



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА СЕРВІС»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**  
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**  
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**  
 Рік навчання **\_\_**, семестр **\_\_**  
 Форма навчання **денна**  
 Кількість кредитів ЄКТС **4**  
 Мова викладання **українська**

**Лектор дисципліни**

к.т.н., доцент **Попова Світлана Юріївна**

**Контактна інформація  
лектора (e-mail)**

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму  
[Popova.svy@gmail.com](mailto:Popova.svy@gmail.com), [Popova.svy@nubip.edu.ua](mailto:Popova.svy@nubip.edu.ua)

**Сторінка дисципліни в  
eLearn**

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

*(до 1000 друкованих знаків)*

Дисципліна «Ресторанні технології та сервіс» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань в області організації виготовлення та реалізації новітньої продукції готельно-ресторанного господарства.

Важливість харчування полягає в тому, що воно забезпечує ріст та розвиток молодого організму, відновлює працездатність, формує високий рівень здоров'я, зменшує рівень захворювань, захищає від несприятливого впливу зовнішнього середовища. Продукти харчування є єдиним джерелом всіх необхідних організму речовин, які повинні надходити до організму в оптимальній кількості.

Під оптимальною кількістю розуміють фізіологічно необхідну кількість з урахуванням коефіцієнту засвоюваності.

Важливу роль має режим харчування - кратність прийому їжі протягом доби, дотримання інтервалів між окремими прийомами їжі, розподіл добового раціону по окремим прийомам їжі.

Тому, розробка новітньої продукції для реалізації у ресторанных комплексах є важливою.

Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з розробки, просування, реалізації, організації споживання та якісного сервісного обслуговування споживачів у ресторанных комплексах.

## СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>4 курс, 7 семестр</b>				
<b>Змістовий модуль 1. Сучасні технології продукції ресторанного господарства</b>				
Тема 1. Інноваційні процеси та технології в ресторанному господарстві	1/1	Знати інноваційні напрямки впровадження сучасних технологій у готельно-ресторанному господарстві	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	12
Тема 2. Сучасні рекомендації щодо розроблення продуктів спеціального призначення	2/2	Знати основні особливості складу харчових інгредієнтів. Хімічний склад харчової продукції	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	12
Тема 3. Інноваційні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства	2/2	Знати інноваційні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства для подальшого використання у розробці новітньої продукції харчової промисловості.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	12
Тема 4. Новітні засоби термічної обробки харчових продуктів	2/2	Знати та розуміти переваги та недоліки новітніх засобів термічної обробки сировини - Souse-vidе; - Cook & Chill; - CapCold.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	12
Тема 5. Інноваційні	2/2	Знати та розуміти	Виконання	12

технології оформлення продукції ресторанного господарства		сучасні інноваційні технології оформлення продукції ресторанного господарства	науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	
Разом за модулем 1	9/9			60
<b>Змістовий модуль 2. Якість, безпека послуг та культура сервісної діяльності</b>				
Тема 6. Проблеми якості і безпеки послуг в практиці сучасного сервісу	2/2	Знати вимоги вхідного, поточного та вихідного якісного контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	13
Тема 7. Культура сервісу	2/2	Знати види сервірування для різних типів прийому.	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	13
Тема 8. Трудові ресурси сервісної діяльності	2/2	Знати основні та додаткові фонди трудової діяльності підприємств ресторанного господарства.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	14
Разом за змістовим модулем 2	6/6			40
<b>Всього за семестр</b>	<b>15/15</b>			<b>100</b>
<b>Залік</b>				
<b>Всього за курс</b>	<b>120 годин</b>			

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано