

# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



## ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Вікторія БОЙКО

«26» серпня 2022 року

## ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ

від «26» серпня 2022 року № 1

## **СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ** **Технологія продукції ресторанного бізнесу**

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

Освітня програма – Туризм

Спеціальність – 242 «Туризм»

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

## 1. Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Технологія продукції ресторанного бізнесу
<b>Факультет</b>	Економічний
<b>Назва кафедри</b>	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
<b>Викладач</b>	Нікітенко Катерина Сергіївна – кандидат економічних наук, завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
<b>Контактна інформація</b>	+380506437139 E-mail: <a href="mailto:nikitenko0506437139@gmail.com">nikitenko0506437139@gmail.com</a>
<b>Графік консультацій</b>	Кожен вівторок 15.00 - 16.00, I поверх ауд. 2-13, ФРГП корпус Консультації online: Viber +380506437139, Telegram, Zoom
<b>Програма дисципліни</b>	<p style="text-align: center;"><b>Змістова частина 1 Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 1 Вступ до технології ресторанного господарства.</b> Предмет і об'єкт дисципліни «Технологія продукції ресторанного бізнесу». Основні поняття та визначення. Класифікація ресторанної продукції. Нормативно-технічна документація на ресторанну продукцію. Поняття про систему НАССР. Безпечність ресторанної продукції.</p> <p><b>Тема 2 Основні технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства</b> Приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів. Обробка сировини та напівфабрикатів. Класифікація продукції ресторанного господарства.</p> <p><b>Тема 3 Технології страв гарячого цеху ресторану</b> Технологічні процеси в гарячому цеху. Вимоги до розміщення гарячого цеху на підприємстві. Відділення і робочі місця гарячого цеху. Обладнання і інвентар супового відділення. Оснащення соусного відділення. Організація праці в гарячому цеху.</p> <p><b>Тема 4. Технології страв холодного цеху ресторану</b> Технологічні процеси в холодному цеху. Вимоги до розміщення холодного цеху на підприємстві. Лінії і робочі місця холодного цеху. Обладнання і інвентар холодного цеху. санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до роботи холодного цеху.</p> <p><b>Тема 5. Технології страв кондитерського цеху ресторану</b> Особливості організації роботи в кондитерському цеху. Технології страв кондитерського цеху. Десерти. Хлібобулочні вироби. Борошняні кондитерські вироби.</p> <p style="text-align: center;"><b>Змістова частина 2 Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування</b></p> <p><b>Тема 6. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв з м'яса</b></p>

	<p>Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Класифікація м'ясу сировину. Схема технологічного процесу обробки м'яса, м'ясопродуктів і виробництво крупно-кускових напівфабрикатів. Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками. Управління якістю напівфабрикатів із метою розширення їх асортименту.</p> <p><b>Тема 7 Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів</b></p> <p>Характеристика функціонально-технологічних властивостей вхідної сировини (сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці. Особливості обробки кроликів та пернатої дичини. Технологія виробництва напівфабрикатів з птиці.</p> <p><b>Тема 8. Технологічний процес приготування супів та соусів</b></p> <p>Класифікація супів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів, характеристика етапів процесу, їх мету і завдання. Технологічний процес виробництва супів за групами на підставі аналізу потенційних ризиків та критичні точки контролю. Апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Технологічне призначення соусів та їхня роль у харчуванні. Асортимент та особливості приготування похідних соусів.</p> <p><b>Тема 9. Технологічний процес приготування та відпуску страв і гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів</b></p> <p>Функціонально технологічні властивості вхідної сировини (круп, бобових і макаронних виробів) як об'єкта переробки в ЗРГ. Технологічні процеси механічної та теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів. Асортимент і технологія кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів. Інноваційні аспекти в технологіях гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів</p> <p><b>Тема 10. Технологія страв для дитячого харчування</b></p> <p>Особливості технології виготовлення перших страв для дитячого харчування. Супи у дитячому харчуванні Страви і гарніри з овочів. трави з круп, бобових і макаронних виробів. Солодкі страви і напої Особливості їх приготування та технологічний процес. Вимоги до готових страв та виробів. Вимоги до якості.</p> <p><b>Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуску десертних страв</b></p> <p>Класифікація десертних страв за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Технологічні властивості гелеутворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв. Технологічні процеси виробництва десертних страв .Інновації в технології десертних страв. Технологічні процеси та якість готової продукції.</p>
--	--

<b>Мова викладання</b>	Українська мова
------------------------	-----------------

## 2. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	Дисципліна є обов'язковою складовою навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка
-----------------------	--

	сприяє підготовці фахівців у сфері готельного обслуговування. Студенти отримують теоретичні знання і практичні навички принципів та правил дотримання надання готельних послуг, а також розробки та здійснення сучасної політики в готелях, контроль дотримання персоналом правил обслуговування гостей, аналіз та оцінка системи заходів щодо безпеки проживання в готелях
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=809">http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=809</a>

### 3. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування у здобувачів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування. Під час вивчення дисципліни здобувачі зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції у сфері туристичних послуг, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства, туристичної сфери в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	Надати здобувачам вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо технології приготування кулінарної продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного та туристичного господарства та формування у майбутніх фахівців вміння управляти технологічним процесом виробництва.

### 4. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Загальні</b>	ЗК 02. 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 активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії. ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.
<b>Спеціальні (фахові)</b>	СК21. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту. СК22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	

<b>ПРН</b>	<p>ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.</p> <p>ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.</p> <p>ПРН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</p> <p>ПРН 13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</p>
------------	---

### 5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

<b>Рік викладання</b>	1-й
<b>Семестр</b>	4/6
<b>Курс</b>	2/3
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	Обов'язкова компонента
<b>Пререквізити</b>	Сервісологія
<b>Постреквізити</b>	Організація і технологія ГРС

### 6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

<b>Кількість кредитів / годин</b>	3/90
<b>Лекції</b>	22/8
<b>Практичні / Семінарські</b>	24/8
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	44/74
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Залік

### 7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: Moodle. вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення, крім загальнонавчаних програм та операційних систем Microsoft Office.
<b>Обладнання</b>	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

### 8. Політика курсу

<b>Загальні вимоги</b>	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (можливо вказати 75 % – % від загальної суми балів за конкретне заняття). Умови перескладання
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно
	ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
<b>Академічна доброчесність</b>	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом заліку заборонено.

## 9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
<b>Змістова частина 1 ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>							
1-2	Тема 1	Вступ до технології ресторанного господарства	2/1	-	2/1	4/6	4
	Тема 2	Основні технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства	2/-	-	2/-	4/6	4
3	Тема 3	Технології страв гарячого цеху ресторану	2/1	-	2/1	4/6	4
4	Тема 4	Технології страв холодного цеху ресторану	2/1	-	2/1	4/6	6

5	Тема 5	Технології страв кондитерського цеху ресторану	2/1	-	2/1	4/6	6
	ПК ЗЧ 1		10/4	-	10/4	20/30	20
<b>Змістова частина 2 ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ МЕХАНІЧНОЇ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ І ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ</b>							
6	Тема 6	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв з м'яса	2		2/1	4/7	6
7	Тема 7	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв риби і нерибних продуктів моря	2		2/1	4/7	6
8	Тема 8	Технологічні процеси механічної кулінарної обробки і процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів	2		4/-	4/9	6
9	Тема 9	Технологічний процес приготування супів та соусів	2		2/-	4/7	6
10	Тема 10	Технологічний процес приготування та відпуску страв і гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів	2		2/1	4/7	6
11	Тема 11	Технологічний процес приготування та відпуску десертних страв	2		2/1	4/7	6
	ПК ЗЧ 2		12		14/4	24/44	20
	Сума		22/16		24/8	44/74	
	ПК	ЗАЛІК					100

#### 10. Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
<b>Практичні /Семінарські</b>	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	Здобувачі виконують завдання за планом

#### 11. Система контролю та оцінювання

### Поточний контроль

Форми участі студентів у навчальному процесі, які підлягають поточному контролю: усна відповідь; доповнення, запитання до того, хто відповідає; участь у дискусіях, інтерактивних формах організації заняття; розв'язання облікових задач, правильність аналітичних розрахунків; письмові завдання (тестові, контрольні роботи); самостійне опрацювання тем; систематичність роботи на семінарських та практичних заняттях, активність під час обговорення проблемних питань.

### Підсумковий контроль за змістовою частиною

Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем змістової частини 1, змістової частини 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.

### Підсумковий контроль

Форма проведення залік – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність 100 балів.

### Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)												Підсумкова оцінка (залік, диф. залік)	
Змістова частина 1						Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	T9	T10	T11	ПК ЗЧ 2	
Max 4	Max 4	Max 4	Max 6	Max 6	Max 20	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 20	Max 100

### 12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	



### 13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2017. – 358 с.</li><li>2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В. В. Архіпов - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 280 с.</li><li>3. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ./ Р. Браймер - М.: Аспект Пресс, 2017. - 325 с.</li><li>4. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 312 с.</li><li>5. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства / Н.О. Власова. – Х. : Світ книги, 2016. – 389 с.</li><li>6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник // М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.</li><li>7. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / Г.Б. Мунін. – К. : Кондор, 2017. - 370с.</li><li>8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 584 с.</li><li>9. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. - К.: КНТЕУ, 2016. - 465 с.</li><li>10. Розанова Т.П. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Практикум / Розанова Т.П, Муртузалиева Т.В.. - М.: Изд.-торг. корпорация "Дашков и К°", 2016. - 132 с.</li><li>11. Шнюков С.Є., Гожик А.П. Основи геохімії: навчальний посібник. Київ:Вища шк., 2011. 245 с.</li></ol>
<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов. – К. :ІНКОС, ЦНЛ, 2016. – 382 с.</li><li>2. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І. Нечаюк. – К. ЦНЛ, 2017.- 348 с.</li><li>3. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах / Я.М. Сало.- Львів:Афіша, 2016.– 336 с.</li><li>3. Newport C. Digital Minimalism: Choosing a Focused Life in a Noisy World. 2019. 328 p.</li><li>4. Rogelberg S. The Surprising Science of Meeting : How You Can Lead Your Team to Peak Performance. 2019. 293 p.</li><li>5. Villareal M. Leadership Crisis Management: Understanding the 3-Stages of Crisis Management. 2020. 256 p.</li><li>6. Zhuo J. The Making of a Manager: What to Do When Everyone Looks to You. 2020. 186p.</li></ol>

<b>Інформаційні ресурси</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <a href="https://gramatskiy.com/uk/otelnyij-i-restorannyij-biznes">https://gramatskiy.com/uk/otelnyij-i-restorannyij-biznes</a></li><li>2. <a href="http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/">http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/</a>.</li><li>3. <a href="http://prohotelia.com/">http://prohotelia.com/</a>.</li><li>4. <a href="http://www.hoteliaglobal.com/">http://www.hoteliaglobal.com/</a>.</li><li>5. <a href="http://hoteliero.club/">http://hoteliero.club/</a>.</li></ol>