


МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО

« 3 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

 Ірина БАНСВА

« 06 » 2023 р.

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Технології продукції ресторанного господарства»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-наукова програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітній студій	«Бакалавр»
Семестр	5
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Петрова Олена Іванівна, opetrova@ukr.net, Каницька Ірина Вікторівна, kanvtska@mnaup.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 13 від « 16 » 06 2023 року.

Завідувач кафедри

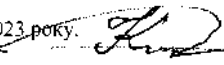


Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від « 17 » 05 2023 року.

Голова науково-методичної комісії




Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту

Протокол № 11 від « 15 » 06 2023 року.

Голова вченої ради



Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв 2023

Технології продукції ресторанного господарства Петрова О.І.  
Каницька І.В.

<p><b>1. Призначення навчальної дисципліни</b></p>	<p>Дисципліна спрямована на формування у фахівців технологій 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.</p>
<p><b>2. Мета навчальної дисципліни</b></p>	<p>Метою дисципліни є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.</p>

<p><b>3. Компетентності</b></p>	<p><b>Інтегральна компетентність.</b> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p> <p><b>Загальні компетентності</b></p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>Спеціальні (фахові) компетентності:</b></p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та рестораних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p>
---------------------------------	--

4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>PH 02.Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук</p> <p>PH 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>PH 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>PH 07.Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію),використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>PH 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>PH 16.Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відштовхуватися за результати своєї діяльності.</p>			
5. Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лекції</li> <li>- практичні заняття</li> <li>- самостійна робота</li> </ul>	<p>150/5,0</p> <p>30/1,0</p> <p>60/2,0</p> <p>60/2,0</p>		
<b>Календарний план*</b>				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	ср
1.	Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	2	4	4
2.	Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів	2	4	4
3.	Теплова кулінарна обробка продуктів	2	4	4
4.	Рецептури продукції ресторанного господарства та техніко-технологічні карти	2	4	4
5.	Формування якості продукції ресторанного господарства	2	4	4
6.	Інформаційне забезпечення процесу обслуговування	2	4	4
7.	Технологія страв дієтичного (лікувального) харчування	2	4	4
8.	Основи лікувально-профілактичного харчування (ЛПХ)	2	4	8
9.	Основи дитячого харчування та технологія страв для дитячого харчування	2	4	
10.	Напої	2	4	4
11.	Супи	2	4	4
12.	Холодні страви і закуски. Гарячі закуски.	2	4	4
13.	Солодкі страви.	4	6	6
14.	Охолоджені та швидкозаморожені страви і кулінарні вироби	2	6	6

Технології продукції ресторанного господарства Петрова О.І.  
Каницька І.В.

Всього		30	60	60		
<b>*Примітка.</b> Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
<b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>	<p>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:</p> <p>1) знання теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування страв етнічних кухонь, організацію обслуговування іноземних гостей нашої країни та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.;</p> <p>2) вміння аналізувати гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу;</p> <p>3) контроль технологічних властивостей сировини та напівфабрикатів для виготовлення кулінарної продукції різних народів світу, технологічних процесів, кулінарної продукції, показників якості та безпеки кулінарної продукції; особливостей приготування страв та кулінарних виробів народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах.</p> <p>При оцінюванні індивідуальних завдань увага приділяється вмінню вибирати та використовувати на практиці основні методи кулінарної етнології для розв'язання практичних задач.</p> <p>При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обов'язі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.</p> <p>Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування на практичних заняттях. За двома тематиками передбачено написання презентацій. Підсумковий контроль (екзамен) буде здійснюватися в письмовій формі за питаннями, що розглядаються і затверджуються на засіданні кафедри. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. По закінченню семестру здобувач вищої освіти допускається до екзамену за таких підстав: набрано 36 семестрових кредитів, які повністю виконали програму з дисципліни: відвідали всі лекції та лабораторно-практичні заняття протягом семестру; оволоділи практичними навичками, передбаченими програмою дисципліни;</p>					
<b>Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти</b>						
Форма контролю		Кількість заходів	Оцінка		Сума	
			min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:						
- опитування на занятті		6	3	5	18	30
- тестовий контроль		1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:						
- опитування за програмою самостійної роботи		6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи		1	4	8	4	8
Разом					36	60
Екзамен					24	40
Разом по дисципліні					60	100
<b>Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу</b>						
Сума балів за всі види навчальної діяльності		Оцінка ECTS		Оцінка за національною шкалою		

Технології продукції ресторанного господарства Петрова О.І.  
Каницька І.В.

90 – 100	A	відмінно
82 – 89	B	добре
75 – 81	C	
64 – 74	D	
60 – 63	E	задовільно
35 – 59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни
<b>7. Політика курсу</b>	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;</li> <li>- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;</li> <li>- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</li> <li>- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</li> <li>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додалково.</li> </ul>	
<b>8. Інформаційні джерела</b>	<p><b>Базова література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.</li> <li>2. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.</li> <li>3. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.</li> <li>4. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.</li> </ol> <p><b>Допоміжна література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс. Львів : Афіша, 2010. 304 с.</li> <li>2. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник. Х. : Світ книги, 2012. 537 с.</li> <li>3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. К. :</li> </ol>	

Технології продукції ресторанного господарства Петрова О.І.  
Каницька І.В.

	<p>«Кондор», 2012. 504 с.</p> <p>4. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа : підруч. К. : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.</p> <p>5. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.</p> <p>6. Малюк Л. П., Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навч. посіб. Х. : ХДУХТ, 2014. 211 с.</p> <p>7. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.</p> <p>8. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. 2-ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.</p> <p>9. П'ятиницької Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.</p> <p>10. Писаревський І. М., Погасій С. О., Поколюдна М. М. та ін. Організація туризму : підруч. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.</p> <p><b>Інформаційні ресурси</b></p> <p>1. Загальні принципи дієтичного харчування. Студопедія. URL: <a href="https://studopedia.com/ua/1_246476_zagalni-printsipi-dietchnogo-harchuvannya.html">https://studopedia.com/ua/1_246476_zagalni-printsipi-dietchnogo-harchuvannya.html</a> (дата звернення 10.08.2019). – Назва з екрана.</p> <p>2. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник/ Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В. Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т. Старчаєнко; Підред. Г.М. Лисюк.-Харків : ХДУХТ, 2007. 412 с. URL: <a href="https://docplayer.net/72420885-Tehnologiya-boroshnyaninh-konditerskih-i-hlibobulochnih-virobiv.html">https://docplayer.net/72420885-Tehnologiya-boroshnyaninh-konditerskih-i-hlibobulochnih-virobiv.html</a> (дата звернення 11.08.2019).</p> <p><b>Інші документи</b></p> <p>1. Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 No 103-ХІІ.</p> <p>2. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 23.12.97 No 771/97-ВР.</p> <p>3. Правила роботи закладів ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.0.02 "219).</p> <p>4. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 No 163).</p> <p>5. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій</p>

Технології продукції ресторанного господарства Петрова О.І.  
Каницька І.В.

індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:

- дистанційної системи Moodle <https://www.mnau.edu.ua>: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи;

- платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;

- електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів;

- аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;

- спілкування через електронну пошту та телефонний зв'язок;

- індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни;

- можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами

10. Доступ до матеріалів навчання

Робоча програма дисципліни (<https://moodle.mnau.edu.ua/enrol/index.php?id=3081>), її силабус (<https://moodle.mnau.edu.ua/enrol/index.php?id=3081/>) та навчально-методичний комплекс дисципліни (<https://moodle.mnau.edu.ua/enrol/index.php?id=3081>) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (<https://www.mnau.edu.ua>).

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

канд. с.-г. наук, доцент

асистент



Олена ПЕТРОВА

Ірина КАНИЦЬКА