|  |  |
| --- | --- |
| Силабус курсу:  |  |
| **ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА** |
| ***Ступінь вищої освіти:*** | Бакалавр |
| ***Спеціальність:***  | 241 "Готельно-ресторанна справа" |
| ***Рік підготовки:*** | 3 |
| ***Семестр викладання:*** | осінній |
| ***Кількість кредитів ЄКТС:*** | 5.0 |
| ***Мова(-и) викладання:*** | українська |
| ***Вид семестрового контролю*** | іспит |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Автор курсу та лектор:*** |  |
| к.е.н., Туленінова Дар’я Михайлівна |
| вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім’я та по-батькові |
| доцент кафедри міжнародної економіки і туризму |
| посада |
| tuleninova89@gmail.com |  | +38-095-831-3499 |  | Viber за номером телефону  |  | 214НК аудиторія кафедри МЕіТ  |
| електронна адреса |  | телефон |  | месенджер |  | консультації |

**Анотація навчального курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Цілі вивчення курсу:*** | **Метою лекційних занять** за дисципліною є розкриття теоретичних знань і загальної характеристики технології продукції ресторанного господарства, ознайомлення з технологічним процесом виробництва оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначення шляхів позиціонування продукції харчування на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства, доведення використання комплексного підходу до удосконалення різних технологій, необхідних для майбутньої виробничої діяльності. **Метою самостійної роботи** за дисципліною є засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача; переорієнтація із лекційно-інформативної на індивідуально-диференційовану, особистісно-орієнтовану форму та на організацію самоосвіти студента; поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. |
| ***Результати навчання:*** | **Знання:** Наукові основи харчування та шляхи їхнього застосування в технологіях продукції ресторанного господарства; Технологічні закономірності виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства та формування її асортименту; Теоретичні і технологічні концепції та принципи створення продукції харчування із визначеними властивостями в закладах ресторанного; Технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції; Фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах під час кулінарного обробляння; Способи та прийоми кулінарного обробляння сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції; Особливості технологій окремих груп кулінарної та кондитерської продукції ресторанного господарства**Вміння:** Планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства; Розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва; Впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини; Користуватися Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, нормативною та технологічною документацією; Розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції; Вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом. |
| ***Передумови до початку вивчення:*** | Базові знання асортименту, складу, структури, властивостей харчових продуктів, набутих при вивченні харчової хімії, товарознавства |

**Мета курсу (набуті компетентності)**

**Мета викладання дисципліни** полягає у оволодінні знаннями та уміннями щодо наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативі 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.

Вивчення даного навчального курсу призначене для формування, удосконалення та розвитку у здобувача вищої освіти наступних компетентностей:

**Загальні компетентності:**

Здатність планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства; вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають в ході управління технологічним процесом.

**Спеціальні компетентності**:

Здатність розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва; впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини; розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції.

**Структура курсу**

| № | Тема | Години (Л/ПЗ) | Стислий зміст | Інструменти і завдання |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | [**Загальна характеристика підприємств ресторанного господарства**](https://moodle.snu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=128971) | 1/1 | Характеристика послуг закладів ресторанного господарства. Основні вимоги до послуг закладів ресторанного господарства. Класифікація методів і форм обслуговування.  | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 2 | [**Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства**](https://moodle.snu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=128972) | 2/2 | Класифікація прийомів кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних прийомів механічної обробки сировини. Основні поняття ваги брутто, нетто, відходів, втрат. | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 3 | [**Теплова кулінарна обробка продукції ресторанного господарства**](https://moodle.snu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=128973) | 2/2 | Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів. Комбіновані прийоми теплової обробки продуктів. Допоміжні прийоми теплової обробки. | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 4 | **Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.** | 2/2 | Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів. Принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів. Технологічний процес приготування швидкозаморожених овочевих напівфабрикатів, їх використання, вимоги до якості, умови та строки реалізації. | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 5 | **Технологічні процес приготування та відпуск страв з риби та нерибних продуктів моря.** | 2/2 | Характеристика рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них. Особливості технологічного процесу приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натуральної маси; вимоги до якості, строки реалізації. Характеристика страв з риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої риби та нерибних продуктів моря. Асортимент страв з рибної котлетної маси. Принципи підбору гарнірів та соусів до рибних страв. Вимоги до якості страв з риби, умови і строки реалізації. | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 6 | **Технологічний процес приготування та відпуску страв з м'яса та м'ясопродуктів.** | 2/2 | Характеристика страв з м'яса. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса і субпродуктів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної і котлетної маси. Принципи підбору гарнірів та соусів до м’ясних страв. Вимоги до якості страв з м'яса, умови і строки реалізації. | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 7 | **Технологічний процес приготування та відпуску супів.** | 2/2 | Значення супів у харчуванні. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів. Загальна схема технологічного виробництва супів. Формування технологічних властивостей і показників якості. Характеристика асортименту супів, їх призначення. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації. | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 8 | **Технологічний процес приготування та відпуску десертних страв** | 2/2 | Вміти класифікувати десертні страви за сукупними ознаками, знати шляхи формування асортименту. Вміти характеризувати технологічні властивості гелеутворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв. Діагностувати технологічні процеси виробництва десертних страв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначати критичні точки контролю. Знати інноваційні аспекти в технології десертних страв. Вміти управляти технологічними процесами та якістю готової продукції | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |
| 9 | [**Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування**](https://moodle.snu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=128974) | 2/2 | Основи дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного та лікувальнопрофілактичного харчування. | Практичні вправи.Аналіз ситуацій.Тести.Індивідуальні завдання. |

**Рекомендована література**

**Основна література:**

1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Державний стандарт України : затв. 29.10.2003 р.; наказ № 185. - К., 2003. - 17 с.

2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткша, В.А. Кравцова. - М.: Деловая лит., 2005. - 467 с.

3. Кулінарне-мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А. А. Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кугепова. - К. : КНТЕУ, 2003.

4. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры: пер. с англ. / Дж. Райт, Э. Трой. - М.: Издат. дом «Ниола 21-й век», 2001 - 352 с.

5. Справочник технолога общественного питания. - М. : Экономика, 2000.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2001. - 656 с.

7. Сборник рецептур для кондитера. Серия «Учебный курс». - Ростов Н/Д : Феникс, 2001. - 320 с.

8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. - Изд-во «ПрофиКС», 2007. - 296 с.

9. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. - М. : Мир, 2003. - 416 с.

10.Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания. учеб. пособие: И.Н. Фуре. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.

11.Химический состав пищевых продуктов. - М. : Легкая и пищевая промсть, 2000.

12.Гущин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В. Гущин. - М. : Колос, 2062 -200 с.

13.Денисов Д.И. Соусы / Д.И. Денисов. - М. : Издат. дом «Рестор. ведомости», 2002. - 200 с.

14.Ефимов А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. - М. : Издат. дом «Рестор. ведомости», 2004. - 245 с.

15.Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник / Ц.Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт. 2001.-51 с.

16.Искусство кулинарии. - М. : Изд-во СКСМО-Пресс, 2002. - 560 с.

17.Органолептический анализ пищевых продуктов / [В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др.]. - М. : МГУПП, 2002. - С. 16-72.

18.Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей / А.В. Касьянов. - Ростов Н/Д : Март, 2202.

19.Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий / С.Я.Корячкина. - М., 2002.

20.Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М.І. Пересічного. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 718 с. 10

21.Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т. - 2003. - 526 с.

22.Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко. - К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 320 с.

23.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін.; під кер.М.І.Пересічного. Книга, 2004.-428 с.

24.Пересічний М.І. Підсолоджуючі речовини у харчуванні / М.І. Пересічний М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко, В.В. Карпачев. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2001, - 445 с.

25.Стрингер М. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологи М. Стрингер, К. Деннис. - СПб. : Професия, 2003. - 496 с.

26.Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л.Г. Шатун. - М. : Дашков и К с 2004.-480 с.

**Інформаційні ресурси.**

1. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http: // www.kmu.gov.ua.
2. Законодавство України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.rada.kiev.ua>.
3. Національна бібліотека ім. В. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://nbuv.gov.ua/>.
4. Система дистанційного навчання СНУ ім. В. Даля – <http://moodle.snu.edu.ua/>
5. Сайт №2 системи дистанційного навчання СНУ ім. В. Даля – <http://moodlesti.snu.edu.ua/>

**Оцінювання курсу**

За повністю виконані завдання студент може отримати визначену кількість балів:

|  |  |
| --- | --- |
| Інструменти і завдання | Кількість балів |
| Денна форма | Заочна форма |
| Присутність на заняттях та засвоєння лекційного матеріалу за темами  | 60 | 20 |
| Присутність на заняттях (у період настановної сесії) та своєчасне виконання самостійних практичних завдань у межах тем | - | 30 |
| Індивідуальна робота  | 20 | 30 |
| Іспит (тест) | 20 | 20 |
| **Разом** | **100** | **100** |

**Шкала оцінювання студентів**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сума балів за всі види навчальної діяльності | ОцінкаECTS | Оцінка за національною шкалою |
| для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку |
| 90 – 100 | А | відмінно | зараховано |
| 82-89 | В | добре |
| 74-81 | С |
| 64-73 | D | задовільно |
| 60-63 | Е |
| 35-59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 0-34 | F | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

**Політика курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| *Плагіат та академічна доброчесність:* | Дотримання академічної доброчесності за курсом ґрунтується на внутрішньо-університетській системі запобігання та виявлення академічного плагіату. До основних вимог за курсом віднесено - посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.Перевірка текстів на унікальність здійснюється однаковими для всіх здобувачів засобами: – за допомогою програмного забезпечення Unicheck і засобів системи MOODLE; за Internet-джерелами – за допомогою програми Antiplagiarism.net.  |
| *Завдання і заняття:* | Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Здобувачі мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі зобов’язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час консультації викладача. Здобувач вищої освіти має право на оскарження результатів оцінювання. |
| *Поведінка в аудиторії:* | Курс передбачає індивідуальну та групову роботу. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.На аудиторні заняття слухачі мають з’являтися вчасно відповідно до діючого розкладу занять, яке міститься на сайті університету. Під час занять усі його учасники мають дотримуватися вимог техніки безпеки.  |