

МІНІСТЕРСТВО 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»
(<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>)

Викладач (і): к.е.н., доц. Тетяна Карман
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/karman-tetjana-viktorivna/>

Кількість кредитів 6
Загальна кількість годин 180

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу.

Програма дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Метою вивчення дисципліни є формування компетенцій з технологій виробництва й реалізації кондитерської продукції (далі за тестом КП) у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.

Об'єкт вивчення дисципліни – технологічні процеси обробки різних видів овочів, технології приготування кулінарної продукції з овочевої сировини; технологічний процес обробки м'яса та приготування м'ясних напівфабрикатів.

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

Завдання дисципліни – надати здобувачам вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо технології приготування кулінарної продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства та формування у майбутніх фахівців вміння управляти технологічним процесом виробництва.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 1. 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, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та умінь організовувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.</p> <p>ФК 16. Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності</p>	<p>РН 2. 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.</p> <p>РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 24. Вміти моделювати технологічний ланцюг та організовувати процеси виробництва і обслуговування закладами ресторанного господарства, відповідно до харчової цінності, технологічних властивостей і наявності сировини.</p>

	застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.		
--	--	--	--

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** уміння правильно розподіляти час; уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Процеси, які відбуваються під час кулінарної обробки продуктів
2. Обробка овочів. Характеристика технологічного процесу обробки овочів.
3. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів
4. Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів
5. Обробка м'яса і м'ясних продуктів
6. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини
7. Другі страви з м'яса і субпродуктів.
8. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності.
2. Технологія страв з овочів та грибів
3. Страви з тушкованих та запечених овочів
4. Страви зі смажених овочів
5. Технологія страв з круп та бобових та макаронних виробів
6. Технологія приготування страв з відварного м'яса
7. Технологія страв із смаженого м'яса і м'ясопродуктів
8. Технологія страв із м'яса тушкованого та запеченого
9. Технологія приготування страв з січених напівфабрикатів
10. Технологія приготування страв з субпродуктів
11. Технологія приготування холодних страв з м'яса
12. Технологія приготування других страв з м'яса

Політика курсу

- ✓ 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.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проєкті, 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.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ 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

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко [та ін.] ; Національний університет харчових технологій. - К. : Кондор, 2019. - 292 с.
2. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Електронний ресурс] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. - Електрон. текстові дані. - К. : Центр навчальної літератури, 2009. - 1 файл ; 344 с.
3. Смоляр, В. І. Харчова експертиза : навч. посібник / В. І. Смоляр. - К. : Здоров'я, 2005. - 448 с
4. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Г. П. Жемела. - Дніпропетровськ : [б. и.], 2005. - 248 с.
5. Подпратов, Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва [Текст] : практикум : навч. посібник : надано М-вом аграр. політики / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков. - К. : Вища освіта, 2004. - 272 с.
6. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі [Електронний ресурс] : навч. посібник / Г. І. Шумило. - Електрон. текстові дані. - К. : Кондор, 2003. - 1 файл ; 506 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Олеся ПРИСС