**Додаток 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ****«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»** |
| **Ступінь вищої освіти - Бакалавр** |
| **Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»** |
|  |  | **Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»** |
|  |  | **Рік навчання 2 , семестр 3/4****Форма навчання денна** |
|  |  | **Кількість кредитів ЄКТС\_5\_** |
|  |  | **Мова викладання українська** |
|  |  |  |
|  | **Лектор дисципліни** | **к.е.н., доцент Гопкало Лариса Михайлівна** |
|  | **Контактна інформація лектора (e-mail)** | **доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму**  |
|  | **Сторінка дисципліни в eLearn** | **gopkalolarisa@nubip.edu.ua**[**https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php**](https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php) |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

Технологія продукції ресторанного господарства є технічною дисципліною, що вивчає технологічні процеси виробництва напівфабрикатів і готової продукції на підприємствах ресторанного господарства, фізико- хімічні й біохімічні процеси, що відбуваються в продуктах при обробці, способи управління процесами при обробці з метою одержання готової продукції високої якості при мінімальних витратах продуктів і сировини.

Завданням курсу є одержання знань по засобам обробки продуктів, технологічним процесам, які протікають в останніх, у результаті чого вони здобувають смак, колір, аромат і консистенцію, властиві готовій кулінарній продукції.

Вивчаючи питання фізико-хімічних змін білків, жирів, вуглеводів харчових продуктів, формування смаку й аромату страв, варто запам'ятати кількісну і якісну характеристику даного інгредієнта в харчовому продукті, вплив різних факторів на його зміну в процесі виробництва напівфабрикатів або готової продукції. Відповіді на питання повинні закінчуватися висновком про те, де і як у кулінарній практиці потрібно враховувати даний процес для одержання продукції високої якості.

При вивченні питань механічної обробки сировини й виробництва напівфабрикатів, варто звернути увагу на товарознавчу характеристику сировини, технологічну схему обробки її, обґрунтувати застосування того або іншого способу обробки сировини, можливість механізації процесу. Асортимент напівфабрикатів можна записати у вигляді таблиці із зазначенням частини з яких виконують нарізку (для м'яса), засобу нарізки, форми й маси виробів, застосовувані при цьому прийоми, нормативну документацію, на підставі якої готуються вироби. Особливу увагу варто приділити питанням централізованого виробництва напівфабрикатів у заготовочних підприємствах і проаналізувати можливі особливості в асортименті напівфабрикатів, нормах виходу, відходів при обробці за технологічною схемою виробництва. Відповідь повинна закінчуватися вимогами до якості, упакуванню, транспортуванню й зберіганню напівфабрикатів.

Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з технології виробництва продукції для сучасного ресторанного комплексу.

**СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**(лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оцінювання** |
| **Модуль 1 (3 семестр)** |
| **Змістовий модуль 1. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів** |
| Тема 1. Технологія страв з овочів | 2/6 | Знати класифікацію овочевої сировини. Способи нарізання. Терміні зберігання напівфабрикатів. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 14 |
| Тема 2. Технологія страв з круп та макаронних виробів | 2/6 | Знати класифікацію круп та макаронних виробів.Технологічні аспекти виготовлення виробів із круп та макаронних виробів. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 14 |
| Тема 3. Технологія страв з яєць та сиру | 2/6 | Знати характеристику яєць та яєчних напівфабрикатів.Знати асортимент та технологію виготовлення сиру кисломолочного. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 16 |
| **Разом за модулем 1** | **6/18** |  |  | **44** |
| **Змістовий модуль 2. Технологія перших страв та соусів** |
| Тема 4. Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні) | 2/6 | Знатикласифікацію перших страв та асортимент заправних супів (щі, борщі, розсольники, супи) | Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування,дискусії | 14 |
| Тема 5. Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи) | 2/6 | Знати особливості приготування прозорих супів, пюреподібних та холодних супів | Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії | 14 |
| Тема 6. Технологія соусів на основібульйону, молока і молочних продуктів | 2/6 | Знати основні групи напівфабрикатів для приготування соусів у виробничих умовах. Знати класифікаціюсоусів. | Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії | 14 |
| Тема 7. Технологіяяєчно-масляних,солодких соусів та соусів на рослинній основі | 2/6 | Знати та розуміти сутність технологічних процесів при приготуванняяєчно-масляних соусів та соусів на рослинній основі. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 14 |
| Разом за модулем 2 | 8/24 |  |  | 56 |
| **Залік** |  |  |  | 100 |
| Модуль 2 (4 семестр) |
| **Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м’яса** |
| Тема 8. Технологія борошняних страв і гарнірів | 2/6 | Знати асортимент та основні стадії виготовленняборошняних кулінарних виробів. Основні стадіїтехнологічного процесувиготовлення стравз дріжджового та прісного тіста. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконаннясамостійноїроботи (в.т.ч. вelearn) | 9 |
| Тема 9. Технологія борошняних виробів з дріжджового тіста | 2/6 | Знатикласифікацію напівфабрикатів крупної рогатоїхудоби, свиней, кіз та баранів.Способирозділення туш на напівтуші, четвертини та напівфабрикатидля використання у харчовій промисловості. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 9 |
| Тема 10. Технологія страв з смаженого, запеченого та тушкованого м’яса | 2/6 | Знатинапівфабрикатний склад частин туші, що підлягяєзапіканню, тушінню, смаженню та подрібненню. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 9 |
| Тема 11. Технологія страв із посіченої м’ясної маси | 2/6 | Знати частини туші для виготовлення котлетної та натуральноїрубаної котлетної маси | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) |  |
| Разом за модулем 3 | 8/24 |  |  | 36 |
| **Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, закусок та десертів** |
| Тема 12. Технологія страв з птиці | 2/6 | Знатикласифікацію і асортиментнапівфабрикатів з птиці та дичини.Способиформування та основнінапівфабрикати. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 9 |
| Тема 13. Технологія страв з риби | 2/6 | Знати загальну характеристику та класифікацію морської та річкової рибної сировини.Напівфабрикати ізриби та способи приготування страв. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування, дискусії Розв'язання практичних завдань.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 9 |
| Тема 14. Технологія холодних страв та закусок | 2/6 | Знати асортимент та технологію виготовлення холодних страв та закусок. Способи подачі | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії Розв'язання практичних завдань.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 9 |
| Тема 15. Технологія десертної продукції | 2/6 | Знати асортимент та технології виготовленнядесертної продукції упідприємствах ресторанного господарства. | Тестування (в.т.ч. вelearn), Опитування,дискусії Розв'язання практичних завдань.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. вelearn) | 7 |
| Разом за змістовиммодулем 4 | 8/24 |  |  | 34 |
| **Всього за семестр** | **30/90** |  |  | **70** |
| **Екзамен** |  |  |  |  |
| **Всього за курс** | **180 годин** |

**ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Політика щодо дедлайнів та перескладання:*** | Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів 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 навикористану літературу |
| ***Політика щодо відвідування:*** | Відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням іздеканом факультету) |

**ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Рейтинг студента,****бали** | **Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків** |
| **екзаменів** | **заліків** |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре |
| 60-73 | задовільно |
| 0-59 | незадовільно | не зараховано |