



**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

*Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015*

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу**



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

**«Технології ресторанної продукції»
Освітньо-професійна програма
«Харчові технології»**

Освітній ступінь	<i>молодший бакалавр / junior bachelor</i>
Галузь знань	<i>18 «Виробництво та технології»/ «Manufacturing and processing»</i>
Спеціальність	<i>181 «Харчові технології» / «Food Processing»</i>
Спеціалізація	<i>«Харчові технології» / «Food Processing»</i>
Вид дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Форма навчання	<i>Денна</i>
Навчальний рік	<i>2022/2023</i>
Семестр	<i>3-4</i>
Кількість кредитів / годин	<i>6/180</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Форма заключного контролю	<i>Екзамен</i>

Лектор курсу: (e-mail):	Струтинська Любов Тодорівна , ст. викладач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу. strutinska.l011182@gmail.com
Вимоги лектора:	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Вчасно виконувати завдання викладача щодо вивчення теми. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою та студент додатково опрацьовує матеріал на сервері дистанційного навчання. Пропущене лабораторне заняття студент відпрацьовує на наступному занятті відповідно до розкладу. Виконання всіх лабораторних занять дисципліни обов'язкове.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного начально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика,

	<p>дискусії.</p> <p><i>Результативність та ефективність спільної роботи викладача та студента забезпечується зворотнім якісним зв'язком, що дає можливість врахувати побажання та зауваження сторін, рухатись в одному напрямку та сприяти зростанню студента як фахівця впродовж вивчення дисципліни.</i></p>
Види занять:	<i>Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота.</i>
Методи навчання:	<i>Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання.</i>
Форми навчання:	<i>Очна серія лекцій, лабораторних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.</i>
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	<p><i>Проведення лекційних занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет).</i></p> <p><i>Проведення лабораторних занять очно передбачає: обладнану лабораторію професійним устаткуванням та допоміжним інвентарем, кухонним, столовим посудом та наборами.</i></p> <p><i>Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).</i></p>
Доступ до дисципліни:	<p><i>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ).</i></p> <p><i>Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: https://bbb.chtei-knteu.cv.ua/b/olg-hvw-f4p, або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</i></p>

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технології ресторанної продукції», як обов'язкова компонента освітньо-професійної програми «Харчові технології», спрямована на отримання студентами знань та щодо класифікації ресторанної продукції за сукупними ознаками, особливостей технологічного процесу виробництва ресторанної продукції за класичними технологіями, подавання та презентації страв, напоїв та виробів з врахуванням санітарно-гігієнічних параметрів, формування практичних навиків по організації робочих місць, ділянок, ліній по виробництву ресторанної продукції високої якості.

Вивчення дисципліни «Технології ресторанної продукції» спрямоване на формування

у студентів *інтегральної компетентності*, а саме, здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі різного рівня складності в галузі ресторанного господарства під час професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідних наук і характеризується певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності та контролювати інших осіб у певних ситуаціях, а також досягнення *загальних та спеціальних* (фахових, предметних) (здатність спілкуватись державною мовою як усно так і письмово, володіння професійною термінологією у сфері ресторанного господарства; знання основних законів електротехніки з метою забезпечення оптимальної продуктивності технологічного обладнання та безпечних умов його експлуатації; здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач; здатність використовувати знання стосовно розпізнання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками; знання основних мікробіологічних процесів під час виробництва та зберігання харчової продукції; вміння визначати якість харчових продуктів у відповідності вимогам нормативної документації; здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації; здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції; здатність розробляти виробничу програму, бути учасником виробничо-сервісних процесів у закладах ресторанного господарства; знання щодо основ організації процесу обслуговування та сучасних видів сервісу; здатність надавати пропозиції щодо розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів із метою забезпечення їх якості, поживності та безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впровадження сучасних технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини; здатність вносити пропозиції щодо вибору та удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства; здатність до розроблення та вдосконалення технологій виробництва та реалізації харчової продукції і напоїв у закладах ресторанного господарства з використанням сучасних технологій, технологічних операцій та прийомів; формування відповідних знань, вмінь, навичок щодо роботи сомельє; вміння виконувати роботи з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв у закладах ресторанного господарства) компетентностей випускниками.

<p><i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i></p>	<p><i>Предметом вивчення дисципліни є ресторанна продукція, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження, показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання. Метою вивчення дисципліни «Технології ресторанної продукції» є формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з основ виробництва ресторанної продукції, планування і вирішення виробничих завдань, збалансованості й культури харчування людини.</i></p>
<p><i>Які цілі вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Завданням вивчення дисципліни є класифікація, склад та загальна характеристика харчової сировини; правила механічної та теплової кулінарної обробки сировини і напівфабрикатів; технології виробництва ресторанної продукції, борошняних виробів, напоїв; принципи формування асортименту ресторанної продукції для різного контингенту споживачів; нормативні положення щодо технології виробництва ресторанної продукції.</i></p>
<p><i>Які результати</i></p>	<p><i>Після проходження курсу ви будете знати: основи виробництва ресторанної продукції; нормативно-технологічну документацію та довідкову</i></p>

<p><i>навчання за дисципліною?</i></p>	<p>літературу; технологічні процеси обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.</p> <p>Вміти здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці; відтворювати технологію виробництва якісної та безпечної ресторанної продукції, формувати асортиментну політику ЗРГ; розробляти технологічну документацію на ресторанну продукцію; ефективно використовувати вміння і навички у процесі надання послуг харчування різним контингентам споживачів у ЗРГ.</p>
<p><i>Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?</i></p>	<p>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в закладах ресторанного господарства.</p> <p>ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР 06. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР 07. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів із врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 08. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР 09. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запропонованого асортименту.</p> <p>ПР 10. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР 15. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p>

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Лабораторні (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; питання-відповіді; практичне виконання завдання у лабораторії (організація робочого місця, підготовка сировини, виробництво та презентація готової продукції, дегустація (бракераж)); оформлення письмового звіту; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); практичне виконання завдання (звіт, презентація, відеозапис тощо); автоматизоване тестування.
Самостійна робота (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання, оформлення звіту (письмового) по лабораторним роботам
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, лабораторних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

1966

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60.

Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Перекладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ КНТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням:

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf) та «Академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки лабораторних завдань. Самостійні роботи у вигляді проєктів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Джурик Н. Р. Основи технології продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Львів : ТзОВ Ліга-Прес, 2012. 358 с.
2. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навчальний посібник. Київ : Кондор, 2008. 280 с.
3. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Харків : Світ книги, 2012. 537 с.
4. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навчальний. Київ : Кондор, 2003. 506 с.
5. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ: А.С.К., 2006. 848 с.
6. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Антонюк І. Ю. Збірник рецептур страв та кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 780 с.

7. Гніцевич В. А., Ільдїрова С. К., Чехова Н. С. Технологія харчових продуктів тваринного походження : навчальний посібник. Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. 630 с.
8. Гніцевич В. А., Коршунова Г. Ф., Федотова Н. А. Технологія напоїв : навчальний посібник. Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. 327 с.
9. Пивоваров П. П., Прасол Д. Ю. Теоретична технологія продукції громадського харчування. Частина ІV. Вода та її значення у формуванні фізико-хімічних, органолептичних показників сировини та продуктів харчування: навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2003. 48 с.

Додатковий

10. Лазореско Н. П., Кравчук Н. М. Технологія продукції ресторанного господарства. Ч. 1 : лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2014. 113 с.
11. Кравчук Н. М., Корецька І. Л., Гавриш А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: методичні рекомендації до практичних занять. НУХТ, 2017. 69 с.
12. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.

*СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ПОВНІСТЮ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ*



СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Усього годин/кредитів	з них				
		Лекції	Лабораторні заняття	СРС		
1	2	3	4	5		6
Розділ 1. Теоретичні основи харчових продуктів.						
Тема 1. Види кулінарної обробки харчових продуктів.	6	2	-	4	2-4	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 2. Обробка плодово-овочевої сировини і грибів.	8	2	2	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 3. Обробка риби і гідробіонтів.	13	4	4	5	3-4	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 4. Обробка м'яса і м'ясних продуктів.	13	4	4	5	3-4	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 5. Обробка птиці, пернатої дичини і кроля	13	4	4	5	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Розділ 2. Технологія виробництва ресторанної продукції.						
Тема 6. Технологія бульйонів і відварів.	6	2	-	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 7. Технологія соусів.	10	2	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 8. Технологія страв і гарнірів з овочів, плодів, грибів.	11	2	4	5	2-4	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 9. Технологія страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.	10	2	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 10. Технологія страв з риби та гідробіонтів.	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 11. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів .	12	4	4	4	3-4	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 12. Технологія страв з птиці, пернатої дичини і кроля.	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 13. Технологія супів.	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен

Тема 14. Технологія холодних страв та закусок.	7	2	2	3	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 15. Технологія солодких страв і напоїв.	9	2	4	3	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 16. Технологія страв та виробів з борошна.	15	4	4	7	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Тема 17. Основи здорового харчування.	11	4	-	7	2-4	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести, екзамен
Підсумковий модульний контроль	1		1		12-20	Письмове завдання, тести
Разом	180	52	52	76	60-100	
Підсумковий семестровий контроль - екзамен					60-100	