



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

Кількість кредитів: 6. **Мова викладання:** державна

Посилання на дистанційний курс

<https://moodle.lgnau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=573>

Керівник курсу

НЕДОСЕКОВА
Наталія Сергіївна

кандидат педагогічних наук,
в.о. завідувача кафедри тваринництва та харчових технологій

Контактна інформація

n.nedosiekova@lgnau.edu.ua +380506852723

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. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1/-	ТЕМА 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1/2	ТЕМА 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження Практична робота 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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 Практична робота 2.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибних морепродуктів	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження Практична робота 4,5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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 Практична робота 6. Технології приготування перших страв, соусів, гарнірів	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
		ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	
1/2	ТЕМА 6. Технології приготування холодних, гарячих страв і закусок Практична робота 7. Технології приготування холодних, гарячих страв і закусок	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	Тести/ питання/ виконання завдань
2/2	ТЕМА 7. Технології приготування солодких страв, борошняних кулінарних виробів та напоїв Практична робота 8. Технології приготування холодних, гарячих страв і закусок	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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. 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. 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

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1/-	ТЕМА 10. Технологія виробництва кулінарної продукції в закордонних державах	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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
Розділ 2. Організація ресторанного господарства			
2/-	ТЕМА 1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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
1/4	ТЕМА 2. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства Практична робота 9,10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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
1/4	ТЕМА 3. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства Практична робота 11,12. Організація роботи доготівельних цехів закладів	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	ресторанного господарства	ринкової трансформації економіки.	
1/2	ТЕМА 4. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства Практична робота 13. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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. 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 6. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Практична робота 14. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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 7. Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	ресторанного господарства Практична робота 15. Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	
2/2	ТЕМА 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства Практична робота 16. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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. 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. ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
		споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.	

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 населению. 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" - Х., 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 відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Тестування	6
Теми 1-20– виконання практичних робіт	48
Теми 1-20 – самостійна робота	6
Іспит (теми 1-14) – 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	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	Задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)

60-63			E	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		