

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я І ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету фізичного виховання,
здоров'я і туризму

_____ М.В. Маліков
(підпис) (ініціали та прізвище)
«_____» _____ 2022 р.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
(назва навчальної дисципліни)
РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів
(назва освітнього ступеня)
денної форми здобуття освіти
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр, назва спеціальності)
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
(назва)

Укладач: Конох О.Є., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

Протокол № _____ від “ _____ ” _____ 202_ р.
Завідувач кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи

Ухвалено науково-методичною радою
Факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму

Протокол № _____ від “ _____ ” _____ 202_ р.
Голова науково-методичної ради
факультету фізичного виховання, здоров'я
та туризму

2022 рік

1. Опис навчальної дисципліни

1	2	3	
Галузь знань, спеціальність, освітня програма рівень вищої освіти	Нормативні показники для планування і розподілу дисципліни на змістові модулі	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття освіти	заочна (дистанційна) форма здобуття освіти
Галузь знань 24 сфера обслуговування (шифр і назва)	Кількість кредитів – 3	Обов'язкова	
		Цикл професійної підготовки освітньої програми	
Спеціальність 241 готельно-ресторанна справа (шифр і назва)	Загальна кількість годин – 90 год.	Семестр:	
		1-й	-й
Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа (назва)	Змістових модулів – 4	Лекції	
		20 год.	6 год.
Рівень вищої освіти: бакалаврський	Кількість поточних контрольних заходів – 8	Практичні заняття	
		20 год.	4 год.
		Самостійна робота	
		48 год.	год.
		Вид підсумкового семестрового контролю: екзамен	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета курсу «Технологія продукції ресторанного господарства» - 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.

Основні завдання вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»:

- ознайомити студентів з базовою термінологією, нормативними документами;
- знати предмет, завдання та основні концепції різних видів харчування;
- знати класифікацію, склад та загальну характеристику сировини рослинного та тваринного походження;
- ознайомити з правилами механічної та теплової кулінарної обробки сировини та напівфабрикатів;
- ознайомити з технологією виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства;
- знати принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв;
- знати принципи формування асортименту для різного контингенту споживачів;

- знати властивості і показники асортименту;
- знати наукові та нормативні положення щодо технології виробництва кулінарної продукції;
- складові якості ресторанної продукції, керування якістю продукції;
- ознайомити з новими досягненнями в технології виробництва;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких результатів навчання та компетентностей:

Заплановані робочою програмою результати навчання та компетентності	Методи і контрольні заходи
1	2
<p>Результати навчання:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних і професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>Компетентності:</p> <p>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</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини</p>

<p>суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного, демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Здатність використовувати сучасні методи для сенсорної оцінки якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та продуктів харчування у закладах гостинності.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 4. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах гостинності, навички взаємодії .</p> <p>СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</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> <p>СК 17. Знання методів сенсорного аналізу харчової сировини та продуктів харчування.</p>	
---	--

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» має тісний зв'язок з такими дисциплінами: «Товарознавство», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та інші

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи технології продукції ресторанного господарства. Загальна характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Асортимент і технологія продукції загального призначення. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів. Асортимент і технологія супів. Асортимент і технологія соусів.

Змістовий модуль 3. Асортимент і технологія продукції з риби, м'яса та субпродуктів. Асортимент і технологія страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних. Асортимент і технологія продукції з м'яса.

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

Асортимент і технологія солодких страв. Асортимент та технологія борошняних та кондитерських виробів.

4. Структура навчальної дисципліни

Змістовий модуль	Усього годин	Аудиторні години					Самостійна робота		Система накопичення балів			
		Усього годин	Лекційні заняття		Практичні заняття		о/дф	з/дист ф.	Теор. зав-ня, к-ть балів	Практ. зав-ня, к-ть балів	Усього балів	
			о/дф	з/дист ф.	о/дф	з/дист ф.						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	15	11	5	2	5	1	4		5	10	15	
2	15	11	5	2	5	1	4		5	10	15	
3	15	10	5	1	5	1	5		5	10	15	
4	15	10	5	1	5	1	5		5	10	15	
Усього за змістові модулі	60	42	20	6	20	4	18				60	
Підсумковий семестровий контроль залік	30						30				40	
Загалом			90					48		100		

5. Темі лекційних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
1	2	3	4
1	Загальна характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства	2	2
1	Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.	2	
1	Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства.	2	
2	Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів.	2	2
2	Асортимент і технологія супів.	2	
2	Асортимент і технологія соусів.	2	
3	Асортимент і технологія страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.	2	1
3	Асортимент і технологія продукції з м'яса.	2	1
4	Асортимент і технологія солодких страв.	2	
4	Асортимент та технологія борошняних та кондитерських виробів.	2	
Разом		20	6

6. Теми практичних занять

№ змістового модуля	Назва теми	Кількість годин	
		о/д ф.	з/дист ф.
1	2	3	4
1	Загальна характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства .	2	
2	Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.	2	
2	Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства.	2	
2	Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів.	2	1
3	Асортимент і технологія супів.	2	1
3	Асортимент і технологія соусів.	2	1
3	Асортимент і технологія страв з риби, нерибних морепродуктів та ракоподібних.	2	1
3	Асортимент і технологія продукції з м'яса .	2	
4	Асортимент і технологія солодких страв.	2	
4	Асортимент та технологія борошняних та кондитерських виробів.	2	
Разом		20	4

7. Види і зміст поточних контрольних заходів

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
1	Теоретичне завдання	Виконання письмового опитування – відповіді на 5 питань.	Письмове опитування – по 1 балу за кожне питання	5
	Практичне завдання	Проведення інтерактивної вправи «Мікрофон» на практичних заняттях.	Оцінюється за активність учасників – 0-10 балів	10
Усього за ЗМ 1 контр. заходів				15
2	Теоретичне завдання	Усне опитування	Оцінюється – 0-5 балів	5
	Практичне завдання	Проведення вікторини і рольової гри «Способи і прийоми теплової обробки продуктів» на практичних заняттях.	Вікторина – по 2 бали за кожне питання (8 балів). Рольова гра – 2 бали	10
Усього за ЗМ 2 контр. заходів				15

3	Теоретичне завдання	Виконання тестів	Тестування – по 1 балу за кожне питання	5
	Практичне завдання	Самостійно розроблена презентація за наданою тематикою	Презентація – 0-10 балів	10
Усього за ЗМ 3 контр. заходів				15
4	Теоретичне завдання	Виконання письмового опитування	Письмове опитування – по 1 балу за кожне питання	5
	Практичне завдання	Проведення рольової гри «Асортимент і технологія продукції з м'яса»	Оцінюється за активність учасників – 0-10 балів	10
Усього за ЗМ 4 контр. заходів				15
Усього за змістові модулі контр. заходів				60

8. Підсумковий семестровий контроль

Форма	Види підсумкових контрольних заходів	Зміст підсумкового контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
Іспит	Індивідуальне завдання	Виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, аудіо- та відеоматеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.	Індивідуальне завдання – максимально 20 балів.	20
	Контрольне завдання	Відповідь на 3 відкриті питання письмово. Проведення аналізу професійного характеру усно.	Контрольні питання – по 4 бали за кожне питання. Аналіз – 8 балів.	20
Усього за підсумковий семестровий контроль				40

9. Рекомендована література

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) .

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 експертиза: 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 VOICOU, 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 ресторани 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.

Інформаційні ресурси

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник рекомендовано МОН України. – dspace. oneu.ua / jsrui / handle / 123456789/ 6768
2. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа... : навчальний посібник рекомендовано МОН України. – tourism- book . com /pbooks /book-83 /ua
3. Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua>. (дата звернення 28.08.2019)
4. Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL: [http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restoranoi_spravy%20\(2\).pdf](http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restoranoi_spravy%20(2).pdf) (дата звернення 26.08.2019)
5. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення 01.09.2021)