



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

### ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Бакалавр	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

#### ВИКЛАДАЧІ

##### ЮРЧЕНКО СВІТЛАНА ЛЕОНІДІВНА



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство і торгівля продовольчими товарами» (кваліфікація інженер-товарознавець) – 1995р.  
– спеціальність «Технологія продуктів харчування» (кваліфікація інженер-технолог) – 2004р.;

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 22 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 5 навчальних, 3 навчально-методичних посібників, 4 монографій,
- співавторка 45 наукових статей та понад 110 навчально-методичних розробок;
- учасник понад 90 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон	+3806-790-25-953	електронна пошта	slurrchenko@gmail.com	дистанційна підтримка	eFront
---------	------------------	------------------	-----------------------	-----------------------	--------

##### АНДРЕЄВА СВІТЛАНА СЕРГІЇВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – немає

Досвід роботи – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 2 навчальних посібників, 2 монографій ;
- співавторка 23 наукових статей та навчально-методичних розробок;
- учасник понад 49 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон	+38098-740-11-83	електронна пошта	svetana783@ukr.net	дистанційна підтримка	eFront
---------	------------------	------------------	--------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів систематизованих теоретичних та практичних знань з оволодіння способами обробки сировини, технологічними процесами виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства, її споживання, оцінки якості та зберігання
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>• формування асортименту кулінарної продукції залежно від форматів та категорій споживачів()/оцінювання за результати лабораторної роботи (ЗК 1,ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, ПР1, ПР3, ПР 6) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li><li>• опанування способів обробки сировини та напівфабрикатів (ЗК 4, ЗК 5, СК 15, СК 16, СК 20, ПР 3, ПР 5, ПР 6, ПР 11, ПР 16) / оцінювання за результати лабораторної роботи;</li><li>• формування системи базових знань з основ технології виробництва страв та кулінарних виробів (ЗК 4, ЗК 5, СК 15, СК 16, СК 17, СК 18, СК 20, ПР 3, ПР 5, ПР 6, ПР 11, ПР 16) / оцінювання за результати лабораторної роботи;</li><li>• формування розуміння необхідності здійснення технологічних процесів з позицій сучасних уявлень про харчування, оптимального використання сировини, забезпечення високої якості кулінарної продукції, її безпеки для життя і здоров'я споживачів (ЗК 4, ЗК 5, СК 15, СК 16, СК 20, ПР 3, ПР 5, ПР 6, ПР 11, ПР 16) / оцінювання за результати лабораторної роботи.</li></ul>
Обсяг і форми контролю (денна/заочна)	7 кредитів ECTS (210 годин): 48/16 годин лекції, 60/12 годин лабораторні заняття; 102/182 годин самостійна робота; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

### Компетентності

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

### Програмні результати навчання

ПР01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій

ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії

ПРН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

ПРН 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

**СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)**

**Модуль 1.**

<b>Лекція 1.</b>	Основи харчування	Лабораторні (ЛЗ) заняття ЛЗ-1	Основи виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства	<b>Самостійна робота</b>	Технологія страв з яєць, яйце продуктів та сиру кисломолочного
<b>Лекція 2.</b>	Основи виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства	ЛЗ-2	Технологія страв з яєць, яйце продуктів та сиру кисломолочного		Технологія страв з м'яса та м'ясопродуктів
		ЛЗ-3	Технологія страв з овочів, плодів і грибів		Технологія страв із сільськогосподарської птиці, кролика, дичини
<b>Лекція 3.</b>	Забезпечення якості кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства	ЛЗ-4	Технологія страв із сільськогосподарської птиці, кролика, дичини		Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря
<b>Лекція 4.</b>	Способи обробки сировини та напівфабрикатів	ЛЗ-5	Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря		Технологія страв із овочів, плодів і грибів
<b>Лекція 5.</b>	Оформлення кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства	ЛЗ-6	Технологія страв із овочів, плодів і грибів		Технологія страв із круп, бобових та макаронних виробів
<b>Лекція 6.</b>	Технологія страв з яєць, яйце продуктів та сиру кисломолочного	ЛЗ-7	Технологія страв із круп, бобових та макаронних виробів		Технологія холодних страв та закусок
<b>Лекція 7.</b>	Технологія страв з м'яса та м'ясопродуктів	ЛЗ-8	Технологія холодних страв та закусок		Технологія супів
<b>Лекція 8.</b>	Технологія страв із сільськогосподарської птиці, кролика, дичини	ЛЗ-9	Технологія супів		Технологія соусів
<b>Лекція 9.</b>	Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря	ЛЗ-10	Технологія солодких страв		Технологія борошняних кулінарних страв
<b>Лекція 10.</b>	Технологія страв із овочів, плодів і грибів	ЛЗ-11	Технологія напоїв		Технологія солодких страв
<b>Лекція 11.</b>	Технологія страв із круп, бобових та макаронних виробів				Технологія напоїв
<b>Лекція 12.</b>	Технологія холодних страв та закусок				
<b>Лекція 13.</b>	Технологія супів				
<b>Лекція 14.</b>	Технологія соусів				
<b>Лекція 15.</b>	Технологія борошняних кулінарних страв				
<b>Лекція 16.</b>	Технологія солодких страв				
<b>Лекція 17.</b>	Технологія напоїв				

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Большая кулинарная энциклопедия шеф-повара : пер. с англ. - М.: АСТ: Астрель, 2008. - 823 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. [текст] навч. посіб. / В. В. Архіпов – К. : Центр учбової літератури, 2021. – 382 с.
3. Энциклопедия питания. Том 3. Характеристика продуктов питания : справочник / В.М. Михайлов, А.И. Черевко, под ред. – Москва : КноРус, 2018. – 740с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий обществ. питания / Авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «лада», 2010. – 680с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 5-те вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.: Арій, 2022. – 992с.

Методичне забезпечення

1. Юрченко С. Л. Пакет візуального супроводження (електронний ресурс) з дисципліни «Основи технології продукції ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.051701«Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання.
2. Юрченко С. Л., Журавльов С. В., Андрєєва С. С. Методичні вказівки та завдання для лабораторних занять з дисципліни «Основи технології продукції ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.051701«Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання. – Харків : ДОД ХДУХТ, 2015. – 60 с.
3. Юрченко С. Л. Методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів з дисципліни «Основи технології продукції ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.051701«Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання. – Харків : ДОД ХДУХТ, 2015. – 22 с.
4. Юрченко С. Л. Методичні вказівки та тематика контрольних робіт для студентів з дисципліни «Основи технології продукції ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.051701«Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання. – Харків : ДОД ХДУХТ, 2015. – 15 с.
5. Юрченко С. Л., Андрєєва С. С. Навчальні та контролюючі тести з дисципліни «Основи технології продукції ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.051701«Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання. – Харків : ДОД ХДУХТ, 2015. – 56 с.
6. Юрченко С. Л., Журавльов С. В., Андрєєва С. С. Залікові питання з дисципліни «Основи технології продукції ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.051701«Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання. – Харків : ДОД ХДУХТ, 2015. – 5 с.
7. Юрченко С. Л., Журавльов С. В. Екзаменаційні питання з дисципліни «Основи технології продукції ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.051701«Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання.
8. Юрченко С. Л., Андрєєва С. С. Фонд законодавчого та інструктивного матеріалу з дисципліни «Основи технології продукції ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.051701«Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.