



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія продукції ресторанного господарства»

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Викладачі: Федосова К.С., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.

Сосновських М.В., шеф-кухар, засновник

Асоціації Шеф-кухарів півдня України

Кравчук Т.В., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.

Ткачук О.В., асистент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

[Профайл викладача](#)

Контактна

інформація:

fedosova2008@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у 3 і 4 семестрах для студентів денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS - 10, годин – 300

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	102	34	68
заочна	40	16	24
Самостійна робота, годин	Денна - 198		Заочна - 260

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти в області технології продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок: розробка меню, технологічних та калькуляційних карт; впровадження прогресивних способів кулінарно-технологічної обробки сировини; оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства; використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі; дизайн та презентація страв.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками з технології приготування страв з різних видів сировини для ресторанного бізнесу.

В результаті вивчення курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» студенти повинні знати:

- основи технології виробництва кулінарної продукції;
- особливості формування асортименту кулінарної продукції для ресторану;
- особливості технологічного процесу виробництва кулінарної з певними властивостями і якістю;
- особливості управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості

а також сформувати вміння і практичні навички з:

- володіння базовими техніками обробки продуктів та особливостями приготування страв з різних видів сировини для закладів ресторанного господарства;
- оцінювання якості кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства;
- систематизації окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності ОНТУ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО Катерина ФЕДОСОВА
підпис

ПІДПИСАНО Михайло СОСНОВСЬКИХ
підпис

ПІДПИСАНО Тетяна КРАВЧУК
підпис

ПІДПИСАНО Оксана ТКАЧУК
підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
підпис