

ІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«Технологія продукції ресторанного господарства»
<https://op.tsatu.edu.ua/login/index.php>

Викладач к.т.н., доц. Колісниченко Тетяна Олександрівна

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kolisnychenko-tetjana-oleksandrivna/>

Кількість кредитів 3
Загальна кількість годин 90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» розроблена для студентів спеціальності 181Харчові технології, ступінь – бакалавр, і є початковим етапом професійно-направленої адаптації студентів у закладі вищої освіти, формуванні професійного світогляду і особи майбутнього фахівця.

Мета курсу: дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» – формування компетентностей, які передбачають отримання здобувачами вищої освіти фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій, діагностики технологічних процесів виробництва та організації контролю якості продукції ресторанного господарства.

Завдання курсу:

– вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції як цілісних технологічних систем через іконографічні моделі (технологічні, функціональні, структурні, параметричні схеми) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);

– діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю;

– управління технологічними процесами виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції;

– розробка нових технологій кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та удосконалення існуючих на основі останніх наукових досягнень.

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;
- визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набере в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової актив-</p>	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 14. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p>	<p>РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>РН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біологічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>РН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і техно-</p>

	ності для забезпечення здорового способу життя.		<p>логічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 28. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>
--	---	--	--

Орієнтовний перелік тем лекцій

Тема 1. Вступ. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.

Тема 2. Характеристика основних комбінованих та допоміжних способів кулінарної обробки продуктів.

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів і грибів.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки.

Тема 5. Технологія виробництва супів і соусів.

Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби і морепродуктів.

Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, субпродуктів та дичини.

Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із с/х птиці, пернатої дичини і кролів.

Тема 9. Технологія холодних страв та закусок.

Тема 10. Технологія солодких страв та напоїв.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Ознайомлення з алгоритмом проведення практичних робіт, естетичними вимоги до оформлення кулінарної продукції, органолептичним аналізом продукції ресторанного господарства та порядком проведення органолептичної оцінки.
2. Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції.
3. Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів».
4. Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів».
5. Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва супів та соусів»
6. Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з риби і морепродуктів».
7. Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини».
8. Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції із с/х птиці, пернатої дичини і кролів».
9. Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва страв та закусок».
10. Виробничо-ситуаційні задачі з теми «Дослідження технологічних процесів виробництва солодких страв та напоїв».

Політика курсу

1. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.
2. Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
3. Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
4. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
5. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

Методичне забезпечення

1. Технологія продукції ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Готельно-ресторанна справа» / упор. Т.О. Колісниченко — Мелітополь, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

2. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні рекомендації до лабораторних занять для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Готельно-ресторанна справа» / упор. Т.О. Колісниченко — Мелітополь, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

3. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні рекомендації до самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за ОПП «Готельно-ресторанна справа» / упор. Т.О. Колісниченко — Мелітополь, ТДАТУ, 2022. [Електронний ресурс] режим доступу: <http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=701>

Базова

Нормативно-правові документи

1. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 620 с.

2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» Національні стандарти України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с. https://dnaop.com/html/34057/doc-0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004

3. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» Государственный стандарт Украины. – Київ, 2000. – 17 с. https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000.

5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст]. – К.: Арій, 2011. – 991.

6. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. – 772 с.

7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових,

нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2018. – 992 с.

8. Здобнов, А. И., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Циганенко, М. И. Пересичний. – К.: Арій, 2015. – 680 с.

9. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. – 336 с.

10. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво : СанПіН 42-123-5777-91. – (Редакція від 23.01.2006 р.). http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=1251

Основна література:

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник/ В.Г.Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. – Одеса: Атлант ВОІСОІУ, 2016. –479 с.

2. Кулінарологія: навч. посіб. У 3 ч. Ч. 1 / авт. кол.: М. М. Поплавський, М. І. Пересичний, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, А. В. Антоненко, І. А. Магалецька, Ю. В. Земліна, О. О. Довга, О. С. Ліфіренко, О. О. Каролоп; за ред. М. І. Пересічного; М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. – 301 с.

3. Кулінарологія: навч. посіб. У 3 ч. Ч. 2 / авт. кол.: М. М. Поплавський, М. І. Пересичний, С. М. Пересічна [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного; М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. – 324 с.

4.Кулінарологія : навч. посіб. У 3 ч. Ч. 3 / авт. кол.: М. М. Поплавський [та ін.]; за ред. М. І. Пересічного; М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. – 264 с

5. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних виробів: навчальний посібник/ О.В. Новікова - К.: Видавництво Ліра, 2017-540 с.

6. 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.

7. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ: КНТЕУ, 2017. – 182 с.

8. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. – 312 с.

9. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. К.: Кондор, 2016. – 200 с.
10. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібник. Львів: Магнолія. 2017. – 248с.
11. І. В. Сирохман. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. Навчальний посібник / І. В. Сирохман, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон / Видавництво львів: Львівська комерційна академія. – 2015. – 424 с.
12. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. – 506 с.

Додаткова література:

1. Дорохіна, М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
2. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: Підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. / За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013. – 430 с.
3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник /За заг. ред. Г.М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
4. Технологія продукції закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Л.М.Крайнюк, О.А. Гринченко, М.Б. Колеснікова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2012. – 320 с.
5. Харчові добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства: Підруч./В.Ф. Доценко, Л.Ю. Арсеньева, Н.П. Бондар та ін./ За ред. Доценко В.Ф.- К.: НУХТ, 2014. – 380 с.
6. Молекулярна кухня: міф чи реальність? URL: <https://spar.ua/blogs/molekulyarna-kukhnya-mif-chi-realnist>
7. Фьюжн кулінарія – що це? Рецепти авторської кухні фьюжн рецепти. URL: <https://gameasphalt.ru/uk/fyuzhn-kulinariya-hto-eto-kuhnifyuzhn-recepty-avtorskoi-kuhni-fyuzhn-recepty/>
8. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес. URL: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes/>
9. Комп'ютерний комплекс ProChef. URL: <http://prochef.com.ua/>

Інформаційні ресурси:

1. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>
2. Ресторатор: секрети успішної кар'єри. – Режим доступу: <http://www.osvita.com.ua/>
3. Найпростіші способи приготування їжі. – режим доступу: <http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/>

4. World Association of Chefs Societies. [Электронный ресурс] Офіційний портал Всесвітньої Асоціації Сообществ Кухарів (Worldchefs). – 2014. Режим доступу // <http://wacs2000.org/> or www.worldchefs.org/

5. Verband der Köche Deutschlands e.V. (ІКА) Culinary Olympics [Электронный ресурс] Офіційний портал Асоціації кулінарів Німеччини. – 2014. Режим доступу // [http://www.vkd.com./](http://www.vkd.com/)

6. Education Charter International Global Representation. [Электронный ресурс] Офіційний портал CCLR Worlwide Education charter. Режим доступу // <http://www.wacs2000.org./>

Гарант освітньої програми



Марина СЕРДЮК