



Міністерство освіти і науки України  
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова  
Інженерно-педагогічний факультет

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Технологія продукції ресторанного господарства»**

**Зубар Надія Миколаївна**  
кандидат технічних наук, доцент  
професор кафедри промислової  
інженерії та сервісу  
[zubarnadia@gmail.com](mailto:zubarnadia@gmail.com)

<b>I. Основна мета дисципліни</b>	Формування системи знань, практичних умінь і навичок з наукових основ виробництва і реалізації кулінарної продукції та вмінням діагностувати якість технологічних процесів та виробленої продукції.
<b>II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців</b>	Спеціальність <b>015 Професійна освіта</b> Спеціалізація <b>015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</b> Освітня програма <b>Професійна освіта (Харчові технології)</b> ВВ2.03 Дисципліни поглибленої підготовки за спеціальністю
<b>III. Програмні результати навчання</b>	ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; вміти оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь. ПР15. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в закладах освіти та готельно-ресторанного господарства.
<b>IV. Короткий зміст дисципліни</b>	<i>Модуль I. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції</i> Тема 1.1. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції Тема 1.2. Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції Тема 1.3. Технологія соусів Тема 1.4. Технологія супів <i>Модуль II. Технологія кулінарної продукції із продуктів рослинного походження</i> Тема 2.1. Технологія кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів Тема 2.2. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів та борошна Тема 2.3. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки Тема 2.4. Технологія холодних страв і закусок <i>Модуль III. Технологія кулінарної продукції із продуктів тваринного походження</i> Тема 3.1. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин Тема 3.2. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини Тема 3.3. Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів <i>Модуль IV. Технологія десертної та кондитерської продукції</i> Тема 4.1. Технологія десертів Тема 4.2. Загальна характеристика кондитерської продукції та технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Тема 4.3. Технологія кондитерських виробів із тіста хімічного та біологічного розпушування Тема 4.4. Технологія кондитерських виробів із тіста механічного розпушування
<b>V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни</b>	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова доц. Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу

<b>VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни</b>	На вивчення дисципліни відводиться 180 годин (6 кредити ЄКТС), з яких: лекційних –32 год., лабораторних – 64 год., самостійної роботи – 84 год. Дисципліна викладається в 6 та 7 семестрах.
<b>VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа [Електронний ресурсна платформі Classroom], Укладач: Зубар Н.М., к.т.н., проф.: НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2021. код класу: <a href="#">gnxrcrw</a></li> <li>2. Энциклопедия питания: в 10 т. / под. общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлова. Т.7. Технология кулинарной продукции; сост. Н. Г. Гринченко и др. – Х. : Мир книг, 2016. – 543 с.</li> <li>3. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.</li> <li>4. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.)</li> </ol>
<b>VIII. Система оцінювання</b>	Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен у 5 семестрі.