	Силабус освітньої компонети «Технологія продукції ресторанного підприємства» **Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа** **Галузь знань: 24 Сфера обслуговування**
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента з фахового переліку
Семестр	7 (шостий), 8 (восьмий)
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	5 кредитів /150 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	У межах навчальної компоненти вивчаються технології виробництва продукції ресторанного господарства, особливості приготування та подачі страв, а також сучасні методи контролю якості харчових продуктів. Окрема увага приділяється організації виробничих процесів, санітарно-гігієнічним вимогам, впровадженню системи НАССР та інноваційних технологій у ресторанній справі.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Навчальна компонента сприяє розвитку у здобувачів знань і навичок із організації виробничих процесів, приготування страв і напоїв відповідно до сучасних стандартів якості та безпеки (НАССР). Вона формує у здобувачів компетентності щодо впровадження інноваційних технологій, оптимізації ресурсів та забезпечення високого рівня обслуговування у закладах ресторанного господарства.
Чому можна навчитися (результати навчання)	– знати сучасні методи приготування страв і напоїв; – знати принципи організації виробничих процесів у закладах ресторанного бізнесу; – вміти застосовувати інноваційні технології та дотримуватися стандартів безпеки (НАССР) і якості харчових продуктів; – оволодіти навичками управління ресурсами, контролю собівартості продукції; – знати та вміти впроваджувати нові тенденції у ресторанній індустрії.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Набуті знання та вміння дозволять ефективно організовувати технологічні процеси у закладах ресторанного господарства, впроваджувати сучасні кулінарні технології та контролювати якість продукції відповідно до стандартів НАССР. Здобувачі зможуть розробляти авторські меню, оптимізувати витрати сировини та забезпечувати відповідність страв стандартам безпеки (НАССР) й харчової цінності. Також компетентності у сфері ресторанного бізнесу допоможуть керувати персоналом, впроваджувати екологічні та інноваційні рішення, підвищуючи конкурентоспроможність закладу.

Навчальна логістика	**Зміст дисципліни:** **7 сесестр** Тема 1. Сутність та значення системи НАССР у технологічному процесі виробництва продукції ресторанного підприємства Тема 2. Теоретико-методологічні основи впровадження системи контролю якості та безпечності харчових продуктів у ресторанному господарстві. (НАССР) Тема 3. Нормативно-правове забезпечення системи НАССР у технології продукції ресторанного господарства. Тема 4. Технологічні процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи НАССР у виробництві кулінарної продукції. Тема 5. Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів у технологічних процесах ресторанного господарства. Тема 6. Регламентація процедур системи НАССР у виробництві кулінарної продукції. Тема 7. Процедури внутрішнього контролю та перевірки ефективності функціонування системи НАССР у закладах ресторанного господарства. Тема 8. Визначення та обґрунтування критичних контрольних точок у технології продукції ресторанного господарства. Тема 9. Програми-передумови забезпечення безпечності та якості продукції в ресторанному господарстві. Тема 10. Використання блок-схем технологічних процесів та робочих листів при описі і контролі кулінарної продукції (за групами страв). Тема 11. Контроль алергенів і спеціальних дієтичних страв у закладах ресторанного господарства. Тема 12. Органолептичні методи оцінювання якості кулінарної продукції в ресторанному господарстві. Тема 13. Методи мікробіологічного контролю у виробництві кулінарної продукції. Тема 14. Сучасні технології зберігання та транспортування напівфабрикатів і готових страв у закладах ресторанного господарства. Тема 15. Використання інноваційних технологій (су-від, шокове охолодження, вакуумна обробка) у контексті системи НАССР. Тема 16. Управління якістю та безпечністю при виробництві борошняних кулінарних і кондитерських виробів. Тема 17. Роль персоналу у впровадженні та підтриманні системи НАССР у ресторанному господарстві. Тема 18. Зарубіжний досвід впровадження системи НАССР у ресторанному господарстві та можливості його адаптації в Україні. **8 семестр** Тема 1. Технологія дієтичних страв і лікувально-профілактичного харчування. Тема 2. Особливості технології дитячого харчування. Тема 3. Технологія здорового харчування для активного способу життя та спорту Тема 4. Технологія вегетаріанських та веганських страв. Тема 5. Технологія страв національної кухні України. Тема 6. Технологія страв кухонь народів світу. Тема 7. Технологія фірмових страв та авторських кулінарних виробів.

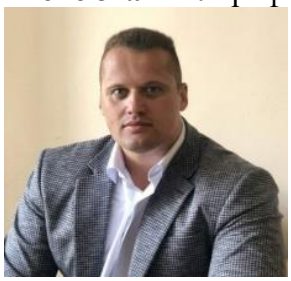
	Види занять: лекції, семінарські **Методи навчання:** навчальна дискусія, он-лайн **Форми навчання:** очна, дистанційна
Пререквізити	Знання основ гігієни і санітарії в галузі, харчової хімії, організації ресторанного господарства та надання послуг харчування, загальні та фахові знання, отримані на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти
Пореквізити	Теоретичні та практичні знання, що можуть бути використані під час написання бакалаврської та магістерської роботи.
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію УжНУ	**Науково-технічна бібліотека УжНУ:** 1. Білоус, Т. SPA-індустрія в Україні: аналіз розвитку та перспективи.Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. 2018. С. 126-133. 2. Бондаренко, В. О. Розвиток рекреаційно-оздоровчого туризму в Україні на основі SPA-центрів. 2018. С. 34-41. 3. Гончаренко, І. І., Литвинова, С. І., & Пономарьова, І. М. Аналіз впливу факторів на розвиток фітнес-клубу як складової готельного бізнесу. 2017. С. 82-88. 4. Городенська, Л. SPA-індустрія України: сучасний стан та перспективи розвитку. 2016. - С. 49-56. 5. 6. Жук, О. SPA-індустрія як складова готельного бізнесу. 2020. С. 43-53. 6. Журавльова, І. Фітнес-центри в готелях як туристичний продукт. 2018. С. 53-56. Кошовець, О. В., & Гуляєва, Л. І. Фітнес-індустрія як складова готельного бізнесу. Науковий вісник Чернівецького університету. 2018. С. 81-87. 7. Кошовець, О. В., & Романюк, І. В. Фітнес-послуги у готельному бізнесі: проблеми та перспективи розвитку. Вісник Національного університету "Львівська політехніка". 2016. С. 286-292. 8. Кравченко, О. Сучасні тенденції та інновації у SPA-індустрії в Україні.2019. С. 39-45. 9. Кропивницька, О.Вплив відвідування SPA-центру на здоров'я людини.Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». 2017. С. 56-58. 10. Ляшенко, О. SPA-туризм як інструмент розвитку сучасного туризму. 2019. С. 449-452. 11. Павленко, Т. І., & Мельниченко, А. В. Фітнес-клуб як складова інфраструктури готелю.*Економічний вісник НТУУ "КПІ"*. 2018. С. 63-69. 12. Подопригора, О. Сучасні тенденції розвитку SPA-індустрії в Україні. Стратегічні пріоритети. 2017. С. 213-218. 13. Попель, М. І., & Євтушенко, О. С. Фітнес-брендинг як засіб привертання та утримання клієнтів у готельному бізнесі.*Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського*. 2016. С. 72-77. 14. Рожкова, А. В. Фітнес-клуби як елемент інфраструктури готельного бізнесу. 2017. С. 62-68. 15. Токарська, О. Фітнес-індустрія як чинник розвитку готельного бізнесу.Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. 2018. С. 21-24. 16. Чекалюк, О. Сучасні тенденції розвитку SPA-індустрії в Україні.Наукові записки Національного університету «Острозька

академія». 2019.С. 98-102.

Репозитарій УжНУ:

1. Корсак Р. Роль кейтерингу у сучасній сфері гостинності. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (22-23 квітня 2026 р.) [Електронне видання]. – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла, 2026. С. 307-310. https://dspace.uzhnu.edu.ua/handle/lib/89818
2. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/42124
3. Корсак Р., Годя І. Шляхи реформування готельно-ресторанної та туристичної індустрії України після отримання статусу кандидата у члени ЄС. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 55. Том 1. 322 с. (С. 25-30). https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/45566
4. Корсак Р., Годя І. , Сіра Е. Роль інноваційного устаткування у кулінарній етнології. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІІ / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2025. С. 204-208. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/73152
5. Корсак Р., Гуштан Т. Впровадження системи НАССР у технологічний процес виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики. матеріали ІІІ Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2025. С.206-210. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74324
6. Корсак Р., Гуштан Т. Теоретичні аспекти впровадження системи НАССР у технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства. № 2 (2025): Development Service Industry Management. С. 233-238. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74071
7. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Годя І.М. Вплив «ІТ» та сучасного устаткування на технологію продукції ресторанного господарства в умовах впровадження НАССР. № 2 (2025): Development Service Industry Management. С. 120-125. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74069
8. Корсак Р., Гуштан Т., Малец В. Історія та етапи створення і розвитку системи харчової безпеки НАССР. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 65. Том 2. С.24-29. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/53709
9. Корсак Р., Гуштан Т., Малец В. Аналіз економічної ефективності впровадження системи НАССР, на прикладі підприємства «CHICKEN HUT», як одного з елементів євроінтеграції. Причорноморські економічні студії. Випуск 82. 2023. с. 45-48. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/53966

	10. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Малец В. Д. Соціально-економічна проблематика впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі України в кризових умовах. Причорноморські економічні студії. Випуск 85. 2024. С. 30-35. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/60795 11. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького дер- жавного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102-106. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30157 12. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 20. Том 1. С.4-7. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30275 13. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторaний сервіс: стандарти : практ. посіб. ресторатора. КУжгород. – Карпатська Вежа, 2020. – 145 с. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30121 14. Корсак Р,, Сіра Е. Кулінарна етнологія та глобалізація: вплив міжнародних кулінарних трендів на традиційну кухню. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С.255-259. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/62822 15. Корсак Р., Січка І. Інноваційні тренди в організації послуг харчування. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (22-23 квітня 2026 р.) [Електронне видання]. – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла, 2026. С. 406-409. https://dspace.uzhnu.edu.ua/handle/lib/89819 16. Ніколаєва А., Корсак Р. Вплив ресторанних трендів на міжнародну індустрію гостинності. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики. матеріали III Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2025. С.293-296. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74322 17. Ніколаєва А., Корсак Р. Сучасні тренди та інновації у ресторанному бізнесі. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології. Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. Львівський національний університет ім. І. Франка, 2024. С. 76-79. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/62784
Локація та матеріально-технічне забезпечення	Аудиторія теоретичного навчання, проектор
Семестровий контроль, екзаменаційна методика	Екзамен, залік, усна відповідь
Кафедра	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Факультет	Туризму та міжнародних комунікацій

Викладач	**КОРСАК РОМАН ВОЛОДИМИРОВИЧ** **Посада:** завідувач кафедри **Вчене звання:** професор  **Науковий ступінь:** доктор історичних наук **Профайл викладача:** *https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=ybcghSgAAAAJ* *Orcid: https://orcid.org/0000-0001-9245-252X* *ResearcherID: B-9061-2019* *Scopus ID: 58683020100* *ResearcherID Web of ScienceB-9061-2019* **Тел.:** *066 065 48 41* **E-mail:** *roman.korsak@uzhnu.edu.ua* **Робоче місце: м. Ужгород, вул. Українська 19, ауд. № 328**
Оригінальність освітньої компонети	Авторський курс, викладання українською мовою
Лінк на дисципліну	https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/65310

Завідувач кафедри **Корсак Р. В.**

Розробник **Корсак Р. В.**