МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра ветеринарії та тваринництва

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. декана аграрного факультету
_____ Олексій ЦЮК
«15» листопада 2024 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

1.1.19 Технологія продукції та організація ресторанного господарства
(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти бакалавр
(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
Аграрний	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології

Київ – 2024

Розробник: Могутова В.Ф., зав.кафедри, канд. с.-г. наук, доцент

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання) (підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри (предметної комісії):
ветеринарії та тваринництва
(назва кафедри)

Протокол № 7 від 07 листопада 20 24 р.

Завідувач кафедри (голова предметної комісії): (підпис) Могутова В.Ф. (прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією факультету:
аграрного факультету
(назва факультету)

Протокол № 9 від 14 листопада 20 24 р.

Голова методичної комісії: (підпис) Нікітіна В. В. (прізвище та ініціали)

© Могутова В.Ф., 2024 рік
© СНУ імені В. Даля, 2024 рік

ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни Технологія продукції та організація ресторанного господарства складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавр галузі знань 18 Виробництво та технології формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Мета отримання стійких знань, вмінь та навичок для застосування їх у майбутній спеціальності.

Завдання 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

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:

дисципліни, що передують: Фізіологія та гігієна харчування.

дисципліни, що забезпечуються: Технологія харчових виробництв, Організація та управління виробництвом, Стандартизація, метрологія та сертифікація, Проектування підприємств галузі.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання (ПРН):

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.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Опис підготовки фахівців</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Кількість кредитів - 7</td><td>Галузь знань
<u>18 Виробництво та технології</u>
(шифр і назва)</td><td colspan="2" rowspan="3">обов’язкова</td></tr>
<tr><td>Спеціальність
181 Харчові технології
(шифр і назва)
Освітня програма
Харчові технології
(назва)</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Рівень вищої освіти:
перший

Ступінь освіти:
бакалавр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Змістових модулів -</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>3</td><td>3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин: 210</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 3
самостійної роботи здобувача – 3,6</td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>36 год.</td><td>6 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>год.</td><td>год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>34 год.</td><td>4 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>140 год.</td><td>200 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контролю:
екзамен</td></tr>
</table>

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції

Предмет дисципліни «Технологія продукції та організація ресторанного господарства». Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Загальна характеристика видів харчування. Основи фізіології, гігієни та санітарії харчування. Харчування та життєдіяльність організму людини. Фізіологічні основи складання харчових раціонів. Захисні компоненти харчових продуктів. Особливості харчування окремих груп населення.

Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження

Технологічні властивості овочів. Технологічний процес механічної та ручної обробки овочів. Характеристика інвентарю та інструменту для обробки овочів. Використання перероблених овочів. Централізоване виробництво овочевих напівфабрикатів. Обробка грибів. Технології виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибних морепродуктів

Характеристика рибної сировини. Попередня обробка рибної сировини. Відтаювання мороженої риби. Вимочування солоної риби. Технологічні прийоми розділки риби. Обробка риби з кістковим скелетом. Обробка риби осетрових порід. Обробка риби лососевих та тріскових порід. Обробка риби родини коропових та окуневих. Технологічні особливості розділки риби окремих видів. Виготовлення напівфабрикатів з риби. Технології обробки нерибних морепродуктів. Теплова обробка риби та нерибних морепродуктів. Особливості подачі окремих страв з припущеної риби. Страви з тушкованої, смаженої, запеченої, рубленої риби. Виготовлення страв з нерибних морепродуктів: морського гребішка, трепангів, кальмарів, мідій, креветок. Вимоги до якості страв з риби та нерибних морепродуктів.

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження

Попередня обробка м’ясної сировини. Розділка яловичих напівтуш. Виготовлення напівфабрикатів з яловичини. Розділка туш дрібного скота: свинячих, баранячих. Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів із м’яса, м’ясопродуктів, м’яса диких тварин. Обробка субпродуктів та костей.

Теплова обробка м’яса. Технологія виготовлення страв з відварного м’яса та субпродуктів. Виготовлення страв зі смаженого м яса та субпродуктів. Натуральні м’ясні страви з субпродуктів. Виготовлення панірованих м’ясних виробів та напівфабрикатів. Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів із птиці, пернатої, кролів. Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів із продуктів

тваринного походження із яєць і яйце продуктів. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із кисломолочного сиру. Вимоги до якості страв.

Тема 5. Технології приготування перших страв, соусів, гарнірів

Способи нагріву харчових продуктів. Класифікація та характеристика прийомів теплової обробки. Процеси, що протікають під час кулінарної обробки. Кольорові, смакові та ароматичні речовини. Приготування перших страв: бульйони, заправні супи, щі, борщі, розсольники, солянки, супи картопляні, овочеві. Супи з макаронним, молоті, супи пюре, прозорі супи, холодні супи, національні супи. Використання плодоовочевих консервів для виготовлення супів.

Сировина та напівфабрикати для приготування соусів. М'ясні соуси. Рибні соуси. Соуси на грибному бульйоні. Молочні соуси. Сметанні соуси. Яєчно-масляні соуси. Соуси на рослинній олії. Солодкі соуси. Соуси промислового виробництва. Вимоги до зберігання соусів.

Страви з варених овочів. Страви з припущених та смажених овочів. Страви з тушкованих та запечених овочів. Овочеві та грибні гарніри. Вимоги до якості овочевих блюд та гарнірів.

Тема 6. Технології приготування холодних і гарячих страв і закусок

Холодні страви та закуски. Салати з сирих та варених овочів. Салати з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини, риби. Закуски з овочів та риби. Закуски з нерибних морепродуктів. Холодні страви з відварного та жареного м'яса. Гарячі закуски. Вимоги до якості холодних та гарячих закусок.

Тема 7. Технології приготування солодких страв, борошняних кулінарних виробів та напоїв

Свіжі фрукти та ягоди – вимоги до сировини. Компоти та відвари. Жельовані солодкі страви. Виготовлення киселів, желе, мусів, самбуків, кремів, мороженого. Гарячі солодкі блюда. Солодкі соуси. Вимоги до якості солодких страв.

Гарячі та холодні напої. Гарячі безалкогольні напої. Технології приготування какао та шоколаду. Холодні безалкогольні напої. Гарячі напої з вином. Холодні напої з вином. Національні слов'янські напої. Вимоги до якості гарячих напоїв.

Технології виготовлення виробів з тіста. Технологічні властивості борошна. Способи розпушування тіста. Процеси, що відбуваються під час замішування та випікання виробів з тіста. Технології виготовлення виробів з дріжджового тіста. Підготування фаршів для виготовлення борошняних кулінарних виробів. Пісочне тісто. Бісквітне тісто. Заварне тісто. Оздоблювальні напівфабрикати. Креми. Пишки. Глазурі. Вимоги до якості борошняних виробів.

Тема 8. Особливості технології приготування страв оздоровчого та професійного харчування

Основі прийоми виготовлення страв оздоровчого харчування. Особливості технології виготовлення страв для дієт різного рівня. Асортимент страв оздоровчого харчування. Холодні закуски. Супи. Овочеві страви. Круп'яні страви. Страви з макаронів, яєчні та сирні страви. Рибні та м'ясні страви. Гарніри

та соуси. Розробка меню оздоровчого харчування. Складання меню в залежності від професійного спрямування. Асортимент страв навчальних закладів. Вимоги до якості страв, що споживаються в навчальних закладах та виробничих підприємствах.

Тема 9. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації

Вимоги до якості кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства, стандарти якості. Технологічні вимоги до зовнішнього оформлення страв перед подачею. Технології та методи оформлення бенкетних страв, особливості подачі та виготовлення. Карвінг та його роль у формуванні страви. Органолептичні показники та чинники, що впливають на кінцевий вигляд страви перед подачею. Способи та методи обробки плодів та овочів для декорування страв. Оформлення страв та кулінарних виробів. Практичні рекомендації з карвінгу, застосування традиційних та новітніх методів. Створення багатокомпонентних композицій.

Тема 10. Технологія виробництва кулінарної продукції в закордонних державах

Кухня народів Європи. Північноамериканська кухня. Арабська кухня, китайська кухня, Японська кухня, індійська кухня. Національні страви народів Кавказу. Технології виготовлення чихитирми, бастурми, люля-кебаб, пити, кутаби. Технології виготовлення страв Казахстану та Узбекистану: бадир-куйрик, манти, плов по-узбецьки. Технології виготовлення страв середземноморської кухні: «Велуте» з домашньої птиці, Соуси «Сюпрем», «Бешамель», «Бургундський», технології виготовлення консоме. Технології виготовлення страв китайської кухні: супи з м’ясом та овочами, холодні страви та закуски, солодкі страви.

Тема 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.

Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, вид послуг та ін.)

Класифікація послуг згідно з ДСГУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою навчання послуги, видом діяльності, об’єктом обслуговування, суб’єктом обслуговування.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства.

Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форм обслуговування.

Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домової кухні, спеціалізованих цехів.

Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торгівельної структури заготівельних та доготівельних підприємств.

Тема 12. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація

технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Тема 13. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологія дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Тема 14. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

Тема 15. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Основні напрямки наукової організації праці.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничний, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Тема 16. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування:

- реалізація продукції в закладах ресторанного господарства;
- доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо;
- продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.

Тема 17. Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів (підприємств) громадянського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 №219).

Тема 18. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства.

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика прейскуранту, винної та коктейльної картки.

Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання справ та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прироби тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та справ.

Правила подання холодних закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції.

Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів.

Тема 19. Організація обслуговування банкетів за столом.

Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: банкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря.

Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на банкеті-прийомі.

Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення банкету.

Тема 20. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.

Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
ТЕМА 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	8	1	-	1	6	11		-	1	10
ТЕМА 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження	12	2	-	2	8	11	1	-		10
ТЕМА 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибних морепродуктів	12	2	-	2	8	10		-	-	10
ТЕМА 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження	12	2	-	2	8	11	1	-	-	10
ТЕМА 5. Технології приготування перших страв, соусів, гарнірів	12	2	-	2	8	11		-	1	10
ТЕМА 6. Технології приготування холодних, гарячих страв і закусок	12	2	-	2	8	10	-	-		10
ТЕМА 7. Технології приготування солодких страв, борошняних кулінарних виробів та напоїв	12	2	-	2	8	10		-	-	10
ТЕМА 8. Особливості технології приготування страв оздоровчого та професійного харчування	12	2	-	2	8	10	-	-		10
ТЕМА 9. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації	12	2	-	2	8	10		-		10
ТЕМА 10. Технологія виробництва кулінарної продукції в закордонних державах	12	2	-	2	8	10		-	-	10
ТЕМА 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	12	2	-	2	8	11	1	-		10

ТЕМА 12. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	10	2	-	2	6	11		-	1	10
ТЕМА 13. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	10	2	-	2	6	11	1	-		10
ТЕМА 14. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	10	2	-	2	6	11		-	1	10
ТЕМА 15. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	10	2	-	2	6	11	1	-		10
ТЕМА 16. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	9	2	-	1	6	10		-		10
ТЕМА 17. Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	9	2	-	1	6	10	-	-		10
ТЕМА 18. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторан-ного господарства	8	1	-	1	6	11	1	-	-	10
ТЕМА 19. Організація обслуговування банкетів за столом	8	1	-	1	6	10		-	-	10
ТЕМА 20. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку	8	1	-	1	6	10	-	-	-	10
РАЗОМ ГОДИН	**210**	**36**	**-**	**34**	**140**	**210**	**6**	**-**	**4**	**200**

Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом	

Теми лабораторних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження	4	1
2.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибних морепродуктів	4	
3.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження	2	
4.	Технології приготування перших страв, соусів, гарнірів	2	
5.	Технології приготування холодних, гарячих страв і закусок	4	
6.	Технології приготування солодких страв, борошняних кулінарних виробів та напоїв	4	
7	Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	4	1
8	Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	4	
9	Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	2	1
10	Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	
11	Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	1	1
12	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	1	
	Разом:	**34**	**4**

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	ТЕМА 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	5	9
2	ТЕМА 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження	5	9
3	ТЕМА 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибних морепродуктів	6	9
4	ТЕМА 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження	6	9
5	ТЕМА 5. Технології приготування перших страв, соусів,	6	9
6	ТЕМА 6. Технології приготування холодних, гарячих страв і	6	9
7	ТЕМА 7. Технології приготування солодких страв, борошняних кулінарних виробів та напоїв	6	9
8	ТЕМА 8. Особливості технології приготування страв оздоровчого та професійного харчування	6	9
9	ТЕМА 9. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі,	6	9
10	ТЕМА 10. Технологія виробництва кулінарної продукції в закордонних державах	6	9
11	ТЕМА 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	5	8
12	ТЕМА 12. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	5	8
13	ТЕМА 13. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	5	8
14	ТЕМА 14. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	5	8
15	ТЕМА 15. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	6	8
16	ТЕМА 16. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	8
17	ТЕМА 17. Характеристика методів, видів форм	6	8
18	ТЕМА 18. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах	6	8
19	ТЕМА 19. Організація обслуговування банкетів за столом	4	8
20	ТЕМА 20. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку	4	8
	Разом	**110**	**170**

Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни:

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Підготовка до практичних занять,
3. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів.
4. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
5. Виконання завдань самостійної роботи.
6. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.

4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

За походженням інформації

Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою.
Наочні: ілюстрація та демонстрація.
Практичні: вправи, практичні роботи.

За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів

- **пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод:** викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її;
- **репродуктивний:** викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком;
- **проблемного виконання:** викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення);
- **частково-пошуковий (евристичний):** викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів);
- **дослідницький:** викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.

5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування.

При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення,

застосування). З іншого боку, викладача цікавить, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясовувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань.

Методи письмового контролю: залік, екзамен.

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технологій, освітньої програми Харчові технології

Поточний контроль (Змістовний модуль 1)										Семестровий контроль	Сума
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10		
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	Т19	Т20	40	100
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		

Таблиця 5.2 – Взаємозв’язок між результатами навчання та обов’язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	**Види робіт**		
	Тест	Практичне завдання	Усна відповідь
ПРН 19 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.	+	+	+
ПРН 24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	+	+	+
ПРН 25 Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки	+	+	+

Критерії оцінювання

Таблиця 5.3 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Екзамен
90-100	**A**	відмінно	зараховано
82-89	**B**	добре	
74-81	**C**		
64-73	**D**	задовільно	
60-63	**E**		
35-59	**FX**	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	**F**	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1) Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). 2) Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle

3) Робоча програма навчальної дисципліни

4) Комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни

5) Пакет контрольних завдань для самоконтролю знань

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпова В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: підручник / В. В. Архіпова. – Київ: Вища школа ім. С. Кузнеця, 2008. – 346 с.
2. Давидова О. Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Харків: ХДУХТ, 2021. – 228 с.
3. Давидова О. Ю. Організація виробництва: підручник / О. Ю. Давидова. – Харків: Видавництво Іванченка І. С., 2017. – 331 с.
4. Давидова О. Ю. Організація виробництва: підручник / О. Ю. Давидова. – Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. – 448 с.

5. Доценко В. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник: Видавництво Кондор, 2021. – 292 с.
6. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.
7. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 120 с.
8. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса: Освіта України, 2017. - 312 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 236– 239.