

СИЛАБУС

з дисципліни «Технологія та організація ресторанного господарства»
на отримання ступеню вищої освіти «бакалавр» за спеціальністю
242 «Туризм»

Харківський національний технічний університет
сільського господарства імені Петра Василенка

• **Обсяг курсу** – 3 кредитів (ECTS): 14 годин лекції, 16 годин – лабораторні заняття, 60 годин – самостійна робота, залік.

• **Викладачі навчальної дисципліни**

Фоміна Ірина Миколаївни, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. <http://new.khntusg.com.ua/staff/fomina-irina-mikolaivna>

Постнова Ольга Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. <http://new.khntusg.com.ua/staff/postnova-olga-mikolaivna>

Постнов Геннадій Михайлович, кандидат технічних наук, професор кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Електронна адреса: postnov.gennadii@gmail.com

• **Опис навчальної дисципліни**

Мета навчальної дисципліни

«Технологія і організація ресторанного господарства» - опанування студентами теоретичних знань, практичних навичок та їх реалізація при виробництві кулінарної продукції закладів готельно-ресторанного господарства

Завдання навчальної дисципліни:

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та визначення перспектив його розвитку;
- вивчення харчової сировини, як продуктів біологічного походження;
- засвоєння теоретичних основ технологічних процесів виробництва продуктів харчування;
- вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та управління ними з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції;
- складання технологічних схем виробництва кулінарної продукції та її виготовлення;
- сучасні вимоги до дизайну та презентації кулінарної продукції.

Компетентності, результати навчання.

Здатність зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку технології харчування, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

Фахові компетентності

Здатність проводити маркетингові дослідження у різних сферах маркетингової діяльності.

Здатність аналізувати поведінку ринкових суб'єктів та визначати особливості функціонування ринків.

Програмні результати навчання.

Пояснювати інформацію, ідеї, проблеми та альтернативні варіанти прийняття управлінських рішень фахівцям і нефахівцям у сфері маркетингу, представникам різних структурних підрозділів ринкового суб'єкта.

Демонструвати вміння застосовувати міждисциплінарний підхід та здійснювати маркетингові функції ринкового суб'єкта.

Виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним

Політика навчальної дисципліни

- Активна участь студентів на лабораторному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні тем, своєчасність виконання усіх видів роботи.

- **Структура навчальної дисципліни**

	Загальна кількість годин	Лекції	Лабораторні заняття	Самостійна робота
Тема 1. Технологічний цикл та способи виробництва кулінарної продукції	6		2	4
Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових та макаронних виробів	12	2	2	8
Тема 3. Технологія соусів	12	2	2	8
Тема 4. Технологія супів	12	2	2	8
Тема 5. Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів і птиці і риби	12	2	2	8
Тема 6. Технологія холодних страв і закусок	12	2	2	8
Тема 7. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.	12	2	2	8
Тема 8. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12	2	2	8
Усього годин:	90	14	16	60

Політика курсу – жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу.

Система оцінювання – оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: *модуль 1* – 50 % семестрової оцінки; *модуль 2* – 50 % семестрової оцінки.

Інформаційні ресурси

Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua/>

Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: <http://korolenko.kharkov.com/>

Бібліотека ХНТУСГ. URL: <https://library.khntusg.com.ua/>

Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>

Студентська електронна бібліотека URL: <http://www.lib.ua-ru.net/>

Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>

Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>