


КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

СИЛАБУС (SYLLABUS)

	РЕСТОРАННА СПРАВА / RESTAURANT BUSINESS
Освітній ступінь	бакалавр/ bachelor
Галузь знань	24 Сфера обслуговування / Services
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
Навчальний рік	2021-2022
Семестр	2
Факультет	ФРГТБ
Курс	2
Групи	8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Мова викладання	українська
Інформація про викладачів	Юдіна Тетяна Іллівна, д.т.н., професор (044) 531 48 44; E-mail: t.yudina@knute.edu.ua
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	Готельно-ресторанна справа
Загальні компетентності за освітньою програмою	ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
	ЗК 05. Здатність працювати в команді.
	ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
	ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.
	ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності за освітньою програмою	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
	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 (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
	СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування 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.
Програмні результати навчання за освітньою програмою	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
	РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
	РН 08. Застосовувати навички продуктивного

	спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
	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.
	РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
	РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
	РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
	РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
	РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
	РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
Пререквізити дисципліни	Загальні знання щодо асортименту, складу, структури, властивостей харчових продуктів

Зміст дисципліни та оцінювання результатів навчання

Дисципліна «Ресторанна справа» належить до професійно-орієнтовних і викладається для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» спеціалізації «Готельно-ресторанна справа».

Метою дисципліни (розділ «Технології ресторанної продукції») є опанування та реалізація студентами теоретичних знань та практичних навичок з виробництва кулінарної продукції у закладах готельно-ресторанного господарства, набуття вміння діагностики технології кулінарної продукції як цілісної технологічної системи з урахуванням санітарних норм та гігієнічних вимог до безпечності та якості продовольчої сировини і харчових продуктів.

Відповідно до визначеної мети завданнями дисципліни (розділ «Технології ресторанної продукції») є **набуття знань:**

- закономірностей формування асортименту кулінарної, борошняної кондитерської продукції та напоїв, визначення перспектив його розвитку;
- діагностики технологічних процесів виробництва кулінарної, борошняної кондитерської продукції та напоїв як цілісних технологічних систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);

- управління технологічними процесами виробництва кулінарної, борошняної кондитерської продукції та напоїв у закладах готельно-ресторанного господарства з метою забезпечення безпечності та якості готової продукції;

Компетентності. В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- загальні принципи виробництва кулінарної, борошняної кондитерської продукції, напоїв у професійній діяльності;
- асортимент кулінарної, борошняної кондитерської продукції, напоїв у відповідності з визначеною концепцією закладу;
- інноваційні технології кулінарної, борошняної кондитерської продукції та напоїв власного виробництва у закладах готельно-ресторанного господарства.

уміти:

- формувати асортимент кулінарної, кондитерської продукції, напоїв у відповідності з визначеною концепцією закладу; визначати їх харчову та енергетичну цінність;
- поєднувати наукові та нормативні положення із практикою галузі;
- застосовувати санітарні норми та гігієнічні вимоги до безпечності та якості продовольчої сировини і харчових продуктів у закладах готельно-ресторанного господарства;
- удосконалювати існуючі та розробляти нові технології харчової продукції у закладах готельно-ресторанного господарства на основі останніх досягнень науки і техніки;

Основні літературні та інформаційні джерела

1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2011. — 506 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко . – К.: Арий, 2013. – 680с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Закуски: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: КТЕУ, 2018. – 192 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: КТЕУ, 2018. – 200 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси: Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ: КТЕУ, 2017. – 185 с.
6. Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, И.А. Фельдман. – К. : И. Губерников, 2012. – 312 с.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назва теми	Усього, год./ кредитів	Кількість годин			Форми контролю
		з них			
		Лекції	Лабораторні, у т.ч. модульний контроль	СРС	
РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ					
Тема 4.1. Медико-біологічні та теоретичні основи харчування.		4		4	Т,О
Тема 4.2. Технологія напівфабрикатів із сировини рослинного походження		2	6	4	Т,О
Тема 4.3. Технологія напівфабрикатів із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини		4	6	4	Т,О
Тема 4.4. Технологія напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів		2		4	ІЗ, О
Тема 4.5. Технологія напівфабрикатів із гідробіонтів		2		4	Т,О
Тема 4.6. Допоміжні напівфабрикати, смако-ароматичні інгредієнти		2		4	О, ІЗ
Тема 4.7. Технологія супів		4	6	4	О, ІЗ
Тема 4.8. Технологія соусів		4		4	Т, ІЗ
Тема 4.9. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів		4	12	4	О, ІЗ
Тема 4.10. Технологія борошняних страв і гарнірів		2	6	4	О, ІЗ
Тема 4.11. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць		2		4	Т, ІЗ
Тема 4.12. Технологія кулінарної продукції з м'яса забійних тварин, субпродуктів та дичини		4	6	4	Т, ІЗ
Тема 4.13. Технологія кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів		4		4	О, ІЗ
Тема 4.14. Технологія страв із гідробіонтів		2		4	О, ІЗ
Тема 4.15. Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв		4	6	4	Т, ІЗ
Тема 4.16. Загальні відомості про види тіста, оздоблювальні напівфабрикати, випечені напівфабрикати, готову продукцію		4		4	О, ІЗ
Тема 4.17. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів. Технологія солодких страв та десертної продукції.		6	6	4	Т, ІЗ
Модульний контроль			2		
Разом	180/ 6	56	56	68	
Форма контролю – Екзамен письмовий					

Умовні позначення: Т – тестування; ІЗ – виконання індивід. завдання, О – опитування

Структура навантаження студентів

Обсяг кредитів – 6, обсяг лекційних годин – 56, обсяг годин лабораторних занять – 56, тип підсумкового контролю – екзамен письмовий, кількість годин самостійної роботи студентів за дисципліною – 68.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

№ з/п	Назва теми дисципліни	Кількість балів
1.	Лабораторна робота №1. Виробництво напівфабрикатів та кулінарної продукції з сировини рослинного походження	
	Контрольне опитування за темою	2
	Захист лабораторної роботи	5
	Самостійна робота: провести порівняльний аналіз витрат овочевої сировини (за переліком) при механічній кулінарній обробці з нормативними даними.	3
2.	Лабораторна робота №2. Виробництво напівфабрикатів та кулінарної продукції з сировини тваринного походження	
	Контрольне опитування за темою	2
	Захист лабораторної роботи	5
	Самостійна робота: провести порівняльний аналіз витрат сировини тваринного походження (за переліком) при механічній кулінарній обробці з нормативними даними.	3
3.	Лабораторна робота №3. Технологія супів	
	Контрольне опитування за темою	2
	Захист лабораторної роботи	5
	Самостійна робота: скласти технологічні карти на визначену за переліком групу супів; провести органолептичну оцінку якості страв.	3
4.	Лабораторна робота №4. Технологія страв із овочів та плодів	
	Контрольне опитування за темою	2
	Захист лабораторної роботи	5
	Самостійна робота: Скласти технологічні карти на визначену за переліком групу страв (за видами сировини та теплової обробки); провести органолептичну оцінку якості страв.	3
5.	Лабораторна робота №5. Технологія страв із крупів, бобових та макаронних виробів	
	Контрольне опитування за темою	2
	Захист лабораторної роботи	5
	Самостійна робота: Скласти технологічні карти на визначену за переліком групу страв (за видами сировини та теплової обробки); провести органолептичну оцінку якості страв.	3
6.	Лабораторна робота №6. Технологія борошняних страв, страв із яєць, сиру кисломолочного	
	Контрольне опитування за темою	2
	Захист лабораторної роботи	5
	Самостійна робота: скласти технологічні карти на визначену за переліком групу страв та провести діагностику технологічного процесу	3
7.	Лабораторна робота №7. Технологія страв із сировини тваринного походження	
	Захист лабораторної роботи	2
	Контрольне опитування за темою	5
	Самостійна робота: скласти технологічні карти на визначену за переліком групу страв (за видами сировини та теплової обробки); провести органолептичну оцінку якості страв.	3

8.	Лабораторна робота №8. Технологія закусок	
	Контрольне опитування за темою	2
	Захист лабораторної роботи	5
	Самостійна робота: розробити апаратурно-технологічну схему та провести діагностику технологічного процесу виготовлення холодних страв і закусок відповідно до виданого завдання	3
9.	Лабораторна робота №9. Технологія десертів та напоїв	
	Контрольне опитування за темою	2
	Захист лабораторної роботи	5
	Самостійна робота: скласти технологічні карти на визначену за переліком групу страв; провести органолептичну оцінку якості страв.	3
10.	Додаткові бали (доповідь на студентській конференції, публікації: стаття, тези доповіді, і т.д.) не більш	10
	Разом	100

Політика дисципліни

Організація навчання. Відвідування лабораторних занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) відпрацювання та захист лабораторних занять, складання тестів може відбуватись в інший час (з іншою групою) за погодженням із викладачем. Роботи (індивідуальні завдання), які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-25%балів).

Допуск до підсумкового контролю. До підсумкового контролю допускаються студенти, які повністю відпрацювали лабораторні заняття та набрали не менш 30 балів.

Академічна доброчесність. Студенти несуть особисту відповідальність за коректність використання джерел інформації, за дотримання вимог наукової етики. Положення «Про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ» (<https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>) передбачає певний порядок перевірки на науковий плагіат рукописів наукових робіт, матеріалів доповідей. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв).