
2/4	Тема 1. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку.	Знати класифікацію закладів ресторанного господарства, сучасні тенденції розвитку. Знати основи харчового законодавства	Поточний письмовий тестовий контроль.
4/6	Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів.	Знати що таке, хімічний склад та харчова цінність продуктів харчування. вміти визначати енергетичну цінність. знати класифікацію органічних та неорганічних речовин	Індивідуальний, усний контроль, модульний контроль
12/16	Змістовий модуль 2. Кулінарна обробка продуктів харчування. Приготування та відпуск овочевих гарнірів		
2/6	Тема 3. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	Знати способи та прийоми механічної та теплової обробки продуктів харчування. знати температурні режими, правила ТО. Вміти поєднувати традиційні і новітні способи ТО	Розв'язування практичних завдань
4/6	Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів.	Знати особливості механічної кулінарної обробки овочів і грибів, форми нарізки овочів. Вміти виготовляти напівфабрикати з овочів.	Індивідуальна, практична перевірка.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
6/4	Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	Знати загальну характеристику страв та гарнірів з овочів. Принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Вміти використовувати технологічний процес приготування та характеристику асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів на практиці.	Захист лабораторних робіт, поточний контроль модульний контроль
14/16	Змістовий модуль 3. Технологія приготування та асортимент страв з гідробіонтів		
2/6	Тема 6. Значення страв з гідробіонтів у сучасному ресторані.	Знати характеристику, класифікацію рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Знати хімічний склад та харчова цінність риби та морепродуктів.	Практична перевірка, письмовий контроль.
4/4	Тема 7. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів.	Знати технологічний процес обробки гідробіонтів, приготування напівфабрикатів з них. Вміти розрізняти особливості технологічного процесу приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натуральної маси; вимоги до якості, строки реалізації.	Усний, письмовий, контроль.
8/6	Тема 8. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та морепродуктів.	Знати характеристику страв з риби. Вміти використовувати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної, припущеної, смаженої, тушованої та запеченої риби та нерибних продуктів моря.	Поточний, тестовий контроль, захист лабораторних робіт модульний контроль
20/28	Змістовий модуль 4. Технологія приготування та асортимент страв з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини та кролика		
2/6	Тема 9. Сучасні тенденції обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	Знати технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього. Знати харчову цінність та характеристику м'ясної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Вивчити технологічну схему механічної обробки яловичини; приготування напівфабрикатів (великошматкових, порційних, дрібношматкових) з яловичини, їх кулінарне використання; вимоги до якості, умови та строки реалізації.	Усний поточний контроль, захист рефератів - повідомлень.
2/4	Тема 10. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини.	Знати технологічну схему механічної обробки м'ясної сировини. Знати способи приготування напівфабрикатів з м'ясної сировини, її кулінарне використання; вимоги до якості, умови та терміни реалізації.	Поточний контроль, практична перевірка.
4/6	Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів.	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика страв з м'яса. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушованого та запеченого м'яса і субпродуктів.	Захист лабораторних робіт
2/4	Тема 12. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці	Знати технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці. Вміти застосовувати на практиці напівфабрикатів з них. Знати характеристику сировини з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів, що надходять на підприємства ресторанного господарства.	Практична перевірка

Кількість годин (аудит./самот.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
2/4	Тема 13. Особливості обробки кроликів та пернаті дичини.	Знати особливості обробки кроликів та пернаті дичини. Знати технологічний процес приготування кнеліної маси з птиці і напівфабрикатів з неї.	Поточний контроль, практична перевірка.
8/4	Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернаті дичини та кроликів.	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернаті дичини та кроликів. Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої птиці, дичини, кроликів та субпродуктів. Знати правила підбору гарніру до них	Захист лабораторних робіт, тестовий, модульний контроль
16/24	Змістовий модуль 5. Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів		
2/4	Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв.	Знати значення супів у харчуванні, їх класифікація. Вміти обґрунтувати асортимент використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів.	Практична перевірка.
6/4	Тема 16. Загальна схема технологічного виробництва перших страв.	Знати загальну схему технологічного виробництва перших страв. Знати сім технологічних властивостей і показників якості. Знати характеристику і асортимент супів, їх призначення. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації.	Захист лабораторних робіт, поточний контроль.
2/4	Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуск соусів.	Знати технологічний процес приготування та відпуск соусів. Знати роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення. Знати основні вимоги та правила приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похідних соусів.	Поточний контроль, індивідуальна перевірка.
2/8	Тема 18. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність.	Знати характеристику страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчову та енергетичну цінність. Знати принципи підбору гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів до страв. Знати технологічний процес приготування каш, та. виробів з них.	Усний контроль.
4/4	Тема 19. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів, асортимент, технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів, умови і строки реалізації страв і гарнірів	Захист лабораторних робіт, модульний контроль
8/19	Змістовий модуль 6. Технологічний процес приготування страв та закусок на фуршет та кейтерингове обслуговування		
2/6	Тема 20. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру.	Знати технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру. Вміти обробляти яйця, яєчні продукти, знати їх взаємозаміну. Знати технологічні процеси приготування і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць. і страв з натурального сиру.	Захист лабораторних робіт.
4/6	Тема 21. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок.	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок. Знати вимоги до якості, умови і строки реалізації холодних страв та закусок.	Захист лабораторних робіт, практична перевірка.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
2/7	Тема 22. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів.	Знати та вміти застосовувати для підготовки фуршетів технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів. Знати класифікацію та асортимент солодких страв. Знати особливості технологічного процесу виготовлення і подавання холодних солодких страв: свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід; компотів; жельованих страв (киселів, желе, мусів, самбуків, кремів); охолодженої десертної продукції; (морозива, морозива у фризерах, парфе), особливості технологічного процесу виготовлення і подавання гарячих солодких страв: страв з яблук; суфле; пудингів; інших солодких гарячих страв.	Захист лабораторних робіт, модульний контроль
10/26	Змістовий модуль 7. Страви та вироби з борошна. Основи лікувального та дитячого харчування		
2/6	Тема 23. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна.	Знати технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна. Знати значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація, характеристику сировини.	Практична перевірка, індивідуальний контроль.
2/4	Тема 24. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів.	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів. Знати технолого-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації страв з борошна.	Захист лабораторних робіт, практична перевірка. захист ІНДЗ
2/8	Тема 25. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі, їх вплив на організм людини	Знати, які зміни основних харчових речовин відбуваються в процесі приготування їжі, їх вплив на організм людини.	Ситуації для аналізу, питання.
4/8	Тема 26. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування.	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес приготування страв для дитячого харчування. Знати особливості дитячого харчування, приготування і відпускання страв та кулінарних виробів дитячого харчування.	Поточний контроль модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, лабораторні роботи, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми, пояснювально-ілюстративні методи проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних, ситуаційних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів з технології продукції 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, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;

- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію, розв'язувати практичні, ситуаційні задачі тощо.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

II семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	76

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах II семестр

$$80 \times 0,7 + 85 \times 0,2 + 90 \times 0,1 = 76$$

III семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумкови й контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах III семестр:

$$O = 80 \times 0,4 + 85 \times 0,2 + 90 \times 0,1 + 80 \times 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту

із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%. Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2 - ге видання: Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- те вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. Київ: А.С.К., 2008. 848 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 3-те вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В.Шалимінов. Київ: «АРІЙ», 2016. 992с.
5. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 132 с.
6. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова. Харків: Світ книг, 2012. 537с. 16
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарст- ва: Підручник для ВНЗів/ за ред. проф. Н.О.Пятницької.-К.:Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2005.632 с.
8. ЗПластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. – Київ «Центр навчальної літератури», 2004. 212 с.
9. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч. посіб. Київ: Центр навч.літ., 2006. 640 с.
10. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. Київ: Профкнига, 2018. 336 с.
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

3-Й СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекції	Л1	Л2		Л3	Л4		Л5			Л6	Л7		Л8			
Семінарсько-практичні заняття			С1			С2						С3		С4		
Лабораторні роботи								ЛБ1	ЛБ1						ЛБ2	ЛБ2
Контроль знань	ПО	ПО	ПО МК 1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК2	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО ІНДЗ	ПО МК3

4-Й СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень	17 тиждень	18 тиждень
Лекції	Л9	Л10 Л11		Л12; Л13	Л14		Л15	Л16		Л17	Л18 Л19		Л20 Л21		Л22 Л23	Л24	Л25 Л26	
Семінарсько-практичні заняття			С5		С6							С7		С8				С9
Лабораторні роботи						ЛБ3; ЛБ3			ЛБ4 ЛБ4									
Контроль знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК4	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК5	ПО	ПО	ПО МК6	ПО ІНДЗ	ПО	ПО МК7 ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

ЛБ1 – лабораторна робота 1

ПО – поточне опитування

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

МК 1 – модульний контроль 1

ПК – підсумковий контроль (іспит)

