

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія продукції ресторанного господарства

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №12 від 20.05.2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Технологія продукції ресторанного господарства
Викладач (-і)	Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	0997544264
E-mail викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	9 кредитів ЄКТС, 270 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є нормативною дисципліною циклу нормативних навчальних дисциплін і націлена 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.

Зміст курсу передбачає ознайомлення здобувачів із особливостями способів обробки харчових продуктів і приготування страв та кулінарних виробів, у тому числі фірмових та замовних страв для різних контингентів споживачів, підготування нормативної бази для діяльності та оцінка ефективності прийнятих рішень.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: опанування студентами знаннями, теоретичними, практичними навичками та реалізація їх при виробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, Набуття студентами знань і навичок, необхідних для виробничо-технологічної діяльності в закладах ресторанного господарства, що забезпечують якість та конкурентоспроможність кулінарної продукції, а саме – вивчення процесів, які відбуваються в сировині, харчових продуктах, напівфабрикатах, готовій продукції в ході технологічного процесу їх виробництва за різних способів і прийомів кулінарного оброблення в умовах закладів ресторанного господарства і впливають на органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні властивості та технологічні якості готової продукції, вміння діагностувати технології кулінарної продукції ЗРГ як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних, технологічних процесів.

Цілі курсу: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. Формування комплексу компетентностей здобувачів.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

- загальні компетентності:

ЗК 05.Здатність працювати в команді

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.				
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.				
- спеціальні (фахові, предметні) компетентності:				
ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.				
ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.				
ФК 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.				
ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.				
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.				
Програмні результати навчання здобувачів:				
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;				
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.				
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу				
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.				
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.				
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.				
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Вид заняття		Загальна кількість		
лекції		10 годин/10 годин/10 годин		
лабораторні		20 годин/20 годин/20 годин/		
самостійна робота		180 годин		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальність	Курс	Нормативний /	
		(рік навчання)	вибірковий	
3,4,5	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	2, 3	Нормативний /	
Тематика навчальної дисципліни				
Тема		кількість год.		
		лекції	лабораторні заняття	сам.роб.
Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Характеристика видів та способів кулінарної обробки		2	4	12

Тема 2. Технологія перших страв та соусів	2	4	12
Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	2	4	12
Тема 4. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	2	4	12
Тема 5. Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.	2	4	12
Тема 6. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць та яйцепродуктів	2	4	12
Тема 7. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру, інших молочних продуктів та продуктів їх переробки.	2	4	12
Тема 8. Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	2	4	12
Тема 9. Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини та кроля	2	4	12
Тема 10. Технологія приготування супів	2	4	12
Тема 11. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	2	4	12
Тема 12. Технологія холодних страв та закусок	2	4	12
Тема 13. Технологія холодних і гарячих напоїв	2	4	12
Тема 14. Технологія солодких страв, десертів	2	4	12
Тема 15. Загальні відомості про кондитерську продукцію. Кулінарне та кондитерське мистецтво.	2	4	12
Заг:	30	60	180

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 30 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 30 балів – тестовий контроль, 20 балів – контроль за самостійною роботою,
-----------------------------------	--

	20 балів – екзамен.
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Лабораторні заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Семестровий контроль у формі заліку, заліку та екзамену	Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни
7. Політика курсу	
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot, участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали (20 балів за кожен пройдений курс), пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. Ресурсне забезпечення	

1. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с.
2. Захарчук В. Г., Кунділовська, Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Одеса: ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016. 479 с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 5-те вид. перероб. та доповн. Автор-розробник і укладач О. В.Шалимінов. Київ: Арій. 2023. 992 с.
4. Лояк Л. М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Івано-Франківськ, 2017. 68 с.
5. Євген Клопотенко. Зваблення їжею. Київ. Книголав. 2020. 176 с.
6. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>
7. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. 679 с
8. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О., Карпачев В. В. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. Київ, 2014. 445 с.
9. Сирохман І.В., Лозова Т.М., Гирка О.І., Філь М. І., Калимон М. В. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій [текст] підручник. Львів Видавництво Львівського торговельного-економічного університету, 2020. 504 с.
10. Слащева, А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц. М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 46 с.
11. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. К.: Видавничий дім «Кондор», 2023. 292 с.
12. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня: навч. посіб. / Т. Капліна, О. Білоусько, Н. Шаповал, Л. Куш, Н. Слимак, О. Іванова, В. Шкарупа, М. Дорохіна, В. Карпенко, О. Положишнікова. Київ. Центр учбової літератури.2023. 280 с.

Викладач

**К.п.н., доцент кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи
Загнибіда Р.П.**