**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГІЯ І ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Викладач:** *кандидат педагогічних наук, доцент Дзюба Надія Анатоліївна*, *кандидат фізичного виховання і спорту, доцент Конох Олена Євгенівна*

**Кафедра***: туризму і готельно-ресторанної справи, ІV корпус, ауд. 306* **E-mail***: konoh\_o\_ye@ukr. net*

**Телефон:** *(067) 146-01-44, каф.228-75-74*

**Інші засоби зв’язку:** *Moodle (форум курсу, приватні повідомлення)*

**Освітня програма, рівень вищої освіти:**

**Статус дисципліни:**

Готельно-ресторанна справа Бакалавр

Нормативна (цикл професійної підготовки спеціальності)

**Кредити ECTS** 3 **Навч. рік:** 2023/2024 **Рік** 3 **Тижні** 12 **навчання**

**Кількість годин** 90 **Кількість** 4 **Лекційні заняття** – 10 **змістових Лабораторні заняття** – 20 **модулів1 Самостійна робота** – 70

**Вид контролю:** Екзамен

**Посилання на курс в Moodle** <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5803> **Консультації:** *особисті – вівторок, четвер, з 11:00 до 13:00, ІV корпус, ауд. 306; дистанційні – CISCO Webex, за попередньою домовленістю*

*Запис на консультації:* https://tinyurl.com/y74w86ng

**ОПИС КУРСУ**

*Курс має на* ***меті*** *сформувати у студентів цілісне уявлення про технологію продукції рестранного господарства, де основними є загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походення, механічна та теплова обробки сировини й напівфабрикатів, технологія виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства, принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних, кондитерських виробів та напоїв, принципи формуванняасортименту для різного контингенту споживачів, наукові та нормативні положення щодо технології виробництва кулінарної продукції, складові якості ресторанної продукції, нові досягнення в технології виробництва. Вивченння дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» тісно пов'язана з іншими дисциплінами порфесійної підготовки спеціальності як от: «Товарознавство», «Сенсорний аналіз продукції закладів ресторанного бізнесу», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія продуктів для ї дієтичного та санаторно-курортного харчування» та інші.*

***Мета курсу*** *«Технологія продукції ресторанного господарства» - це є ознайомлення з технологічним процесом виробництва, що забезпечує перетворення сировини або напівфабрикатів на готову продукцію за допомогою відповідного обладнання, пристроїв та устаткування , подачі страв та напоїв, вимоги до якості продукції ресторанного господарства.*

1 **1 змістовий модуль = 15 годин (0,5 кредита EСTS)**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Основними* ***завданнями*** *вивчення дисципліни «Технологія ресторанного господарства» є:*

- *знати основні послуги закладів ресторанного господарства, класифікацію продукції ресторанного господарства;*

*- нормативні документи, принципи складання рецептур;*

*- вміти використовувати способи і прийоми теплової кулінарної обробки прдуктів;*

*- знати асортимент і технологію приготування продукції загального призначення;*

*- використовувати показники оцінки якості продукції, здійснювати організацію контролю якості.*

***Формат курсу:*** *Blended Learning – викладання курсу передбачає поєднання традиційних форм аудиторного навчання з елементами електронного навчання, в якому використовуються спеціальні інформаційні технології, інтерактивні елементи, онлайн-консультування тощо.*

**ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

*Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок, студенти**повинні досягти таких* ***професійних компетенцій:***

**ЗК 3.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 4.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 5.**Здатність працювати в команді.

**ЗК 6.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**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 суспільства та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

**ЗК 2.** 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 України

**ЗК 3.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 4.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 10**. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**ЗК 12**. Здатність використовувати сучасні методи для сенсорної оцінки

якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та продуктів харчування у

закладах гостинності.

**СК 1.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 3.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**СК 1**. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 3.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК 4.** Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах гостинності, навички взаємодії .

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

**СК 17.** Знання методів сенсорного аналізу харчової сировини та продуктів харчування.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок, студенти повинні досягнути **програмних результатів навчання:**

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства , національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати

питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**РН 11**. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів

готельного та ресторанного господарства.

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних 1 професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**РН 25.** Володіти методами сенсорного аналізу продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

**РН 26.** Організовувати технологічний процес виробництва продукції для дієтичного та санаторно-курортного харчування і сервісний процес її реалізації.

**РН 27.** Забезпечувати вимоги харчової безпеки з урахуванням ризиків, спричинених воєнними діями.

**РН 28.** Володіти знаннями і вміннями створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного та повоєнного часу

**РН 29.** Здатність здійснювати різноманітну діяльність засобами гостинності та харчування, спрямовану на допомогу жителям та біженцям у воєнний час .

**ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ**

*Презентації лекцій, плани семінарських занять, методичні рекомендації до виконання індивідуальних дослідницьких завдань та групових творчих проектів розміщені на платформі Moodle:*

<https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5803>

**КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ**

***Поточні контрольні заходи Обов’язкові види роботи:***

***Письмова контрольна робота*** *(max1 бал.) на початку лекційного заняття для одержання знань з попереднього лекційного заняття*

***Робота у групі*** *над розв’язанням практичного завдання, поставленого викладачем (max 1 бал) – на кожному практичному занятті.*

***Письмова контрольна робота (тестові завдання)*** *(max 8 балів) – двічі на семестр, наприкінці кожного змістового модулю курсу. Контрольна робота (тестові завдання) складається з двадцяти питань (max 0,5 бали кожне) – теоретичного матеріалу.*

***Додаткові види роботи:***

***Індивідуальне письмове завдання*** *у вигляді реферату або аргументативного есе (max 7 балів) виконується за бажанням студента. Теми рефератів та есе на вибір студента зазначені у планах практичних завданьу розділі «Індивідуальне письмове завдання».Гранична кількістьіндивідуальних письмових завдань – не більше 1 реферату та 1 есе за семестр. Усі письмові завдання подаються виключно через платформу Moodle.*

***Реферат*** *передбачає реферування (себто, стислий переказ основних положень, дотичних до теми) двох актуальних (опублікованих не раніше ніж за 5 років та таких, що мають високий індекс цитування) наукових статей, опублікованих у зарубіжних фахових виданнях мовою, яку вивчає студент. Обсяг реферату – до 5000 знаків. Пряме цитування реферованих джерел заборонене. Перелік реферованих джерел оформлюється за зразком:* [https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/245395/mod\_resource/content/1/prikladi\_oformlen\_literat](https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/245395/mod_resource/content/1/prikladi_oformlen_literatur.pdf) [ur.pdf](https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/245395/mod_resource/content/1/prikladi_oformlen_literatur.pdf)

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ***Аргументативне есе (Standard ArgumentativeEssay)*** *складаєтьсяз таких структурних елементів:* - *вступу, де студент декларує власну точку зору на проблему, поставлену у заголовку есе;*

- *щонайменше трьох аргументів на користь власної точки зору, структурованих за принципом SEXI (Statement-Explanation-Example-Importance/Impact).*

- *висновку, де попередні результати синтезуються та інтегруються у більш глобальний контекст.*

*Оскільки головна мета есе – змусити читача розділити точку зору автора, важливо використовувати риторичні фігури переконання, маркери логічної послідовності елементів («по-перше», «по-друге», «з вищезазначеного витікає» та ін.), апелювати до етосу (спільних цінностей, поглядів, знань) та фактів (дослідження, статистичні дані, думки фахівців, приклади з життя), проводити ефектні паралелі й аналогії для демонстрації вашої ерудиції, вдало використовувати цитати з прочитаних текстів, правильно обрати інтонацію спілкування з читачем. Детальні вимоги та практичні рекомендації до написання аргументативного есе див. на сторінці курсу у Moodle:*

<https://moodle.znu.edu.ua/mod/forum/discuss.php?d=738>

***Підсумкові контрольні заходи:***

***Усна відповідь на екзамені*** *(max 20 балів) передбачає розгорнуте висвітлення двох питань: теоретичного (max 10 балів) й практичного, використовуючи інструкційні картки та схеми виконання практичного завдання (max 10 балів). Перелік питань див. на сторінці курсу у Moodle:* <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=6877>

***Захист групового творчого проекту або індивідуального дослідницького завдання*** *(max 20 балів) здійснюється на заліковому тижні. Публічний захист є обов’язковою вимогою для зарахування результатів за даними видами робіт.*

***Індивідуальне дослідницьке завдання (ІДЗ)*** *варто обрати тим, хто володіє базовими методами ведення наукових досліджень і прагне поглибити власні знання з теорії технології продукції ресторанного господарства та опанувати сучасні форми організації обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства, як повсякденно так і при проведенні банкетів та прийомів. Тема ІДЗ обирається впродовж перших двох тижнів семестру з переліку запропонованих тем за посиланням:* <https://docs.google.com/document/d/1XldtqwAmkOIdDFxRbA6iEVqP7W-vK_qf7eI6XiXHlxA/edit>

*Результати ІДЗ можуть стати основою для доповідей на студентських науково-практичних конференціях. Методичні рекомендації до виконання ІДЗ та критерії оцінювання див. на сторінці курсу у Moodle:* <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=6877>

***Груповий творчий проект*** *з адаптації технології продукції ресторанного господарства варто обрати тим, хто володіє навичками візуалізації інформації, розкадрування наративу, вміє працювати з графічними та відеоредакторами і бажає розвинути навички проектного мислення, інтермедіального аналізу та командної роботи.*

*Формат проекту: презентація, вистава, комікс, міні-фільм тривалістю до 15 хвилин. Кількість учасників у групі: 5-7 осіб.*

*Для запису на груповий творчий проект слід впродовж перших двох тижнів семестру подати заявку із зазначенням обраного твору, прізвищ та функцій виконавців, контактних даних керівника проекту за посиланням:*

<https://moodle.znu.edu.ua/mod/assign/view.php?id=103863>

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни**

**Контрольний захід** **Термін** **% від загальної оцінки виконання**

**Поточний контроль (max 60%)**

*Відвідування лекцій Змістовий* *Групова* *робота* *на модуль 1-2 практичних*

*(розділ 1)* *Письмова* *контрольна робота (тестування) Індивідуальне* *письмове завдання*

*Змістовий* *Відвідування лекцій*

*модуль* *3- Групова* *робота* *на*

*4* *практичних*

*(розділ 2)* *Письмова* *контрольна робота (тестування) Індивідуальне* *письмове завдання*

**Підсумковий контроль (max 40%)** *Іспит*

*Захист індивідуального дослідницького завдання або групового проекту*

**Разом**

*Лекційні 1,2,3,4,5* **5** *Практичні* **10** *1,2,3,4,5*

*Тиждень 6* **8**

*Тиждень 6* **7**

*Лекційні 6,7,8,9,10* ***5***

*Практичні* **10** *6,7,8,9,10*

*Тиждень 10* **8**

*Тиждень 10* **7**

**20 20**

**100%**

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

За шкалою За шкалою університету ECTS

За національною шкалою

Екзамен Залік

A B C D E

FX

F

90 – 100 (відмінно) 85 – 89 (дуже добре) 75 – 84 (добре)

70 – 74 (задовільно) 60 – 69 (достатньо)

35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)

1 – 34 (незадовільно – з обов’язковим повторним курсом)

5 (відмінно)

4 (добре)

3 (задовільно)

2 (незадовільно)

Зараховано

Не зараховано

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **РОЗКЛАД КУРСУ ЗА ТЕМАМИ І КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ**

**Тиждень** **Тема заняття** **Контрольне завдання** **Кількість і вид заняття балів**

Змістовий модуль 1. Основи технології продукції ресторанного господарства Тиждень 1 Загальна характеристика Відвідування 1 Лекційне1 технологічних процесів

виробництва продукції в ресторанах.

Лабораторне1 порядок роботи в Письмова контрольна робота 2 лабораторії, правила Робота у групах: порядок роботи в

безпеки, Тема: лабораторії, правила безпеки, Тема: «Приготування і «Приготування і подавання салатів і

подавання салатів і вінегретів». Завдання-приготувати, вінегретів». оформити і відпустити :салат

вітамінний№84, салат-коктейль, вінегрет овочевий№103, салат м’ясний

Тиждень 2 Принципи складання Відвідування 1 Лекційне 2 рецептур на продукцію

ресторанного господарства

Лабораторне2 Письмова контрольна робота: 2 Робота у групах: Тема:

«Приготування, оформлення і подавання страв з відварних, припущених, тушкованих овочів». Завдання-приготувати, оформити і відпустити: капуста відварна, соус сухарний №327, овочі припущені у молочному соусі№341, капуста тушкована№342, рагу овочеве

Змістовий модуль 2. Асортимент і технологія продукції загального призначеня Тиждень 3 Способи і прийоми Відвідування 1 Лекційне 3 теплової кулінарної

обробки продуктів.

Лабораторне3 Приготування і Письмова контрольна робота 2 подавання страв із Робота у групах: Тема:

смажених та запечених «Приготування і подавання страв із овочів. смажених та запечених овочів».

Завдання- приготувати, оформити і відпустити: зрази картопляні№359, крокети картопляні№360, котлети капустяні№363/863,голубці овочеві№391

Тиждень 4 Інформаційне Відвідування 1 Лекційне4 забезпечення процесу

обслуговування

Лабораторне4 Страви з яєць, сиру. Письмова контрольна робота. 2

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологія Робота у групах: Тема: «Страви з приготування, подача яєць, сиру». Завдання-приготувати,

страв, вимоги до якості. оформити і відпустити страви: омлет фарширований №474, вареники

ліниві№491, пудинг з сиру№497, сирники зі сметаною№492.

Тиждень 5 Асортимент і технологія Відвідування 1 Лекційне 5 супів.

Лабораторне 5

Тиждень 6 Лекційне 6

Приготування та подавання супів.

Асортимент і технологія соусів

Письмова контрольна робота. 2 Робота у групах: Тема:

«Приготування та подавання супів» Завдання-приготувати, оформити і відпустити: розсольник по-домашньому№207, борщ український№189/190, капусняк запорізький№121, суп пюре із картоплі№266

Відвідування 1 Письмова контрольна робота 8

(тестування)

Лабораторне 6

Приготування і подача контрольна робота письмове завдання 1

7

макаронних виробів. Робота у групах: Тема: Приготування і подавання страв із

круп, макаронних виробів». Завдання-приготувати, оформити і відпустити страви: биточки рисові з морквою, соус молочний№428, крупник гречаний зі сметаною№418, пудинг рисовий запечений, соус абрикосовий№424, бабка з локшини

Змістовий модуль 3. Асортимент продукції з риби, м’яса та субпродуктів Тиждень 7 Асортимент і технологія Відвідування 1 Лекційне 7 кулінарної продукції з

м’яса та субпродуктів

Лабораторне 7 Приготування, Письмова контрольна робота 2 оформлення і подавання Робота в групах: Тема:

страв із смаженого м’яса. «Приготування, оформлення і подавання страв із смаженого

м’яса». Завдання-приготувати, оформити і відпустити: біфштекс з цибулею№587, котлети відбивні№610, бефстроганов з картоплею «фрі»№598/761, піджарка, капуста тушкована№599/773 .

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни**

Тиждень 8 Асортимент і технологія Відвідування 1 Лекційне8 страв з риби, нерибних

морепродуктів та ракоподібних

Лабораторне 8 Приготування і Письмова контрольна робота 2 подавання холодних Робота у групах: Тема:

страв з риби. «Приготування і подавання холодних страв з риби». Завдання –

приготувати, оформити і відпустити: оселедець січений №136/1, риба відварна з гарніром, з соусом№141/2, риба заливна з гарніром №144/11, риба смажена під маринадом№146.

Модуль 4. Асортимент та технологія солодких страв, борошняних і кондитерських виробів

Тиждень 9 Лекційне9

Лабораторне 9

Тиждень 10 Лекційне10

Лабораторне10

Асортимент і технологія солодких страв, гарячих і прохолодних напоїв. Приготування і подавання солодких страв.

Асортимент і технологія борошняних і кондитерських виробів Приготування і подавання виробів з прісного тіста.

Відвідування 1

Письмова контрольна робота 2 Робота у групах: Тема

«Приготування і подавання солодких страв». Завдання- приготувати, оформити і відпустити: яблука в тісті смажені№990, яблука по-київськи№1.415, мус апельсиновий№966, пудинг з консервованими плодами№423.

Відвідування 1 Індивідуальне письмове завдання 7

Письмова контрольна робота 8 (тестування)

Робота у групах: Тема 2 «Приготування і подавання виробів з

прісного тіста». Завдання-приготувати, оформити і відпустити: вареники з картоплею№1079, пельмені м’ясні№1072, чебуреки№1096, млинці з сиром№1083.

60

**ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА Основна**:

1. Про внесення змін деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів: Закон України від 22.07. 2014№ 1602- VII // Голос України від 19.09.2014 №179.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997р. № 771/97-ВР//Відомості Верховної Ради України.-1998.-№19 –Ст.98.-

(Із змінами, внесеними згідно із Законом №67-VIII від 28.12.2014р.//Відомості Верховної Ради України – 2015.-№4-Ст.19) .

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ3862:99.- [Чинний від 199-10-01] - К.: Держспожив стандарт України, 2004. -17с.- (Національний стандарт).

4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібн./ В.В.Архіпов,Т.В. Іваннікова, А.В. Архіпова -К.:Центр

учбової літератури, 2007. -382с.

5. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська.- К.: Центр учбової літератури, 2009.-342с.

6. 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., 2005.-848с.

7. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика); підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич ; Львівський національний університет ім.І.Франка.- Київ: ЦУЛ,2013,-304с.

8. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія/ М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, П.О.Карпенко. – К.: К.Н.Т.У, 2003. – 322 с.

9. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч. посібн. / В.Я.Плахотін, І.С. Тюрікова, Г.П. Хоміч.– К.: Центр навч. літератури, 2005. – 296 с.

10. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В.Іванова; МОН України, Національний університет харчових технологій.- Київ : НУХТ, 2013.-430с.

11. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов , Л.О. Радченко , О.В. Новікова та ін. –Харків: Світ книг, 2012.-537с.

12. Смоляр В.І. Харчова экспертиза: підручник/В.І.Смоляр.-К:Здоров'я, 2000. – 336 с. 13. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник/ Г.І.Шумило – К.: Кондор,

2013. – 504 с.

**Додаткова**:

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник/ В.Г.Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. – Одеса: Атлант ВОІСОІУ, 2016. –479 с.

2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних виробів: навчальний посібник/ О.В. Новікова - К.: Видавництво Ліра, 2017-540 с.

3. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня/Капліна Т.Р., Шаповал Н.І. та ін. навч. посібник – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 280 с.

4. Смоляр В.І. Фізіологія і гігієна харчування: підручник /В.І.Смоляр-К..: Здоров’я, 2000. -335 с.

5.Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: Навчальний посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.

6. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч.посібн. / Н.А. П'ятницька. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. -240с.

7.Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика /М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, В.Н.Корзун, О.М. Григоренко .- К.: КНТЕУ, 2002. - 52 с.

8. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства.: підручник / В.Ф.Доценко, Л.Ю. Арсеньева, Н.П.Бондар та ін; за ред. В.Ф. Доценка ;Нац.ун-ет харч. Технол. - Київ : НУХТ, 2014.-379с.

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

.

**Інформаційні ресурси**

1. ЗахарчукВ.Г.Технологіяпродукціїресторанногогосподарства:навчальнийпосібникрекомендованоМОН України.–dspace. oneu.ua/ jspui/ handle/123456789/6768

2. АрхіповВ.В.,ІванніковаТ.В.,АрхіповаА.В.Рестораннасправа…:навчальнийпосібникрекомендовано МОНУкраїни.–tourism-book. com/pbooks /book-83/ua/

**РЕГУЛЯЦІЇ І ПОЛІТИКИ КУРСУ2**

**Відвідування занять. Регуляція пропусків.**

*Інтерактивний характер курсу передбачає обов’язкове відвідування практичних занять. Студенти, які за певних обставин не можуть відвідувати практичні заняття регулярно, мусять впродовж тижня узгодити із викладачем графік індивідуального відпрацювання пропущених занять. Окремі пропущенні завдання мають бути відпрацьовані на найближчій консультації впродовж тижня після пропуску. Відпрацювання занять здійснюється усно у формі співбесіди за питаннями, визначеними планом заняття. В окремих випадках дозволяється письмове відпрацювання шляхом виконання індивідуального письмового завдання.*

*Студенти, які станом на початок екзаменаційної сесії мають понад 70% невідпрацьованих пропущених занять, до відпрацювання не допускаються.*

**Політика академічної доброчесності**

*Усі письмові роботи, що виконуються слухачами під час проходження курсу, перевіряються на наявність плагіату за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення UniCheck. Відповідно до чинних правових норм, плагіатом вважатиметься: копіювання чужої наукової роботи чи декількох робіт та оприлюднення результату під своїм іменем; створення суміші власного та запозиченого тексту без належного цитування джерел; рерайт (перефразування чужої праці без згадування оригінального автора). Будь-яка ідея, думка чи речення, ілюстрація чи фото, яке ви запозичуєте, має супроводжуватися посиланням на першоджерело. Приклади оформлення цитувань див. на Moode:* [*https://moodle.znu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=103857*](https://moodle.znu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=103857)

*Виконавці індивідуальних дослідницьких завдань обов’язково додають до текстів своїх робіт власноруч підписану Декларацію академічної доброчесності (див. посилання у Додатку до силабусу).*

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Роботи, у яких виявлено ознаки плагіату, до розгляду не приймаються і відхиляються без права перескладання. Якщо ви не впевнені, чи підпадають зроблені вами запозичення під визначення плагіату, будь ласка, проконсультуйтеся з викладачем.*

*Висока академічна культура та європейські стандарти якості освіти, яких дотримуються у ЗНУ, вимагають від дослідників відповідального ставлення до вибору джерел. Посилання на такі ресурси, як Wikipedia, бази даних рефератів та письмових робіт (Studopedia.org та подібні) є неприпустимим. Рекомендовані бази даних для пошуку джерел:*

*Електронні ресурси Національної бібліотеки ім. Вернадського:* [http://www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua/)

*Цифрова повнотекстова база даних англомовної наукової періодики JSTOR:* <https://www.jstor.org/>

**Використання комп’ютерів/телефонів на занятті**

*Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). Будь ласка, не забувайте активувати режим «без звуку» до початку заняття.*

*Під час виконання заходів контролю (термінологічних диктантів, контрольних робіт, іспитів) використання гаджетів заборонено. У разі порушення цієї заборони роботу буде анульовано без права перескладання.*

**Комунікація**

*Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Moodle.*

*Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт, коди доступу до сесій у Cisco Webex та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу. Для персональних запитів використовується сервіс приватних повідомлень. Відповіді на запити студентів подаються викладачем впродовж трьох робочих днів. Для оперативного отримання повідомлень про оцінки та нову інформацію, розміщену на сторінці курсу у Moodle, будь ласка, переконайтеся, що адреса електронної пошти, зазначена у вашому профайлі на Moodle, є актуальною, та регулярно перевіряйте папку «Спам».*

*Якщо за технічних причин доступ до Moodle є неможливим, або ваше питання потребує термінового розгляду, направте електронного листа з позначкою «Важливо» на адресу* [*konoh\_o\_ye@ ukr.net*](mailto:tupakhina@znu.edu.ua) *У листі обов’язково вкажіть ваше прізвище та ім’я, курс та шифр академічної групи.*

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ ЗДОРОВ’Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **ДОДАТОК ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2023-2024 рр.**

**ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ 2023-2024 н. р.** доступний за адресою: <https://tinyurl.com/yckze4jd>.

**АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ.** Студенти і викладачі Запорізького національного університету несуть персональну відповідальність за дотримання принципів академічної доброчесності, затверджених **Кодексом академічної доброчесності ЗНУ:** <https://tinyurl.com/ya6yk4ad>. Декларація академічної доброчесності здобувача вищої освіти (додається в обов’язковому порядку до письмових кваліфікаційних робіт, виконаних здобувачем, та засвідчується особистим підписом): <https://tinyurl.com/y6wzzlu3>.

**НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ.** Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь (атестації, заліки, іспити та інші форми контролю) є невід’ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9tve4lk>.

**ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН, ВІДРАХУВАННЯ.** Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (в тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Порядок повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9pkmmp5>. Підстави та процедури відрахування студентів, у тому числі за невиконання навчального плану, регламентуються Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ycds57la>.

**НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА.** Порядок зарахування результатів навчання, підтверджених сертифікатами, свідоцтвами, іншими документами, здобутими поза основним місцем навчання, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті: <https://tinyurl.com/y8gbt4xs>.

**ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ.** Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов’язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/57wha734>. Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/yd6bq6p9>; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: <https://tinyurl.com/y9r5dpwh>.

**ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА.** Телефон довіри практичного психолога Марті Ірини Вадимівни (061)228-15-84, (099)253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

**УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ** Запорізького національного університету: **Борисов Костянтин Борисович**

Електронна адреса: [uv@znu.edu.ua](mailto:uv@znu.edu.ua) Гаряча лінія: Тел. [(061) 228-75-50](tel:061-228-75-50)

**РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ.** Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Якщо вам потрібна спеціалізована допомога, будь-ласка, зателефонуйте (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: <https://tinyurl.com/ydhcsagx>.

**РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ. Наукова бібліотека**: <http://library.znu.edu.ua>. Графік роботи абонементів: понеділок – п`ятниця з 08.00 до 16.00; вихідні дні: субота і неділя.

**ЕЛЕКТРОННЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE): https://moodle.znu.edu.ua**

Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресою: **moodle.znu@znu.edu.ua.**

У листі вкажіть: прізвище, ім'я, по-батькові українською мовою; шифр групи; електронну адресу.

Якщо ви вказували електронну адресу в профілі системи Moodle ЗНУ, то використовуйте посилання для відновлення паролю https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015.

**Центр інтенсивного вивчення іноземних мов**: http://sites.znu.edu.ua/child-advance/

**Центр німецької мови, партнер Гете-інституту**: https://www.znu.edu.ua/ukr/edu/ocznu/nim

**Школа Конфуція (вивчення китайської мови)**: http://sites.znu.edu.ua/confucius