МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ФІЗИЧНОГО ВИХОВАНЯ, 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 ухваленона засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справиПротокол №\_\_\_\_ від “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ р.Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (підпис) (ініціали, прізвище ) | 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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (підпис) (ініціали, прізвище ) |

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 |
| Змістових модулів – 4 | **Лекції** |
| **Освітньо-професійна програма**Готельно-ресторанна справа(назва) | 20 год. | 6 год. |
| **Практичні заняття** |
| Рівень вищої освіти: **бакалаврський**  | Кількість поточних контрольних заходів – 8 | 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 навчаннята компетентності  | Методи і контрольні заходи |
| **1** | **2** |
| Результати 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 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і 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** **17**. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб’єктами готельного та ресторанного бізнесу**РН 19**. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.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 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.**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. | Лекційні заняття, практичні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, інтерактивні вправи, рольові ігри, тестування, контрольні роботи, опитування, вікторини |

**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 | Теор.зав-ня, к-ть балів | Практ.зав-ня,к-ть балів | Усього балів |
| о/дф. | з/дистф. | о/дф. | з/дистф. | о/дф. | з/дистф. |
| **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. Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № змістового модуля | Назва теми | Кількістьгодин |
| о/дф. | з/дистф. |
| **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 | Кількістьгодин |
| о/дф. | з/дистф. |
| **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 |

1. **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 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.

**Інформаційні ресурси**

1. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник рекомендовано МОН України. – dspace. oneu.ua / jspui / handle / 123456789/ 6768
2. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., АрхіповаА.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\_restorannoi\_spravy%20(2).pdf](http://www.file:///D%3A/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoi_spravy%20%282%29.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)