

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ /
TECHNOLOGIES FOR RESTAURANT PRODUCTS**

Інформація про викладача	
Викладач	Іваніщева Ольга
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	068 031 24 32
E-mail:	o.ivanishcheva@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1283
Консультації	Понеділок, четвер з 14 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	V, III, I
Факультет	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	III, II, I
Групи	ХТ-31д, ХТ-32д, ХТ-21 дсп, ХТ-11дск
Анотація курсу	<p>Одним із різновидів сервісу у ресторанному господарстві є надання послуг, які передбачають виробництво і реалізацію кулінарної продукції, тому для успішного опанування майбутнім фахом навчальним планом підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачено дисципліну «Технології ресторанної продукції», вивчення якої обумовлює розуміння та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення в якісному та різноманітному харчуванні.</p> <p>Метою вивчення дисципліни «Технології ресторанної продукції» є опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виробництва кулінарної та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства (далі ЗРГ), формування вмінь діагностувати технології ресторанної продукції як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.</p>
Мова викладання	Українська
Місце освітнього компонента в освітній програмі	
Освітня програма	«Харчові технології»
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що

	характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Перелік загальних компетентностей	<p>К 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>К 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>К 8. Здатність працювати автономно.</p>
Перелік спеціальних (фахових, предметних) компетентностей	<p>К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу</p> <p>К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p>
Перелік результатів навчання	<p>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>
Пререквізити дисципліни	Попередньою умовою вивчення дисципліни є такі нормативні дисципліни: «Харчова хімія», «Фізика для харчових технологій», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Гігієна та санітарія», «Харчова мікробіологія», «Товарознавство. Харчові продукти», «Технології харчових виробництв».

Тематичний план та оцінювання результатів навчання						
Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/кредитів	з них				
		лекції	ЛЗ	СРС		
Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції						
Тема 1.1 Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.	4	2	-	2		
Тема 1.2 Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	6	2	2	2	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 2. Технологія соусів						
Тема 2.1 Класифікація та характеристика компонентів соусів. Соуси на основі бульйону, молока і молочних продуктів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 2.2 Соуси яєчно-масляні та на рослинній основі	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження						
Тема 3.1 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із овочів, плодів і грибів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3.2 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з круп бобових та продуктів їх переробки	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3.3 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з борошна	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження						
Тема 4.1 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із яєць, кисломолочного сиру та ін. молочних продуктів	10	2	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 4.2 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	10	2	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 4.3 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроля	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 4.4 Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, К	4
Тема 5. Технологія напівфабрикатів страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження						
Тема 5.1 Технологія супів	10	2	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8

Тема 5.2 Технологія холодних страв та закусок	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 5.3 Технологія десертів та напоїв	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів						
Тема 6.1 Загальні відомості про види тіста, випечені тістові та оздоблювальні н/ф, готову продукцію	4	2	-	2	В, ВПЗ, УД, КТ	
Тема 6.2 Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6.3 Технологія дріжджового, бісквітного тіста та виробів з них	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6.4 Технологія пісочного, листкового тіста та виробів з них	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6.5 Технологія пряничного, заварного та інших видів тіста, виробів із них	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції						
Тема 7.1 Особливості технологій охолодженої та швидкозамороженої кулінарної продукції	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 8. Кулінарне мистецтво: вимоги, рекомендації.						
Тема 8.1 Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації	4	2	-	2		
Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	16
Разом	180/6	42	42	96		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 0,5 балів. КТ – комп'ютерне тестування – 0,5 балів. ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> Архіпов В. В. <i>Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.</i> Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніцева О. А. <i>Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018.248 с.</i> Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. <i>Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 292 с.</i> Іжевська О. <i>Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.</i> <i>Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П., Льовшина Л. Д., Павоваров П. П., Чубар Л. І. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.</i> Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. <i>Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с.</i> 					

	<p>7. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодоців шляхом використання регіональної сировини. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2022. Вип. 1. С. 95-100.</p> <p>8. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2021. 506 с.</p>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Технології ресторанної продукції» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених практичних завдань, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>
Інші складові політики дисципліни	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.</p>

Затверджено на засіданні кафедри від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник

Завідувач кафедри



Ольга ІВАНІЩЕВА

Наталія ЧОРНА