

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/>)

к.с.-г.н., доц. Жукова Валентина Федорівна

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zhukova-valentyana-fedorivna/>

Кількість кредитів 6

Загальна кількість годин 180

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти. *Об'єктом* вивчення дисципліни є технологічний процес напівфабрикатів, страв та кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів закладів ресторанного господарства (ЗРГ). *Предметом* вивчення 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.

Дисципліна спрямована на формування у фахівців технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва продукції у сфері ресторанного бізнесу, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціювання кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

Метою вивчення дисципліни є одержання здобувачами знань 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.

Завданнями дисципліни є надати здобувачам теоретичних знань і практичних вмінь з:

- 1) основних концепцій різних видів харчування;
- 2) класифікації, складу та загальної характеристики сировини рослинного та тваринного походження;
- 3) правил механічної та теплової кулінарної обробки сировини й напівфабрикатів;
- 4) технологій виробництва КП у ЗРГ;
- 5) принципів формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспектив його розвитку;
- 6) наукових та нормативних положень щодо технології виробництва КП;

7) особливостей технологічного процесу виробництва (ТПВ) продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набере в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність працювати в команді. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. 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. ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів 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.	РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Soft skills:

- *інтелектуальні*: здатність логічно і системно мислити, розв'язувати комплексні теоретичні та практичні задачі і проблеми під час професійної діяльності у готельно-ресторанній галузі, вміння працювати в професійному середовищі;
- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- *уміння аналізувати* великі обсяги інформації та *писати звіти і доповіді*;
- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- *керування часом*: уміння справлятися із завданнями вчасно.
- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; 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. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)
2. Якість і безпека кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)
3. Технологія приготування солодких страв та напоїв
4. Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби
5. Загальна характеристика технологічного процесу борошняних виробів
6. Технологія борошняних кондитерських виробів з дріжджового тіста
7. Технологія борошняних кондитерських виробів із листкового та бісквітного тіста
8. Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та вафельного тіста
9. Технологія кондитерських виробів із білково-повітряного та пряникового тіста

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Технологія приготування страв з риби
2. Технологія приготування страв з морепродуктів
3. Технологія приготування солодких страв
4. Технологія приготування охолоджених і швидкозаморожених продуктів
5. Приготування кондитерських виробів національних кухонь народів світу
6. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста
7. Технологія приготування виробів з листкового та заварного тіста
8. Технологія борошняних кондитерських виробів із пісочного та вафельного тіста
9. Технологія приготування виробів з бездріжджового тіста

Політика курсу

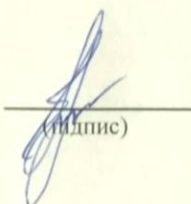
- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому 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.
- ✓ 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. Прісс О.П., Кюрчев С.В., Жукова В.Ф., Гапріндашвілі Н.А. Технологічні властивості сировини: навч. посібник. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2014. – 224 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко [та ін.] ; Національний університет харчових технологій. – К. : Кондор, 2019. – 292 с.
3. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г.Захарчук, Т.А.Кунділовська, Г.Є.Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Прісс О.П.