



Львівський університет бізнесу та права

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ **«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО** **ГОСПОДАРСТВА»**

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	3
Семестр	5
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	5
Мова викладання	українська

к.е.н. Богдан-Петро КОШОВИЙ
qqbkqq@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства», як навчальна дисципліна належить до обов'язкових освітніх компонент ОПІ «Готельно-ресторанна справа».

Метою навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є одержання базових знань з технології виробництва кулінарної продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання. Під час вивчення освітньої компоненти здобувачі зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Завдання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» полягає у вивченні загальних принципових технологічних схем виробництва кулінарної продукції, мети та завдань етапів технологічних процесів; діагностиці технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; характеристиці харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції; умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимог до якості готової продукції, видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу; перспектив розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практик- ні)	Результати навчання	Завдання	Оцінюва ння
3 семестр				
Тема 1. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів, грибів та виробництво напівфабрикатів з них.	2/2	Знати класифікацію овочевої сировини. Способи нарізання. Терміни зберігання напівфабрикатів.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки риби і нерибних продуктів моря та виробництво напівфабрикатів з них.	2/2	Знати технологічний процес обробки 2ідро біонтів, приготування напівфабрикатів з них. Вміти розрізняти особливості технологічного процесу приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натурально січеної маси.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	2/2	Знати технологічну схема механічної обробки м'ясної сировини. Знати способи приготування напівфабрикатів з м'ясної сировини, її кулінарне використання; вимоги до якості, умови та терміни реалізації.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролика та виробництво напівфабрикатів з них.	2/2	Знати технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці. Вміти застосовувати на практиці напівфабрикатів з них. Знати характеристику сировини з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів, що надходять на підприємства ресторанного господарства Знати технологічний процес приготування кнельної маси з птиці і напівфабрикатів з неї	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Теплова кулінарна обробка продуктів.	2/2	Знати способи та прийоми механічної та теплової обробки продуктів харчування. Знати температурні режими, правила термічної обробки. Вміти поєднувати традиційні і новітні способи термічної обробки	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Технологічний процес приготування	2/2	Знати значення супів у харчуванні, їх класифікацію. Вміти обґрунтувати асортимент	Питання, тести, практичні завдання,	5

та відпуску супів.		використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів.	виконання самостійної роботи	
Тема7. Технологічний процес приготування та відпуску соусів.	2/2	Знати технологічний процес приготування та відпуск соусів. Знати роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення. Знати основні вимоги та правила приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похідних соусів.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема8. Технологічний процес приготування та відпуску страв і гарнірів з овочів і грибів.	2/2	Знати загальну характеристику страв та гарнірів з овочів. Принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Вміти використовувати технологічний процес приготування та характеристику асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів на практиці.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема9. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.	2/2	Знати характеристику страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчову та енергетичну цінність. Знати принципи підбору гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів до страв. Знати технологічний процес приготування каш та виробів з них.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема10. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та нерибних продуктів.	2/2	Знати характеристику страв з риби. Вміти використовувати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної, припущеної, смаженої, тушованої та запеченої риби та нерибних продуктів моря.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема11. Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса і м'ясних продуктів.	2/2	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика страв з м'яса. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушованого та запеченого м'яса і субпродуктів.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 12. Технологічний	2/2	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес	Питання, тести, практичні	5

процес приготування та відпуску страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролика.		приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої птиці, дичини, кроликів та субпродуктів. Знати правила підбору гарніру до них.	завдання, виконання самостійної роботи	
Тема13. Технологічний процес приготування та відпуску страв з яєць і сиру.	2/2	Знати технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру. Вміти обробляти яйця, яєчні продукти, знати їх взаємозаміну. Знати технологічні процеси приготування і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць. І страв з натурального сиру	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема14. Технологічний процес приготування та відпуску страв з борошна, борошняних кулінарних виробів.	2/2	Знати технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна. Знати значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація, характеристику сировини.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема 15. Технологічні процеси приготування та відпуску холодних страв і закусок.	2/2	Знати та вміти застосовувати на практиці технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок. Знати вимоги до якості, умови і строки реалізації холодних страв та закусок.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Тема16. Технологічний процес приготування та відпуску солодких страв.	2/2	Знати класифікацію та асортимент солодких страв. Знати особливості технологічного процесу виготовлення і подавання холодних і гарячих солодких страв.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Всього балів за поточний контроль				40*
Екзаменаційна оцінка				60
Всього				100

*оцінка поточного контролю визначається шляхом множення середньоарифметичної оцінки за поточний контроль на 8

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	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 і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
-----------------------------------	--

Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: ЗК 01. 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. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. спеціальні (фахові): СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. 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 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
--	--

	СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 09. 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

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедайннів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	- Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник К.: Фірма «ІНКОС», 2007. 381с. - Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. Підручник. К.: Ігнатекс-Україна, 2012. 550с. - Іжевська О.П. Технологія продукції ресторанного господарства :навчальний посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 377 с. - Технологія продукції закладів ресторанного господарства:
---------------------------	--

	підручник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 441 с. 4. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч.1. / М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна та ін. ; за ред. М. І. Пересічного. К. : КНТЕУ, 2013. 752 с. 9. 5. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч. 2. / М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна та ін. ; за ред. М. І. Пересічного.- К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2014. 716 с. 6. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарне мистецтво: Підручник: У 2 кн. К.: Грамота, 2008. Кн. 1 : Технологія приготування їжі / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук. 2008. 496 с. : іл. Супи :навчальний посібник /за редакцією А.А. Мазаракі. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2021. 198 с. 7. Шуило Г.І.Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2013. 504с.
Інформаційні ресурси	1. Журнал «Рестораторъ». URL: http://www.restorator.ua/ 2. Найпростіші способи приготування їжі. URL: http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/