

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Технологія продукції ресторанного господарства
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Викладач (-і)	Ст. викл. Андрухів Я.М., доц. Загнибіда Раїса Павлівна
Контактний телефон викладача	+38050 28 59 521; +38096 74 535 95
E-mail викладача	Raya_dm@ukr.net
Формат дисципліни	Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС – 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807
Консультації	Вівторок, середа – 15-00–17-00 год.

2. Анотація до курсу

У нових умовах господарювання, великою конкуренцією на ринку до вищих учбових закладів висувають вимоги до рівня підготовки спеціалістів вищої кваліфікації у галузі готельно-ресторанного господарства. Спеціаліст, згідно з вимогами освітньо - кваліфікаційної характеристики, на основі отриманих теоретичних знань і практичних навиків повинен стати професійним фахівцем.. В процесі вивчення дисципліни підібраний матеріал сприяє формуванню компетенцій з технологій виробництва й реалізації та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.. Студентам надаються знання із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини. Матеріал дисципліни подано відповідно навчальної програми.

Предметом вивчення:

Предметом дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є кулінарна продукція ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

3. Мета та цілі курсу

Метою вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування у студентів глибоких теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості й безпеки, а також надання майбутнім фахівцям знань із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

Для досягнення поставленої мети необхідно здійснити такі завдання:

Завдання дисципліни полягає у вивченні загальних принципових 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)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- визначення ресторанного господарства, їхні функції, розпізнати їх тип і клас,
- види технологічних процесів, їх класифікацію,
- класифікацію ЗРГ за сукупними ознаками,
- що таке «універсальні напівфабрикати», їх види,
- харчову, технологічну цінність соусів,
- основні методи приготування соусів,
- особливість технологічного процесу солодких соусів та на рослинній основі,
- асортимент та технологію кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів,
- асортимент та технологію кулінарної продукції з круп та бобових та ін.

Вміти:

- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;
- проводити розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- розробляти технологічні схеми виготовлення н/ф, страв та кулінарних виробів;
- розробляти технологічні карти на виготовлення кулінарної продукції; готувати н/ф, страви та кулінарні вироби з різних видів сировини;
- оцінювати якість готової продукції при дегустації.

5. Організація навчання курсу

Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	20
лабораторні заняття	40
самостійна робота	120

Ознаки курсу

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / Вибірковий
III / IV	Готельно- ресторанна справа	III	Нормативний

ТЕМАТИКА КУРСУ

Тема	Лекції			Семінарські (практичні, лабораторні)			Вага оцінки	Термін виконання
	Форма заняття	План	Завдання, год.	Форма заняття	План	Завдання, год.		
Тема 1. . Технологічні принципи створення кулінарної продукції. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема 2. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції 3. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації. 4. Технологія соусів 	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. 2. Розрахувати кількість сировини для приготування страв згідно з завданням лабораторної роботи. 3. Приготувати: <ul style="list-style-type: none"> – Овочі по-карпатськи; – Голубці з картоплею; – Бабка з гарбуза та квасолі; – Картопля фарширована м'ясом та грибами 	4	5+5	Жовтень

Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. 2. Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки. 3. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками. 4. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки. 5. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. 	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання страв та виробів з борошна. 2. Розрахувати кількість сировини для приготування виробів згідно з завданням лабораторної роботи. <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготувати: <ul style="list-style-type: none"> – Вареники із картопляним фаршем з шкварками; – Галушки із сиром; – Млинчики з м'ясним фаршем; – Млинці на кислому молоці. 	4	5+5	Жовтень
--	--------	---	---	---------------------	--	---	-----	---------

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. 2. Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса. 3. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів. 4. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. 	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'ясних диких тварин. 2. Розрахувати кількість сировини для приготування страв згідно з завданням лабораторної роботи. 3. Приготувати: <ul style="list-style-type: none"> – М'ясо варене із цибулею та сметаною; – Завиванець з яловичини; – Крученики прикарпатські; – Битки старовинні. 	4	5+5	Листопад
Тема 4. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. 2. Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Технологія 		Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здійснити технологічні процеси приготування страв птиці та кролів 2. Здійснити діагностику процесів, обґрунтувати апаратне оформлення 3. Провести діагностику якості готових страв 	4	5+5	Листопад

		<p>напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини</p> <p>3. Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками.</p> <p>4. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу).</p> <p>5. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці.</p>			<p>4. Приготувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Курчата з яблуками у сметані; – Філе індички фаршироване; – Котлета по-київськи; – Суфле із курей з рисом. 			
<p>Тема 5. . Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)</p>	<p>Лекція</p>	<p>1. Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби.</p> <p>2. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.</p> <p>3. Принципова схема технологічного</p>	<p>2</p>	<p>Лабораторне заняття</p>	<p>1. Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання приготування страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та не рибної водної сировини;</p> <p>2. Розрахувати кількість сировини для приготування страв згідно з завданням лабораторної роботи.</p> <p>3. Приготувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Риба з кисло-солодким 	<p>4</p>	<p>5+5</p>	<p>Грудень</p>

		<p>процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби.</p> <p>4. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби .</p> <p>5. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p>			<p>соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> – Короп фарширований – Січеники рибні українські; – Риба, тушкована із цибулею та помідорами 			
Тема 6. Технологія напівфабрикатів ,страв, напоїв та кулінарних виробів із продуктів рослинного і тваринного походження		<p>1. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів</p> <p>2. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна</p> <p>3. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.</p> <p>4. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.</p> <p>5. Технологія приготування супів.</p>		Лабораторне заняття	<p>1. Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання супів.</p> <p>2. Розрахувати кількість сировини для приготування супів згідно з завданням лабораторної роботи.</p> <p>3. Приготувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Борщ Львівський – Розсольник домашньому – Юшка грибна з галушками – Суп-пюре з шпинату 	4	5+5	Березень
Тема 7. Технологія холодних страв та закусок		<p>1. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика</p>		Лабораторне заняття	<p>1.Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з</p>	4	5+5	Березень

		<p>харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</p> <p>2. Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами.</p> <p>3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>4. Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>		<p>асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання холодних страв.</p> <p>2. Розрахувати кількість сировини для приготування закусок згідно з завданням лабораторної роботи.</p> <p>3. Приготувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Салат «Гранатовий браслет» – Салат «Європейський» – Судак фарширований з соусом майонез з корнішонами; – Рулет делікатесний із курей з маринованими фруктами. 				
Тема 8. Технологія десертів (солодких страв)		<p>1. Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування</p>		<p>1. Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання десертів.</p>	4	5+5	Квітень	

		<p>асортименту, призначення.</p> <p>2. Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами.</p> <p>3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>4. Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p> <p>5. Класифікація гарячих напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.</p> <p>6. Класифікація холодних напоїв за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту</p>		Лабораторне заняття	<p>2. Розрахувати кількість сировини для приготування десертів згідно з завданням лабораторної роботи.</p> <p>3. Приготувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Яблуко в слойці; – Морозиво «Сюрприз»; – Корзинки з ягодами – Мусс лимонний; 			
Тема 9. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів		<p>1. Загальні відомості про види тіста, випечені, оздоблювальні напівфабрикати,</p>		Лабораторне заняття	<p>1. Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з асортиментом,</p>	4	5+5	Квітень

		<p>готову продукцію</p> <p>2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів</p> <p>3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього</p> <p>4. Технологія виробів із бісквітного, пісочного та листкового тіста.</p>			<p>рецептурами, особливостями приготування та бісквітного, пісочного та листкового тіста та виробів із нього.</p> <p>2. Розрахувати кількість сировини для приготування кулінарних виробів згідно з завданням лабораторної роботи.</p> <p>3. Приготувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Торт бісквітний з фруктами; – Гарбузовий торт; – Пісочне тісто з горіхами; – Тістечко «Трубочка з кремом». 			
Тема 10. Технологія інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста та виробів із них.		<p>1. Принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та ін.) видів тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів.</p> <p>2. Основи технології виробів з інших видів тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами.</p>	2	Лабораторне заняття	<p>1. Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ з асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання пряничного, заварного, білково-збивного, вафельного, мигдального та інших видів тіста та виробів із них.</p> <p>2. Розрахувати кількість сировини для приготування кулінарних виробів згідно з завданням лабораторної роботи.</p>	4	5+5	Травень

	<p>3. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів з інших видів тіста; вимоги до якості.</p> <p>4. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з інших видів тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p> <p>5.</p>		<p>3. Приготувати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тістечка «Еклер» - Зефір фруктовий - Пряники горіхові - Горіхові меренги 			
--	---	--	--	--	--	--

6. Система оцінювання курсу	
Загальна система оцінювання курсу	100 балів
Вимоги до письмової роботи	5 балів
Семінарські заняття	5 балів
Умови допуску до підсумкового контролю	26 балів
7. Політика курсу	
<p>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 академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>	
8. Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов, В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. Київ, 2008. 384 с. 2. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. Київ, 2008. 280 с. 3. Доцяк В. С. Українська кухня: технологія приготування страв: підручник. Київ, 1995. 550 с. 4. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Київ, 2004. 5. ДСТУ ISO 9000–2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. Київ, 2001. 33 с. 6. Ковальов М. І., Кравцова В. А., Нуткіна М. М. Технологія приготування їжі: підручник. Москва, 2005. 356 с. 7. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. та ін. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посібник. Харків, 2012. 537 с. 8. Молекулярная кулинария – высокие технологии на кухне. URL: www.kedem.ru/schoolcook/basis/20090316-molcookery/. 9. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно 	

- активних добавок. Київ : КНТЕУ, 2003. 321 с.
10. 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, 2004. 445 с.
 11. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: практикум. Київ, 2004. 212 с.
 12. Ростовський, В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. Київ, 2010. 324 с.
 13. Сирохман І. В., В. М. Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посібник. Київ, 2009. 544 с.
 14. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія: підручник. Ірпінь, 1993. 270 с.
 15. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування": у 2 ч. / за ред. М. І. Пересічного М. І. та ін. Київ : КНТЕУ, 2005. Ч. 1. 370 с.
 16. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства. Москва, 2007. 608 с.
 17. Циганенко В. О. Куховарська книга. Київ, 1994. 206 с.
 18. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ, 2007. 848 с.
 19. Шуміло Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посібник. Ужгород, 1999. 556 с.

Викладач _____ Р. П. Загнибіда