|  |  |
| --- | --- |
|  | Силабус курсу  **Технологія продукції та організація ресторанного господарства** |
| **Ступінь вищої освіти** бакалавр  **Освітня програма** Харчові технології  **Назва кафедри** тваринництва та харчових технологій |
| **Рік навчання:** 3. **Семестр:** 5, 6 |
| **Кількість кредитів:** 6. **Мова викладання:** державна |
|  | Посилання на дистанційний курс http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5807 |

# **Керівник курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| МОГУТОВА  Валентина Федорівна | кандидат сільськогосподарських наук, доцент,  доцент кафедри тваринництва та харчових технологій |
| **Контактна інформація** | [v.mohutova@snu.edu.ua](mailto:v.mohutova@snu.edu.ua) +380666031082 |

# **Анотація курсу**

Формування у студентів глибокого розуміння окремих груп страв, стійких знань, спеціальних умінь та навичок обробки харчових продуктів, їх якісної оцінки, розуміння фізико-хімічних змін харчових продуктів під впливом певних технологічних факторів, глибоких знань з організації роботи підприємств ресторанного господарства

# **Структура курсу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Години**  **(лек. / лаборат.)** | **Тема** | **Результати навчання** | **Завдання** |
| **Змістовний модуль 1. Технології продукції ресторанного господарства (5 семестр)** | | | |
| 1/- | ТЕМА 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 2/2 | ТЕМА 2**.** Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження  **Лабораторна робота 1.** Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 2/4 | ТЕМА 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибних морепродуктів  **Лабораторна робота 2.** Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибних морепродуктів | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 2/2 | ТЕМА 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження  **Лабораторна робота 3.** Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 2/2 | ТЕМА 5. Технології приготування перших страв, соусів, гарнірів  **Лабораторна робота 4.** Технології приготування перших страв, соусів, гарнірів | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/2 | ТЕМА 6. Технології приготування холодних, гарячих страв і закусок  **Лабораторна робота 5.** Технології приготування холодних, гарячих страв і закусок | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/2 | ТЕМА 7. Технології приготування солодких страв, борошняних кулінарних виробів та напоїв  **Лабораторна робота 6.** Технології приготування солодких страв, борошняних кулінарних виробів та напоїв | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/- | ТЕМА 8. Особливості технології приготування страв оздоровчого та професійного харчування | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/- | ТЕМА 9. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/- | ТЕМА 10. Технологія виробництва кулінарної продукції в закордонних державах | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| **Змістовний модуль 2. Організація ресторанного господарства (6 семестра)** | | | | |
| 2/- | ТЕМА 1**.** Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/6 | ТЕМА 2. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства  **Лабораторна робота 1.** Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/6 | ТЕМА 3. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства  **Лабораторна робота 2.** Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/6 | ТЕМА 4**.** Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства  **Лабораторна робота 3.** Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/- | ТЕМА 5. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 2/6 | ТЕМА 6. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства  **Лабораторна робота 4.** Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 2/6 | ТЕМА 7. Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства  **Лабораторна робота 5.** Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 2/6 | ТЕМА 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторан-ного господарства  **Лабораторна робота 6.** Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/- | ТЕМА 9. Організація обслуговування банкетів за столом | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 1/- | ТЕМА 10. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку | ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.  ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.  ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.  ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | Тести/  питання/  виконання завдань |

# **Літературні джерела**

**Основна література**

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – К : Центр навчальної літератури, 2007. – 382с.
2. Єгоров Б. В. Технологія виробництва преміксів : навч. посібник / Б. В. Єгоров, О. І. Шаповаленко, А. В. Макаринська. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 288с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К. : А.С.К., 2007. – 848 с.
4. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко. – К : КНТЕУ, 2003. – 322с.
5. Пластун А. М. Технологія приготування їжі : Практикум / А. М. Пластун, В. В. Ткач. – К : Центр навчальної літератури, 2004. – 212с.
6. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465с.
7. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2009. – 574 с.
8. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
9. Ростовський В. С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник / В. С. Ростовський, Н. В. Олійник. – К. : Кондор, 2009. – 136 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К. : Арий, 2011. – 680 с. : ил.
11. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. – К. : КНТЕУ, 2008. – 718 с.
12. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Методичні рекомендації до виконання лабораторних і практичних робіт : освіт.-кваліф. рівень "магістр," напр. підгот. "Харчові технології та інженерія" / уклад.: М. І. Пересічний, Д. Ф.Федорова, Т. О. Марцин. – К. : КНТЕУ, 2008. – 59 с.
13. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. – К. : КНТЕУ, 2009. – 144 с.
14. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.

**Додаткова**

1. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус. М.: Аст-Прес СКД, 2003. - 160 с.
2. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населенню. Общие технические условия.
3. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення. - К.: Держстандарт України, 2000. - 6 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. Освітньо-кваліфікаційна характеристика інженера технолога освітньо-кваліфікаційного рівня - спеціаліст за спеціальністю 7.091711 "Технологія харчування" - X., 2004. - 32с.

# **Політика оцінювання**

* **Політика щодо дедлайнів та перескладання**: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
* **Політика щодо академічної доброчесності**: Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
* **Політика щодо відвідування**: Відвідування занять є обов’язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

# **Оцінювання**

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

|  |  |
| --- | --- |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування тем 1-10 змістовного модулю 1. усно | 20 |
| Теми 1-10 – виконання практичних робіт | 20 |
| Теми 1-10 – самостійна робота | 20 |
| Залік (теми 1-10) – письмово | 40 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування тем 1-10 змістовного модулю 2. усно | 20 |
| Теми 1-10 – виконання практичних робіт | 20 |
| Теми 1-10 – самостійна робота | 20 |
| Екзамен (теми 6-10) – письмово | 40 |

Шкала оцінювання студентів:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оцінка в  балах | Оцінка за університетською диференційованою шкалою | Оцінка за  університетською  недиференційованою  шкалою | Оцінка за шкалою ECTS | |
| Оцінка | Пояснення |
| 90-100 | Відмінно | зараховано | А | Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок) |
| 82-89 | Добре | В | Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками) |
| 74-81 | С | Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок) |
| 64-73 | Задовільно | D | Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків) |
| 60-63 | Е | Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям) |
| 35-59 | Незадовільно | незараховано | FX | Незадовільно (з можливістю повторного складання) |
| 1-34 | F | Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом) |
| «не з’явився» | | 1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку | | |
| «усунений» | | 2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку | | |
| «не допущений» | | 3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю | | |