

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ОК 17
Курс / семестр вивчення	3, 4 курс / 6, 7 семестр
Кількість кредитів ЄКТС, годин	6 / 180
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 32 год.
	Практичні / лабораторні заняття – 48 год.
	Самостійна робота – 100 год.
Види індивідуального завдання	звіт з виконання практичного завдання (лабораторних робіт)
Форма підсумкового контролю	Екзамен / залік
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подолян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
Анотація навчальної дисципліни:	
<p>«Технологія продукції ресторанного господарства» – це спеціальна дисципліна, яка вивчає способи обробки харчових продуктів і приготування страв та кулінарних виробів. Приготування їжі називають кулінарією. Слово «кулінарія» походить від латинського слова «culina» – кухня й означає кухонна або кухарська справа. Харчування – одна із основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.</p> <p>«Технологія продукції ресторанного господарства» є базовою дисципліною підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства, основною, що формує фахові компетентності. Програма навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного</p>	

господарства» надає студентам комплекс спеціальних знань, формування умінь і навичок щодо технології приготування кулінарної і кондитерської продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Дисципліна спрямована на формування у фахівців з технології харчування технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

Мета навчальної дисципліни:

вивчення послуг, які передбачають виробництво і реалізацію кулінарної продукції, розуміння і надбання навичок вирішення важливої проблеми задоволення усе зростаючих потреб населення у якісному і різноманітному харчуванні, опанування студентами знаннями, теоретичними, практичними навичками та реалізація їх при виробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства (ЗРГ), вміння діагностувати технології кулінарної продукції ЗРГ, як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.

Мета орієнтована на формування у здобувачів таких компетентностей:

ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанный бізнесу.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанный справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанный господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:

Володіти характеристикою виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції.
Володіти технологічними принципами створення та виробництва кулінарної продукції.
Знати загальну характеристику видів харчування.
Володіти технологію універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ.
Знати класифікацію та характеристику компонентів соусів
Володіти технологію соусів яєчно-масляних, солодких соусів та на рослинній основі.
Володіти технологію напівфабрикатів із овочів, плодів і грибів.
Володіти технологію страв та кулінарних виробів із овочів і грибів.
Володіти технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.
Володіти технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна.
Володіти технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру і ін. молочних продуктів.
Володіти технологію напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.
Уміти досліджувати закономірності формування асортименту кулінарної продукції ЗРГ, визначати перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів.
Вивчати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції ЗРГ, як цілісних технологічних систем через іконографічні моделі (технологічні, функціональні, структурні, параметричні схеми) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).
Уміти проводити діагностику технологічних процесів виробництва кулінарної продукції ЗРГ на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.
Управляти технологічними процесами виробництва кулінарної продукції ЗРГ з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції.
Удосконалювати існуючі та розробляти нові технології кулінарної продукції ЗРГ, на основі останніх досягнень науки і техніки.

Зміст навчальної дисципліни:

Змістовий модуль 1.

Тема 1. Вступ. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції

Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства. Предмет і завдання дисципліни "Технологія продуктів харчування". Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Поняття виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Характеристика кулінарної продукції. Виробничо-технологічна структура закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції

Класифікація технологічних процесів. Технологічні процеси механічної та гідромеханічної кулінарної обробки сировини і виробництва напівфабрикатів. Технологічні процеси теплової кулінарної обробки сировини і напівфабрикатів. Технологічні процеси, які використовуються на стадії реалізації готової продукції. Технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями.

Тема 3. Загальна характеристика видів харчування

Сучасні тенденції розвитку індустрії закладів ресторанного господарства в Україні та за кордоном. Загальна характеристика видів харчування. Науково-технічна політика в галузі здорового харчування. Пріоритетні напрями технологічних та наукових досліджень на сучасному етапі.

Тема 4. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

Універсальні напівфабрикати, класифікація, особливості функціонально-технологічних властивостей сировини. Технологічні схеми виробництва бульйонів і відварів. Технологічне забезпечення якості бульйонів. Види пасерок та технологічні схеми їх приготування. Паніровки, призначення і використання.

Змістовий модуль 2.

Тема 5. Класифікація та характеристика компонентів соусів

Харчова, технологічна та економічна цінність соусів, їх призначення. Класифікація соусів за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Характеристика компонентів соусів, правила соусної композиції. Тенденції сучасної моди у використанні соусів.

Тема 6. Соуси яечно-масляні, солодкі соуси та на рослинній основі

Характеристика технологічного процесу яечно-масляних соусів. Характеристика технологічного процесу солодких соусів. Характеристика технологічного процесу соусів на рослинній основі. Технологічне забезпечення якості соусів без загусників.

Тема 7. Технологія напівфабрикатів із овочів, плодів і грибів

Характеристика функціонально-технологічних властивостей та вплив на них морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин овочів, плодів і грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів, плодів і грибів за сукупними ознаками та загальна принципова технологічна схема виробництва кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. Теоретичне обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із овочів, плодів і грибів різного ступеня готовності та оптимізація технологічних схем.

Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів із овочів і грибів

Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва страв із овочів та управління якістю готової продукції. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва страв із грибів та управління якістю готової продукції. Обґрунтування умов зберігання, реалізації, вимог до якості готової продукції із овочів та грибів, види браку, способи його усунення.

Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки

Характеристика функціонально-технологічних властивостей та вплив на них морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин та тканин різних видів круп та бобових. Класифікація кулінарної продукції із круп та бобових за сукупними ознаками та загальна технологічна схема виробництва кулінарної продукції з круп та бобових. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва страв із круп та управління якістю готової продукції. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва страв із бобових та управління якістю готової продукції. Обґрунтування умов зберігання, реалізації, вимог до якості готової продукції

із круп, бобових, види браку, способи його усунення.

Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з яєць і яйцепродуктів

Характеристика функціонально-технологічних властивостей яєць і яйцепродуктів як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Вплив хімічного складу та колоїдного стану яєць на процес дії їх функціонально-технологічних властивостей. Класифікація кулінарної продукції з яєць і яйцепродуктів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із яєць і яйцепродуктів, мета та задачі етапів технологічного процесу. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з яєць і яйцепродуктів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

Тема 11. Технологія виробництва напівфабрикатів з риби, рибних продуктів та нерибної водної сировини

Класифікація сировини водного походження за сукупними ознаками. Особливості морфологічної будови та хімічного складу сировини, різних видів тканини. Технологічна схема обробки риби з кістковим скелетом: способи розбирання і приготування напівфабрикатів в залежності від розміру і кулінарного використання. Технологічний процес обробки риби з хрящовим скелетом та нерибної водної сировини. Характеристика способів та режимів обробки на стадії виробництва напівфабрикатів. Теоретичне обґрунтування процесів, управління якістю. Класифікація напівфабрикатів у залежності від виду риби і способів розбирання. Асортимент та технологія виробництва напівфабрикатів з риби для варіння, припускання, смаження та інше. Технологічна схема виробництва січених мас з риби. Асортимент, рецептури, технологія напівфабрикатів. Вплив технологічних факторів та стабілізуючих добавок на реологічні характеристики, органолептичні показники (температура, посол, рН, білкові добавки, сіль та інше). Норми відходів, виходу напівфабрикатів при розбиранні риби. Характеристика харчових відходів, що отримують при обробці рибної сировини. Використання замороженої продукції. Перспективи розвитку асортименту напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості, режиму та терміну зберігання напівфабрикатів з рибної сировини.

Змістовий модуль 3.

Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Характеристика функціонально-технологічних властивостей м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин як об'єкта переробки в закладах ресторанного господарства. Хімічний склад і будова структурних елементів окремих видів м'ясної сировини.

Тема 13. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Класифікація кулінарної продукції із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, мета та задачі етапів технологічного процесу. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин на

підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

Тема 14. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козлятини та інших видів тварин. Класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса за групами. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Тема 15. Технологія супів

Харчова цінність супів. Класифікація супів за сукупними ознаками. Асортимент та класифікація різних основ для виробництва супів. Характеристика м'ясних, м'ясокісткових, рибних, грибних бульйонів, овочевих і круп'яних відварів. Хімічний склад, харчова цінність, сенсорні показники. Технологія приготування бульйонів із різних продуктів. Концентровані бульйони, концентрати бульйонів (кубики, порошки). Технологічні засоби з управління якістю бульйонів: зниження кількості екстрактивних речовин, освітлення, зміна кольору, аромату та інше. Вимоги до якості бульйонів, режиму та терміну зберігання. Вибір бульйонів та відварів до різних супів. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів. Характеристика етапів процесу, постановка мети і задач кожного процесу. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються у процесі приготування бульйонів і супів. Технологія виробництва супів по групам: заправні, прозорі, пюреподібні, з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, холодних та інших. Характеристика асортименту супів за групами, відзначні ознаки. Оформлення, подача. Аналіз рецептур і технологічних схем виробництва супів за групами. Формування якісних показників супів. Вимоги до якості супів, умови та термін зберігання. Використання замороженої продукції. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів.

Тема 16. Технологія холодних страв і закусок

Роль у харчуванні холодних страв і закусок. Класифікація холодних страв і закусок за сукупними ознаками. Сучасні вимоги до оформлення холодних страв і закусок. Характеристика та технологія виробництва холодних страв, холодних і гарячих закусок за групами: бутерброди і бенкетні закуски, салати, страви і закуски з риби та рибних продуктів, з нерибної водної сировини, м'яса та м'ясопродуктів, овочів та грибів, яєць, сиру. Вибір способів, режимів, заходів обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, теоретичне обґрунтування вибору. Характеристика гарнірів і соусів для холодних страв та закусок. Аналіз рецептур і технологічних схем виробництва холодних страв, холодних і гарячих закусок за групами. Вимоги до якості готових страв і закусок. Види браку, можливості та способи його усунення на різних стадіях технологічного процесу. Обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації готової продукції. Перспектива розвитку асортименту і використання замороженої продукції.

Змістовий модуль 4.

Тема 17. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна

Характеристика функціонально-технологічних властивостей та вплив на них морфологічної будови та хімічного складу структурних елементів клітин різних видів борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів

виробництва напівфабрикатів, страв із прісного тіста та управління якістю готової продукції. Технологія виробництва, апаратурне оформлення та діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції із дріжджового тіста та управління якістю готової продукції. Обґрунтування умов зберігання, реалізації, вимог до якості готової продукції із борошна.

Тема 18. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру і інших молочних продуктів

Характеристика функціонально-технологічних властивостей кисломолочного сиру і ін. молочних продуктів як об'єкта переробки в ЗРГ. Основні напрями використання кисломолочного сиру і ін. молочних продуктів у складі кулінарної продукції. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру та інших молочних продуктів за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру і ін. молочних продуктів, мета та задачі етапів технологічного процесу. Діагностика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру і ін. молочних продуктів на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Змістовий модуль 5.

Тема 19. Технологія солодких страв.

Спільна характеристика солодких страв за групами, значення у харчуванні різних контингентів споживачів. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками. Характеристика технологічних властивостей драгле утворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертів. Характеристика та технологічні процеси виробництва солодких страв за групами: натуральні плоди і ягоди, салати, компоти, солодкі страв з речовинами, що утворюють желе, морозиво (тверде і м'яке), десерти, гарячі солодкі страви. Використання швидко заморожених десертних напівфабрикатів. Характеристика асортименту, аналіз рецептур та технологічних схем виробництва солодких страв. Види браку, можливості та способи його усунення на різних стадіях технологічного процесу. Обґрунтування умов та термінів зберігання солодких страв. Перспектива розвитку асортименту та нових технологій солодких страв.

Тема 20. Технологія напоїв.

Загальна характеристика напоїв, значення у харчуванні різних контингентів споживачів. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Характеристика та технологічні процеси виробництва напоїв за групами: прохолодні, вітамінні, коктейлі та інші змішані напої, гарячі напої. Характеристика асортименту напоїв за групами, відзначні ознаки. Формування якісних показників напоїв, вимоги до якості напоїв. Види браку, можливості їх усунення на різних стадіях технологічного процесу. Умови та терміни зберігання. Перспектива розвитку асортименту та нових технологій напоїв.

Змістовий модуль 6.

Тема 21. Технологія продуктів харчування функціонального призначення.

Еволюція наукових поглядів на харчування. Харчові продукти функціонального призначення як чинник збереження здоров'я людини. Науково-практичні та методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення. Дієтичні добавки як основа продуктів харчування функціонального

призначення. Новітні технології харчових продуктів функціонального призначення. Якість продуктів харчування репродуктивного призначення.

Тема 22. Технологія продукції для дитячого харчування, школярів і учнів за місцем навчання.

Медично-біологічні основи харчування дітей, школярів та учнів ПТУ. Вимоги до сировини для виробництва продукції дитячого харчування, школярів та учнів ПТУ. Характеристика асортименту продукції, раціонів харчування. Технологічні способи, засоби, операції, рецептури, що задовольняють вимоги різних вікових категорій дітей та учнів. Розробка та обґрунтування технологічних схем виробництва кулінарної продукції. Вимоги до якості продукції. Перспективи розвитку асортименту та нових продуктів для дитячого харчування.

Рекомендована література:

Базовий посібник

1. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, Н. О. Мельничук ; за заг. ред П. О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 504 с.

Основна

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
3. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» Государственный стандарт Украины. Київ, 2000. 17 с.
4. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
5. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Зубар Н. М., Кутєпова Р. Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. Київ. : КНТЕУ, 2003. 98 с.
6. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
7. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010, 388 с.
8. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
9. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
11. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіна, 2005, 336 с.
12. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі. Київ : Кондор, 2003. 505 с.

Додаткова

13. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
14. ГОСТ 30390–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
15. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення. Київ : Держстандарт України, 2000. 6 с.
16. Ершов П. С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Київ, 2003.
17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О. В. Шалимінов, Т. П. Дяченко, Л. О. Кравченко та ін. Харків : Фактор, 2002. 752 с.
18. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шаповал Н. І. та ін. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. Київ : Центр учбової

літератури, 2008, 280 с.

19. Лисюк Г. М., Самохвалова О. В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. Суми : ВТД «Університетська книга», 2009, 464 с.

20. Мальська М. П., Гаталюк Н. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.

21. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., М'ячиков О. В., Терещенко Л. В. Технологія приготування їжі: Українська кухня : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2012, 537 с.

22. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004.

23. Освітньо-кваліфікаційна характеристика інженера-технолога освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст» за спеціальністю 7.091711 «Технологія харчування». Харків, 2004. 32 с.

24. Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : Ліра, 2009, 547 с.

Методи викладання, навчання:

Проблемні лекції.

Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.

Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): звіт з виконання практичного завдання (лабораторних робіт).

Форми контролю успішності навчання:

Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.

Поточний контроль має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:

- перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики практичних занять;
- усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях;
- перевірка виконання завдань СРС.

Контроль виконання *ІНДЗ* здійснюється у формі перевірки і захисту звіту з виконанням практичного завдання (лабораторних робіт).

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є екзамен / залік.

Семестровий залік – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Форма проведення семестрового екзамен / залік – електронне тестування. При проведенні *підсумкового контролю* у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного навчання СУРА для перевірки знань студентів.

Система оцінювання результатів навчання:

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумковий бал з навчальної дисципліни є сумою балів, одержаних за поточний, підсумковий контроль (екзамен) та виконання індивідуального завдання.

Схема розподілу балів:

50 балів (поточний контроль)	10 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	40 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	---	---

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

30 балів (поточний контроль)	5 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	25 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	--	---

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумкова оцінка (залік) виставляється на підставі суми накопичених балів студентом, отриманих у ході поточного контролю, виконання індивідуального завдання.

Схема розподілу балів:

70 балів (поточний контроль)	30 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

45 балів (поточний контроль)	15 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) *Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на семінарських заняттях;*
- 2) *Усне опитування;*
- 3) *Письмові роботи з засвоєння тем курсу;*
- 4) *Виконання завдань СРС.*

Кожний вид поточної навчальної роботи студента оцінюється за 5-бальною шкалою.

Оцінка за семестр з дисципліни, з якої передбачений залік, виставляється після закінчення її вивчення (до початку екзаменаційної сесії) за результатами поточного та контролю виконання ІНДЗ (ваговий коефіцієнт – 0,3).

Залік отримує студент, який виконав всі види роботи, визначені в робочій програмі навчальної дисципліни й має достатню кількість балів за поточний контроль (не менше 45 балів) та за контроль виконання ІНДЗ (не менше 15 балів).

Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи)	для заліку
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

Критерії і порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів під час усіх видів контролю здійснюється відповідно до затверджено в університеті «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти» (URL :<https://www.suem.edu.ua/normatyvni-dokumeny>).

Політика курсу:

Політика дотримання академічної доброчесності

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Комунікаційна політика

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Технологія продукції ресторанного господарства».

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати лекційні й семінарські заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

Бонуси

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.