

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ» Освітній ступінь – Бакалавр Галузь знань: Виробництво та технології Код спеціальності: 181 Освітньо-професійна програма Ресторанні технології Кількість кредитів – 12 Рік підготовки, семестр –3,4,5 Компонент освітньої програми: обов’язковий Мова навчання: Українська
Лектор курсу	к.т.н., доц. Сабадош Ганна Олександрівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	sabadosh.hanna@utei.uz.ua
Метою навчальної дисципліни ОК.8 «Технологія ресторанної продукції»	є формування у здобувачів базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської 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 в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва ресторанної продукції з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Формування компетентностей і програмні результати навчання

Код	Зміст компетентності
	Загальні компетентності за освітньою програмою
01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
03	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
06	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою
16	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
19	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
21	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
28	Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства
	Програмні результати навчання за освітньою програмою
ПР01.	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР05.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПР06.	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07.	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПР08.	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР16.	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР17.	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
ПР23.	Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми
1	Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства
2	Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів
3	Тема 3. Теплова кулінарна обробка продуктів
4	Тема 4. Супи
5	Тема 5. Соуси
6	Тема 6. Страви з овочів та грибів
7	Тема 7. Страви з круп, бобових та макаронних виробів
8	Тема 8. Страви з риби і морепродуктів
9	Тема 9. Страви з м'яса, субпродуктів, птиці та кроликів
10	Тема 10. Страви з яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого
11	Тема 11. Закуски та холодні страви
12	Тема 12. Солодкі страви та напої
13	Тема 13. Страви та кулінарні вироби з борошна
14	Тема 14. Основи лікувально-профілактичного харчування (ЛПХ)
15	Тема 15. Особливості технології охолодженої кулінарної продукції

Політика оцінювання

I. За кожне практичне заняття – 2 бали

На практичному занятті оцінюється:

1. Обговорення результатів виконання лабораторного заняття; (1 бал);
 2. Повнота і обґрунтування висновків за результатами лабораторного заняття (1 бал).
- II.** Самостійна робота студента оцінюється у 10 балів.
1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді або реферату-8 балів.
 2. Презентація за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);
- III.** Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

Разом за семестр – 100 балів

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Лабораторні заняття	16	32
Інд. завдання	1	8
Презентація	1	10
Науково-дослідна робота студента		10
Разом		60
Модульна контрольна робота	1	40
Разом		100

До силабусу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:

- навчальний контент (розширений план лекцій);
- тематика та зміст лабораторних робіт;
- завдання для підсумкового контролю (питання до іспиту);
- електронне навчання в системі Moodle.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Капліна Т., Білоусько О., Шаповал Н., Куц Л., Слимак Н., Іванова О. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня. К.: Центр навчальної літератури, 2023. 280 с.
2. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020. 377 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник / Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник /А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська.Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
5. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства. Одеса: ОНЕУ, 2016. 479 с.
6. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка. К.: КНТЕУ, 2019. 628 с.
7. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / В.В. Власенко, Т.В. Семко, В.М. Криворук, О.А. Іваніщева. Вінниця: Видавничо - редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.