

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директор ННІ неперервної
освіти і туризму
д.ю.н., проф. Гриценко І.С.
"09 06" 2022 р.

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 14 від 06 06 2022 р.
Завідувач кафедри
д.е.н., проф. Левицька І.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанний
бізнес» к.е.н., доцент, доцент
готельно-ресторанної справи та
туризму
Гарант
к.е.н., доц. Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КОНДИТЕРСЬКЕ І ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: професор кафедри, д.т.н. професор Бандура В.М.

(посад. науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2022 р.

1. Опис навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалвр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен / залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	6	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою дисципліни є опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів, формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.

Завданнями дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок, щодо організації технологічного процесу виготовлення кондитерської і пекарської продукції та здійснення оцінки її якості.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- механічні, фізико-хімічні та біологічні процеси, які відбуваються у кондитерській сировині під час механічної та теплової обробки;
- ефективні способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості з найменшими витратами сировини та продуктів;
- вимоги до якості кондитерської та пекарської продукції, динаміку їх змін в технологічному процесі.

вміти:

- вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- вміти планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Програмні результати навчання (РН):

ПРН 13. Знання психологічних закономірностей взаємовідносин зі споживачами, знання інструментів координування та регулювання взаємовідносини з контактними аудиторіями.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
6 семестр (3 курс)														
Змістовий модуль 1.														
Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.		8	2	2			4							

Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості.		8	2	2			4						
Тема 3. Наукові основи тістоутворення.		8	2	2			4						
Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста.		8	2	2			4						
Тема 5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання		8	2	2			4						
Тема .6 Технологія напівфабрикатів із листяного, заварного та білково-збивного тіста, їх використання.		8	2	2			4						
Тема 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати		8	2	2			4						
Разом за змістовим модулем 1		56	14	14			28						
Змістовий модуль 2.													
Тема 8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.		16	4	4			8						
Тема 9. Технології виготовлення тортів,		16	4	4			8						

тістечок, рулетів, печива.													
Тема 10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.		8	2	2			4						
Тема 11. Національні борошняні кондитерські вироби.		8	2	2			4						
Тема 12. Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів.		16	4	4			8						
Разом за змістовим модулем 2		64	16	16			32						
Всього за 6 семестр (3 курс)		120	60	60			60						
Усього годин		120	60	60			60						

3.Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовий модуль 1.	14
1	Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва. Практичне заняття 1 1. Провести механічну обробку борошна. Визначити вид і сорт борошна. 2. Дослідити властивості крохмалю і цукру. 3. Дослідити якість молока, його технологічні властивості. 4. Провести первинну обробку яєць. Визначити вплив яєць на властивості кондитерських виробів.	2
2	Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості. Практичне заняття 2 1. Дослідження структури тіста. 2. Технологічні параметри тістоутворення. 3. Дослідження впливу компонентів рецептури на процес тістоутворення.	2
3	Тема 3. Наукові основи тістоутворення. Практичне заняття 3 1. Приготування тіста безопарним способом. 2. Приготування тіста опарним способом.	2

	3. Дослідження процесів, які відбуваються під час дозрівання дріжджового тіста.	
4	Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста. Практичне заняття 4 1. Приготування дрібноштучних дріжджових виробів. 2. Приготування багатопорційних дріжджових виробів. 3. Приготування здобних булочних виробів.	2
5	Тема 5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання. Практичне заняття 5 1. Технологічні процеси виготовлення бісквітного тіста. 2. Технологічні процеси виготовлення виробів з бісквітного тіста. 3. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту виробів з бісквітного тіста.	2
6	Тема 6. Технологія напівфабрикатів із листового, заварного та білково-збивного тіста, їх використання. Практичне заняття 6 1. Технологічні процеси виготовлення пісочного тіста. 2. Технологічні процеси виготовлення виробів з пісочного тіста. 3. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту виробів з пісочного тіста.	2
7	Тема 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати Практичне заняття 7 1. Технологічні процеси виготовлення листового тіста. 2. Технологічні процеси виготовлення виробів з листового тіста. 3. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту виробів з листового тіста.	2
	Змістовий модуль 2.	16
8-9	Тема 8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання. Практичне заняття 8 1. Технологічні процеси виготовлення заварного та пряничного тіста, виробів з нього. 2. Технологічні процеси виготовлення білково-збивного тіста, виробів з нього. 3. Якість, термін зберігання, шляхи розвитку асортименту виробів. Практичне заняття 9 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення кремів. 2. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення оздоблень з цукристих напівфабрикатів (помадки, карамельна маса, сиропи, грильяж, мастики, глазури, лаки, кендир, паленка). 3. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту оздоблювальних напівфабрикатів.	4
10-11	Тема 9. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива. Практичне заняття 10 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення малювальних мас: білкових, масляних, фруктових, шоколадних, з глазури; діагностика, апаратне оформлення.	4

	2. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту оздоблювальних напівфабрикатів. Практичне заняття 11 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення крихтових, випічних, цукристих, горіхових посипок, литих шоколадних фігур. 2. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту оздоблювальних напівфабрикатів.	
12	Тема 10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення. Практичне заняття 12 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення тортів і тістечок. 2. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту тортів і тістечок.	4
13	Тема 11. Національні борошняні кондитерські вироби. Практичне заняття 13 1. Відпрацювання технологічних процесів виготовлення рулетів та печива. 2. Визначення якості, термінів зберігання, шляхів розвитку асортименту рулетів та печива.	2
14	Тема 12. Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів. Практичне заняття 14 1. Створення композиції тортів різної тематики. 2. Відпрацювання техніки оздоблення тортів із застосуванням сучасних технологій (мастика, марципан, глазур, акварель, лак, карамель та ін). 3. Опрацювання нормативних документів, що використовуються при виготовленні борошняних кондитерських та булочних виробів Практичне заняття 15 1. Аналіз рецептур напівфабрикатів зі збагачувальними добавками. 2. Дослідження сумісності мікронутрієнтів. 3. Відпрацювання рецептур кондитерських виробів спеціального призначення.	4
Підсумковий контроль		Екзамен

4. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва

1. Предмет дисципліни «Кондитерське і пекарське мистецтво».
2. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні.
3. Харчування та життєдіяльність людини.

- 4.Поняття про технологічний процес виготовлення борошняних кондитерських і булочних виробів, їх класифікація.
- 5.Технологічні принципи створення та виробництва кондитерської та пекарської продукції.
- 6.Шляхи та перспективи підвищення конкурентоспроможності борошняних кондитерських виробів.

Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості

1. Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість.
- 2.Органолептичне визначення якості харчових продуктів.
3. Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.
4. Поняття про силу борошна.
5. Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві.
6. Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.
7. Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Продукти переробки молока – сухе молоко, згущене молоко, вершки, сметана, сир. Взаємозамінність.
8. Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Види яєць за способом і терміном зберігання, вимоги до якості. Санітарна обробка яєць. Продукти переробки яєць - меланж, яєчний порошок: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, кулінарна обробка, взаємозамінність, підготовка до використання в кондитерському виробництві.
9. Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.
10. Допоміжна сировина для кондитерського виробництва. Фруктово-ягідна та овочева сировина, насіння і горіхи, дріжджі.
11. Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники, харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання.
12. Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.
13. Напівфабрикати для хлібобулочних і кондитерських виробів.

Тема 3. Наукові основи тістоутворення

1. Класифікація тіста, їх коротка характеристика.
2. Процеси, що відбуваються під час утворення тіста.
- 3.Замішування та утворення тіста. Вплив основних технологічних параметрів замішування на процес тістоутворення. Структура тіста.
- 4.Роль складових частин пшеничного борошна в утворенні тіста.
- 5.Вплив компонентів рецептури на процес тістоутворення

6.Вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових виробів.

7.Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний.

Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста

1. Характеристика способів приготування дріжджового тіста.
2. Процеси, що відбуваються під час дозрівання дріжджового тіста. Молочнокисле бродіння.
3. Колоїдні та фізико-хімічні процеси під час дозрівання тіста.
4. Механічна і теплова обробка тіста. Мікробіологічні, біохімічні і фізико-хімічні процеси під час випікання тістових заготовок.
5. Види виробів із дріжджового тіста. Асортимент булочок.
6. Технологія дріжджового листового тіста. Пироги з дріжджового тіста.
7. Борошняні та кулінарні дріжджові вироби.
- 8.Технологічні прийоми їх виготовлення.
- 9.Особливості технології виготовлення піци.
- 10.Фарші та начинки для виготовлення виробів із дріжджового тіста.

Тема 5. Технологія бісквітних напівфабрикатів та виробів з них.

1. Способи приготування бісквітного напівфабрикату.
2. Стадії приготування бісквітного напівфабрикату.
- 3.Терміни та умови зберігання виробів з бісквітного тіста.
- 4.Класифікація пісочного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування.
- 5.Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.
6. Особливості приготування пісочно-відсадного та пісочно-виємного печива.

Тема 6. Технологія напівфабрикатів із листового, заварного та білково-збивного тіста, їх використання.

1. Класифікація листового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування.
2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листового тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.
3. Особливості приготування листового тіста прискореним способом. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пряничного тіста та виробів з нього.
4. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.
5. Характеристика процесу термообробки напівфабрикатів.

Тема 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати

1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста та виробів з нього. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.
2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва білково-збивного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.
3. Характеристика процесу термообробки напівфабрикатів. Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів з білково-збивного тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.
4. Технологічний процес виробництва мигдального тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.
5. Технологічний процес виробництва цукрових, медових і сметанних напівфабрикатів та виробів з них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.

Тема 8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання

1. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.
2. Технологічний процес виготовлення масляних кремів, їх рецептури.
3. Сирцевий та заварний білковий крем. Особливості технологічного процесу виготовлення заварного крему. Вимоги до зберігання виробів із заварним кремом. Крем-суфле.
4. Технологія вершкових та сметанних кремів.
5. Технологічні процеси виробництва малювальних мас: білкових, масляних, фруктових, шоколадних, з глазури.
6. Цукристі напівфабрикати: помадки, карамельна маса, сиропи, грильяж, мастики, глазури, лаки, кендир, паленка.
7. Пластичні маси: желатинова, цукриста, зефірна, карамельна, марципанова, праліне. Технологія виготовлення крихтових, випічних, цукристих, горіхових посипок, литих шоколадних фігур.
8. Особливості рецептур оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання, терміни та умови зберігання.

Тема 9. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива

1. Особливості, форма, розміри тортів. Різниця фігурних тортів від тортів масового виробництва по масі, формі, художньому оформленню. Види оздоблення тортів.
2. Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти.
3. Вимоги до якості тортів, особливості оздоблення, термін та умови зберігання.

4. Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування, відмінність від бісквітних тортів. Вимоги до якості, термін та умови зберігання.
5. Технологія приготування білкових, білково-горіхових тортів; особливості їх приготування. Вихід, вимоги до їх якості.
6. Технологія приготування листкових тортів. Особливості приготування тортів з листового січеного тіста. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Вихід, вимоги до якості, термін та умови зберігання.
7. Технологія та особливості приготування тортів асорті. Види оздоблення в залежності від асортименту. Вимоги до якості тортів, термін та умови зберігання.
8. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок.
9. Технологія приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста: прісного здобного, пісочного, вафельного, бісквітного. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.
10. Технологія приготування печива. Особливості приготування рулетів з бісквітного тіста. Кремові, фруктові начинки тощо. Вихід, вимоги до якості, терміни та умови зберігання.
11. Способи оздоблення кондитерських виробів. Інвентар та інструменти для оздоблення. Сучасні тенденції оздоблення, засоби композиції. Пакування і маркування тортів, тістечок, рулетів, печива.
12. Нормативні документи, що використовуються при виготовленні борошняних кондитерських та булочних виробів.

Тема 10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення

1. Теорія здорового харчування.
2. Функціональні продукти. Есенціальні речовини.
3. Етапи створення збагачених продуктів. Шляхи збагачення борошняних кондитерських і булочних виробів вітамінами і мінералами, ПНЖК, незамінними амінокислотами. Застосування пробіотиків та пребіотиків.
4. Асортимент кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення. Вироби для діабетиків.

Тема 11. Національні борошняні кондитерські вироби

1. Особливості технологій випічки та борошняних страв української кухні.
2. Технологія виготовлення шуликів, короваю, присканців та ін.
3. Відмінні особливості європейських кондитерських виробів.
4. Віденські кондитерські традиції, їх вплив на кондитерію європейських народів. Технології виготовлення австрійських тортів.

5. Східні солодощі. Технологія виготовлення самси, лавашу, лагману.
Технологія виготовлення кураб'є, шакер-чуреку, шахер-лукуму, різних видів пахлави тощо.

Тема 12. Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів

1. Поняття рецептури та її складових.
2. Порядок складання рецептури. Перерахування рецептури на певну кількість виробів.
3. Вплив вологості сировини на розрахунок рецептури. Розрахунок кількості води на заміс тіста. Перерахування рецептур з врахуванням взаємозамінності сировини.
4. Види контролю на виробництві. Вхідний та операційний контроль.
5. Організація роботи лабораторії. Управління якістю продукції.
- 6 Система НАССР: її мета, принципи, план. Біологічні, хімічні і фізичні ризики.

5. Методи навчання

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;
- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;
- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;
- конкретне завдання на самостійну роботу;
- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилання на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;
- розкриття наукових засад курсу;
- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;
- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її

оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;
- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;
- проблемна постановка запитань;
- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;
- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;
- стимулювання дискусії;
- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;
- орієнтація студентів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

6. Форми контролю

Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи студентів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

Критерії оцінювання студентів на 3 семестр (2 курс):

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 45 балів. За кожне практичне заняття – 3 бали. (15 занять × 3 бали = 45 бали).
2. Самостійна робота – всього 20 балів.
3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 5 балів
4. Підсумковий контроль екзамен – 30 балів (мінімальна кількість набраних балів на екзамені 18 балів)

Разом за 3 семестр (2 курс): 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді студентів; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

- виконання індивідуального завдання;
- підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти на 4 семестр (2 курс):

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 65 балів. За кожне практичне заняття – 3 балів. (15 занять × 3 балів = 45 балів).
2. Самостійна робота – всього 20 балів.
3. Письмова робота за третім змістовним модулем – 5 балів
4. Підсумковий контроль екзамен – 30 балів (мінімальна кількість набраних балів на екзамені 18 балів)

Разом за 4 семестр (2 курс): 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді студентів ; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

- виконання індивідуального завдання;
- підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Порядок поточного оцінювання знань студентів

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

- 1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання індивідуального завдання;
- 3) виконання проміжного тестового завдання.

Контроль систематичності виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях.

Оцінювання здійснюється за наступними критеріями:

- 1) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- 2) ознайомлення з основною та додатковою літературою;
- 3) логіка, стиль виклад матеріалу в письмових роботах та усному виступі, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- 4) якість, самостійність та своєчасність виконання необхідних завдань.

7. Розподіл балів, які отримують студенти.

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. Відповідно до Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України, затвердженого ректором університету 27.02.2019 р. та до Положення про екзамен та заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України, затвердженого ректором університету 27.12.2019р. рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою:

$$R_{НР} = \frac{0.7 \times (R_{ЗМ}^1 \times K_{ЗМ}^1 + \dots + R_{ЗМ}^n \times K_{ЗМ}^n)}{K_{ДИС}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

де $R_{ЗМ}^{(1)}$, $R_{ЗМ}^n$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K_{ЗМ}^{(1)}$, $K_{ЗМ}^n$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{ДИС} = K_{ЗМ}^{(1)} + \dots + K_{ЗМ}^n$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K_{ЗМ}^{(1)} = \dots = K_{ЗМ}^n$. Тоді вона буде мати вигляд:

$$R_{НР} = \frac{0.7 \times (R_{ЗМ}^1 + \dots + R_{ЗМ}^n)}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$ додається до $R_{НР}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{НР}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

8. Рекомендована література

Нормативна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
3. Васюкова А. Т., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. 2-е изд. М. : Дашков и К, 2009. 108 с.
4. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.
5. Дементьева Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха. 2-е изд. Ростов-наДону : Феникс, 2008. 256 с. (Вершина успеха).
6. Джеймс Д., Болдуин Д. Управление рестораном : Практическое пособие / Пер. с англ. Т.В. Процько, Д.А. Соколова, Д.М. Короткова, Н.О. Залуцкой. М: Проспект, 2007. 440с.
7. Донченко Л. В. Технология пектина и пектинопродуктов : Учебное пособие. М : ДеЛи, 2000.
8. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 280 с.
9. Драгилев А. И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М : ДеЛи принт, 2001. 484с. (Учебники и учебные пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования).
10. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2011. 992 с.
12. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2004. 428с.
13. Капліна Т. В., Білоусько О. А., Шоповал Н. І., Куш Л. І., Слимак Н. В., Іванова О. В., Шкарупа В. Г., Дорохіна М. О., Карпенко В. Д., Положишникова О. І. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2008. 280с.
14. Кузнецова Л. С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства : Учебник. М : Пищевая пром-сть, 1980. 183с.
15. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник. М : Мастерство, 2001. 320с.

16. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / Уклад. А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кутєпова. К : КНТЕУ, 2004. 34с. : іл.
17. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
18. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія. К : КНТЕУ, 2003. 322с.
19. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Федорова Д. В., Кандалей О. В., Пересічна С. М., Шевченко О. В. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.
20. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.
21. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2004. 212с.
22. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : Навч. посібник. К : Центр навчальної літератури, 2006. 640с.
23. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : Навч. посібник. К : Кондор, 2006. 200с.
24. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур. К. : Центр учбової літератури, 2010. 324 с.
25. Ростовський В. С., Колісник А. В. Системи технологій харчових виробництв : навч. посібник. К. : Кондор, 2008. 256с.
26. Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник. К. : Ліра-К, 2009. 574 с.
27. Ростовський В. С., Олійник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник. К. : Кондор, 2009. 136с.
28. Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. 2-е изд. С.Пб. : Профикс, 2007. 136 с.
29. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Київ : Арий, 2011. 680 с. : іл.
30. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. 12-е изд. С.Пб. : Профи, 2009. 296 с.
31. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. 12-е изд. С.Пб. : Профи, 2010. 208 с.
32. Ситникова О. В. Ресторан и кафе с нуля. С.Пб. : Питер, 2007. 192с.
33. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2009. 280с.

34. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2011. 371 с.
35. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с.
36. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2011. 182 с.
37. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2012. 178 с.
38. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2011. 216 с.
39. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2009. 144 с.
40. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О., АРСЕНЬЄВА О. П., ОРЛОВА Є. І. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2008. 576с.
41. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О., АРСЕНЬЄВА О. П., ОЛЬХОВСЬКА О. І., ОРЛОВА Є. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 832 с.
42. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Рачковський А. А., Родіонов Ю. Ф. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2007. 848 с.
43. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504с.
48. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О. В. Шалимінов , Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін..- Х.: Фактор , 2002.- 752с.
49. Кантере В.М., Мисон В.А., Фоменко М.А. и др. Органолептический анализ пищевых продуктов.- М.: МГУПП, 2002.- С. 16-72.
50. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий.
51. Люка А.П. Европейская кухня.- М.: Олма-Пресс Инвест 2004.- 174с.
52. Мнзли Д. Мучные кондитерские изделия. – М., 2003.
53. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281 : 2004.
54. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авс.-ост. А.И. Здобнов., В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный . – к.: А.С.К., 1998.-656С.
55. Сборник рецептур для кондитера : Сер «Учеб. Курс». – Ростов н/Д : Феникс 2001. 320 с.
56. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для

предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1986.-295с.

57. Химический состав пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая пром-сть, 2000.

Интернет-ресурсы

58. www.ukrkonditer.kiev.ua

59. <http://www.yandex.ru>

60. <http://www/rambler.ru> 61. www/book.sgg.ru