

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
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 № 1 від 29.08.2023 р.

м. Івано-Франківськ – 2023

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Технологія продукції ресторанного господарства
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	2,3/3,4,5
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 10/10/10 год. Лабораторні заняття – 20/20/20 год. Самостійна робота – 60/60/60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php

2. Опис 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 професійних компетентностей здобувачів.

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:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати 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 (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 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. Організувати 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.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	Знати характеристику виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мету та завдання. Знати класифікацію кулінарної продукції за сукупними ознаками. Знати основні харчові речовини, їх класифікацію, характеристику та значення для життєдіяльності людини. Знати основні поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію. Знати поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства та основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства: приймання та зберігання сировини і харчових продуктів; приготування напівфабрикатів і готової продукції; порціонування продукції і організація споживання їжі. Знати нормативно-технічну документацію закладів ресторанного господарства. Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для ЗРГ Знати значення харчування та життєдіяльність людини, концепцію раціонального харчування.	Питання, тести, практична робота
2.	Технологія соусів	Знати роль соусів у харчуванні, характеристику харчової та біологічної цінності, класифікацію за сукупними ознаками, закономірності формування	Питання, тести, практична робота

		асортименту, призначення соусів. Знати основи технології виробництва соусів за групами, загальні правила приготування та реалізації соусів. Знати умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Знати перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.	
3.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	Знати значення продуктів рослинного походження у харчуванні. Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати виробництво напівфабрикатів з овочів та грибів. Знати технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та грибів. Знати форми нарізання овочів, їх кулінарне використання. Знати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Знати вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.	Питання, тести, практична робота
4.	Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу) та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інновації асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
5.	Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ; технологію механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки; класифікацію напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками; схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки. Знати умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів з борошна. Знати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Знати умови й терміни зберігання та реалізації	Питання, тести, практична робота

		готової продукції, вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	
6	Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць, кисломолочного сиру, інших молочних продуктів та продуктів їх переробки.	Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
7	Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати класифікацію напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками; схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса; характеристику механічної кулінарної обробки з м'яса. Знати умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів. Знати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Знати схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Розуміти перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
8.	Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини та кроля	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати класифікацію напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками та схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Знати характеристику механічної кулінарної обробки з птиці та умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Знати рекомендації щодо використання	Питання, тести, практична робота

		напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу) та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці та умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	
9.	Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати класифікацію напівфабрикатів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини та схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів. Знати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів, умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.. Знати характеристику механічної кулінарної та теплової обробки із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини, схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів, Знати класифікацію страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини. та характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини та умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
10.	Технологія супів	Знати роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Знати основи технології виробництва супів за групами та загальні правила приготування та реалізації супів за групами. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
11.	Технологія холодних	Знати класифікацію холодних страв та	Питання, тести,

	страв та закусок	закусок за сукупними ознаками, особливості діагностики технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок та визначення критичних точок контролю, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Вміти застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва салатів і вінегретів, страв з овочів і грибів, яєць та сиру на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю; діагностувати технологічні процеси виробництва порційних і банкетних холодних страв і закусок, оформлення і подачі та оцінки якості готової продукції.	практична робота
12.	Технологія десертів та напоїв	Знати: класифікацію десертів за сукупними ознаками та діагностику технологічних процесів виробництва десертів та напоїв. Вміти: ефективно управляти технологічними процесами, якістю готової продукції; організувати технологічний процес виробництва десертних порційних і банкетних страв, напоїв, їх оформлення і подачу, визначення якості, шляхи розвитку асортименту.	Питання, тести, практична робота
13.	Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію	Знати: теоретичні основи тістоутворення, види тіста, випечених напівфабрикатів та готової продукції, шляхи регулювання функціональних і технологічних властивостей основної та допоміжної сировини; особливості технологій оздоблювальних напівфабрикатів, способів оздоблення борошняних кондитерських виробів. Вміти: застосовувати знання щодо технологічних процесів виробництва різних видів тіста на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю; діагностувати технологічні процеси виробництва основних видів тіста та оздоблювальних напівфабрикатів, оцінювати якість готової продукції.	Питання, тести, практична робота
14.	Технологія дріжджового, бісквітного, пісочного, листкового тіста та виробів з них	Знати особливості технологій дріжджового, бісквітного, пісочного, листкового тіста та виробів з них, процесів які спостерігаються при виготовленні та випіканні тіста; умови, терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового, бісквітного, пісочного, листкового тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.	Питання, тести, практична робота
15.	Технологія пряничного, заварного та інших видів тіста, виробів із них	Знати особливості технологій пряничного, заварного тіста та виробів з них, механізму утворення тіста, процесів які	Питання, тести, практична робота

		спостерігаються при випіканні виробів; перспективи розвитку, асортименту та технології виробів із пряничного та заварного тіста.	
--	--	--	--

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	40
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	40
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

2 курс

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (3 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя				5	5	5			5	5	5		5	5				40
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							20									20		40
Всього за тиждень				5	5	5	20		5	5	5		5	5	20	20		100

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (4 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Лекції																		0
Лабораторні з-тя				5	5	5			5	5	5		5	5				40
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							20					20						40
Всього за тиждень				5	5	5	10		5	5	5	10	5	5	30			100

3 курс

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (5 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя				5	5	5			5	5	5		5	5				40
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							20									20		40
Всього за тиждень				5	5	5	20		5	5	5		5	5	20	20		100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
Методична література
<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с. 3. 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.
Рекомендована література
<ol style="list-style-type: none"> 4. Головка О.М. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС «Бакалавр». Мукачєво: МДУ, 2020. Частина 2. 118 с. 5. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Петрівна Іжевська ; ред. Єлизавета Лупиніс, Ольга Громик. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020. 377 с. 6. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр.. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. 679 с 7. 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. 8. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с. 9. 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», 2019. 292 с. 10. 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. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с. 11. Сергій Пожар Кухня карпат. Львів: Видавництво Старого Лева.2022. 336 с.
Інформаційні ресурси
<ol style="list-style-type: none"> 1. Традиційні українські страви. [Електронний ресурс]. URL:: http://varenuk.com/tradytsiyni-ukrayinski-stravy 2. Українська національна кухня. [Електронний ресурс].

URL:<http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/>

3. Сучасна українська кухня. Готуємо з радістю. [Електронний ресурс]. URL: <http://ukrainekitchen.blogspot.com/p/blog-page.html>

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201Д, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	доц. Загнибіда Раїса Павлівна
Контактна інформація викладача	raisa.zagnubida@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

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 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. 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 не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).

Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, WiseCow, EduHub, Impactorium, TED, Stepik та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач



Загнибіда Р.П.