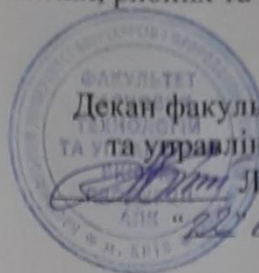


**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів



**"ЗАТВЕРДЖУЮ"**

Декан факультету харчових технологій  
та управління якістю продукції АПК  
*Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО*  
"22 травня" 2024 р.

**"СХВАЛЕНО"**

на засіданні кафедри технології  
м'ясних, рибних та морепродуктів  
Протокол № 9 від "15" 05 2024 р.

*Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА*  
В.о. завідувача кафедри  
Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

**"РОЗГЛЯНУТО"**

Гарант ОП «Харчові технології»  
*Олександр САВЧЕНКО*  
Олександр САВЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань – 18 «Виробництво і технології»

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент, к.т.н, доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Анастасія ІВАНЮТА

## Опис навчальної дисципліни

### **ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	Харчові технології	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	30	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Курс (рік підготовки)	4	
Семестр	7	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття		
Лабораторні заняття	30 год.	
Самостійна робота	75 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	3 год.	

#### **1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Метою** дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» – формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску

кулінарної продукції та її споживання.

**Завданнями дисципліни є:**

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- засвоєння технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства;
- вивчення правил механічної та теплової кулінарної обробки продукції ресторанного господарства;
- ознайомлення з асортиментом і технологією продукції ресторанного господарства;
- вивчення технологій виробництва КП у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ;
- ознайомлення з принципами формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку;
- вивчення основних показників якості та параметрів контролю за продукцією ресторанного господарства;
- удосконалення існуючих та розробка нових технологій кулінарної продукції ЗРГ.

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

- традиційну і новітню технології кулінарної продукції;
- теоретичне обґрунтування технологічних процесів, фізико-хімічні зміни харчових речовин в процесі кулінарної обробки;
- технологічні процеси виробництва напівфабрикатів з сировини тваринного та рослинного походження та раціонального використання сировини;
- технологічні процеси виробництва готової кулінарної продукції;
- розрахунок витрат сировини та виробничих рецептур;
- закономірності формування асортименту кулінарної продукції і перспективи його розвитку.

**Вміти:**

- використовувати загальні та спеціальні знання;
- проводити оцінку технологічним процесам виробництва

напівфабрикатів та готової кулінарної продукції з точки зору можливості

- вдосконалювати технологічні операції та забезпечувати високу якість продукції;
- корегувати технологічний режим і рецептури в залежності від наявності та якості сировини;
- науково обґрунтувати вибір параметрів та хід технологічних процесів виробництва продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції.

***Набуття компетентностей:***

- **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

- **фахові (спеціальні) компетентності (ФК):**

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

**2. Програма та структура навчальної дисципліни для:**

- повного терміну денної форми навчання

Назви змістових Модулів і тем	Тижні	Кількість годин												
		Денна форма						Заочна форма						
		усьог о	у тому числі					усьог о	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	
<b>Змістовний модуль 1.</b> Технологічні принципи виробництва продукції закладами ресторанного господарства														
<b>Тема 1.</b> Вступна лекція. Предмет, мета, завдання	1	1	1		-		-							



<b>Разом за змістовним модулем 2</b>		<b>47</b>	<b>8</b>		<b>16</b>		<b>23</b>				
<b>Курсова робота</b>		<b>30</b>									
<b>Усього годин</b>		<b>120</b>	<b>15</b>		<b>30</b>		<b>45</b>				

### 3. Теми лабораторних занять

<b>№ з/п</b>	<b>Назва теми</b>	<b>Кількість годин</b>
1	Рецептури продукції ресторанного господарства та техніко-технологічні карти	4
2	Підготовка кулінарної страви з використанням різних технологічних операцій	6
3	Дослідження технологічних процесів виробництва кулінарної продукції	4
<b>Разом по першому модулю</b>		<b>14</b>
4	Дослідження технологічних процесів виробництва перших страв	4
5	Дослідження технологічних процесів виробництва холодних страв і закусок	4
6	Дослідження технологічних процесів виробництва страв із січеного натурального м'яса і м'ясної котлетної маси	4
7	Дослідження технологічних процесів виробництва страв із вареної, припущеної і смаженої риби	4
<b>Разом по другому модулю</b>		<b>16</b>

### 4. Теми самостійної роботи для денної форми навчання

<b>№ з/п</b>	<b>Назва теми</b>	<b>Кількість годин</b>
1	Складання карти напоїв	10

2	Складання меню	12
3	Розрахунок біологічної цінності білка різних харчових продуктів	10
4	Енергетична і біологічна цінність харчових страв	13
Разом		45

### **5.Засоби діагностики результатів навчання:**

- екзамен;
- модульні тести;
- захист практичних робіт;
- виконання самостійних робіт.

### **6. Методи навчання:**

- словесний метод(лекція, дискусія);
- практичні заняття
- демонстрація презентацій
- робота з навчально-методичною літературою
- відеометод (дистанційні);
- виконання завдань самостійної роботи.

### **7. Методи оцінювання:**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- поточний контроль,
- модульний контроль,
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,
- підсумковий контроль у формі екзамену.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах - спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;

- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;

- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, такі розв'язування практичних завдань. Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом. ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Підсумковий контроль проводиться у формі написання тестового завдання та співбесіди, яка передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо. Оцінювання здійснюється за 100-бальною



шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

**8. Розподіл балів,** які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 29.12.2023 р. № 1400)

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

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$ .

#### **9. Навчально-методичне забезпечення**

**Електронний навчальний курс навчальної дисципліни - <https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=5248>**

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача. При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента. При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, розгляд господарських ситуацій. Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни: – робоча навчальна програма; опорні конспекти лекцій; практикум для виконання семінарських занять; матеріали тестового контролю з дисципліни; завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань; засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань

для проведення екзаменаційного контролю). Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

## **10. Рекомендовані джерела інформації**

### **10.Рекомендовані джерела інформації**

#### **Основна література**

1. В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. К.Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник . Кондор, 2019. 292 с.
2. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2018 479 с.
5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2019. 248с.
6. В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борук..Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посібник .Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 120 с.
7. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004 р.
8. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держспоживстандарт України. - 2004
9. Правила роботи закладів ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.0.02 "219)

#### **Додаткова література**

- 1.ДСанПіН 5.5.2.008-01 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу», затв. постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63, погоджено листом Міністерства освіти і науки України від 05.06.2001 № 1/12-1459.
2. Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти та науки України від 01.06.2005 № 242/329.

3. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О. Таблиці норм витрат сировини, виходу продукції, відходів та втрат у процесі роботи з різними продуктами, що подані в Збірнику рецептур національних страв та кулінарних виробів, автори та інші, 2022 р.

4. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес" першого (бакалаврського) рівня / уклад. О. Ю. Давидова, Т. М. Хаустова. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. – 51 с.

#### **Інформаційні ресурси**

1.[https://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk\\_na\\_druk.pdf](https://lib.iitta.gov.ua/706839/1/Zbirnuk_na_druk.pdf)

2.<https://archive.org/details/retseptury2000>

3.<http://book4cook.in.ua/archives/278>