



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія продукції ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: _____ Готельно-ресторанна справа _____
(назва освітньої програми)

Спеціальність: _____ 241 Готельно-ресторанна справа _____
(найменування спеціальності)

Галузь знань: _____ 24 Сфера обслуговування _____
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: _____ Перший (бакалаврський) рівень _____
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач: _____ д.т.н., професор кафедри ТГРБ Дубініна Антоніна Анатоліївна _____
(ПІБ, посада, науковий ступінь та вчене звання)

м. Запоріжжя

2022

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Технологія продукції ресторанного господарства Обов'язкова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Дубініна А.А., д.т.н, професор кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	телефон викладача 0506040916 E-mail викладача dubinina19381559@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/ відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна). Ідентифікатор 200 705 5417. Код доступу 113244. (https://us04web.zoom.us/j/2007055417?pwd=Z09rUHdXK25EVmQyZ2UwWGIsTGFOZz09)
Обсяг дисципліни	Кількість годин - 300 кредитів – 10 кредити ЕКТС розподіл годин: лекції - 24 лабораторні заняття - 78 самостійна робота - 198 вид контролю – залік
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i> - https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacyi-3 Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua/node/7904 (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі Zoom (особиста або колективна). Ідентифікатор 200 705 5417. Код доступу 113244; - листування за допомогою електронної пошти: dubinina19381959@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісах Viber, WhatsApp, Telegram (за графіком консультацій викладача); - спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: вивчення дисципліни «Харчова хімія», «Гігієна та санітарія в галузі».

3. Характеристика навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна "Технологія продукції ресторанного господарства" спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці. Предметом дисципліни є кулінарна продукція ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати **загальні компетентності:**

ЗК 1 – Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 5 – Здатність працювати в команді.
ЗК 6. – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово
ЗК 8 – Навики здійснення безпечної діяльності.
ЗК 9 – Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження.

спеціальні компетенції:

СК 1 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
СК 6 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 7 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 9 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 14 – Здатність розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону.

Очікувані програмні результати навчання:

ПРН 2 – 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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 7 – Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 9 – Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, ознайомлення з технологічною документацією, оволодіння основними правилами кулінарної обробки сировини для отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання.

Основним завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми *студенти повинні* досягти таких результатів навчання:

знати:

основний асортимент та технологію виробництва кулінарної і кондитерської продукції в закладах ресторанного господарства, структуру технологічної документації, вимоги до якості продукції;

вміти:

розраховувати рецептури кулінарної та кондитерської продукції, складати технологічні картки та технологічні схеми з її виробництва; оволодіють навичками технологічної обробки харчових продуктів, приготування, оформлення та подачі кулінарної і кондитерської продукції, проведення органолептичної оцінки її якості.

5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість	Розподіл
------	-------------	-----------	----------

		годин	балів
Харчування та життєдіяльність людини	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції	Лабораторне	4	9
Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Забезпечення якості кулінарної продукції. Технологічна документація	Лабораторне	4	9
Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	Лабораторне	4	9
Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби	Лекція, Лабораторне	2 6	9
Технологія соусів	Лабораторне	4	9
Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки. Технологія супів	Лекція, Лабораторне	2 6	9
Підсумковий модульний контроль	Залік	2	60-100
Технологія холодних страв та закусок	Лабораторне	4	9
Технологія солодких страв	Лекція, Лабораторне	2 2	9
Технологія напоїв	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	Лабораторне	2	9
Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Лекція, Лабораторне	2 6	9
Технологія дріжджового тіста та виробів з нього	Лекція, Лабораторне	2 4	9
Технологія бісквітного тіста та виробів з нього.	Лекція,	2	9
Технологія пісочного тіста та виробів з нього	Лабораторне	4	
Технологія листкового тіста та виробів з нього	Лабораторне	2	9
Технологія інших видів тіста та виробів із них	Лабораторне	2	
Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	Лабораторне	4	
Підсумковий модульний контроль	залік	2	60-100

6. Самостійна робота

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та заступання у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.

3. Систематична підготовка до практичних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).

4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю.

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми,

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

7. Система та критерії оцінювання курсу

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.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, практичних заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Робота на лабораторних заняттях:

Під час занять студенти усно доповідають на питання, виконують розрахункові роботи, виконують певні завдання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 9 балів.

Критерії оцінки на лабораторному занятті (поточний контроль)

Бали	Критерії оцінки
9-8	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
7-6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та лабораторних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
5	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань лабораторних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
4-3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання лабораторних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання лабораторних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередковано відвідував лабораторні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

А) Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його

зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Б) Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне лабораторне завдання.

РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення письмових контрольних робіт (тестів), які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до виконаних лабораторних завдань та підвищити загальну суму балів.

Якщо здобувач виконав успішно всі наведені до рубіжного контролю завдання – він може не виконувати контрольну роботу/тести.

В структурі навчання виділяють 4 змістовних модулів. Тобто студенти двічі за семестр складає рубіжний контроль.

Студент, який з різних обставин не виконав мінімум 5 завдань в 5 семестрі та 5 завдань в 6 семестрі не можуть бути допущені до заліку.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ.

Семестровий підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми. Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за лабораторних заняттях (max).

5 семестр

Поточне тестування та самостійна робота											залік	Сума	
Змістовий модуль №1						Змістовий модуль № 2							
T1	T2	T3	9		T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	10	100
9	9				9	9	9	9	9	9	9		

T1, T2 ... T10 – теми змістових модулів.

6 семестр

Поточне тестування та самостійна робота										залік	Сума
Змістовий модуль №3					Змістовий модуль № 4						
T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20	10	100
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9		

T11, T12 ... T20 – теми змістових модулів.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

Три питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 10 балів за кожне питання). Максимальна кількість складає **10 балів**. При дистанційному навчанні використовуються тестові завдання. Тест складається з питань, які в сумі дають також 10 балів.

10 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

9-7 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття

або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

6-4 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

3-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

0 балів отримують студенти, які недопущені або не з'явилися на залік.

8. Інформаційне забезпечення курсу

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.97 № 771/97-ВР.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 № 103-ХІІ.
3. Правила роботи закладів ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>(дата звернення: 14.08.2022).
4. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : Кондор, 2019. 292 с.
5. Виктор Архипов. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Центр навчальної літератури, 2021. 342 с.
6. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах / Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. БУХКАЛО, П. КАПУСТЕНКО. Київ : Центр навчальної літератури, 2021. 832 с.

9. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.