

Галузь знань			24 «Сфера обслуговування»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійні програми			«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/ заочна форма)			
			Лекцій	Лабораторних занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	8	240	64/26	32	30	114/214
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:			«Харчова хімія», «Гігієна та санітарія в галузі»			
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою			Coursera: http://surl.li/bgpqp			
Мета курсу:	формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, ознайомлення з технологічною документацією, оволодіння основними правилами кулінарної обробки сировини для отримання напівфабрикатів та готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції і її споживання					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)			Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
ЗК 7. Здатність до вироблення нових ідей (креативність). ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.			ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. ФК 4. Здатність забезпечувати безпеку праці. ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію. ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.			
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
РН11. Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів						
РН12. Демонструвати уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норма харчування з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептурами.						
РН13. Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.						
РН14. Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.						
РН18. Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.						
РН20. Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.						
РН22. Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві.						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ			
Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
1 семестр			
Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЙ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 1. Харчування та життєдіяльність людини	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 2. Основні харчові речовини. Їх роль у формуванні якості кулінарної продукції	Лекція 2-3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 3. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 4. Забезпечення якості кулінарної продукції.	Лекції 5-6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Технологічна документація - -	Практичнезаняття 1	4 6	Аналіз розроблених технологічних карт на кулінарну продукцію Тестування за темами 1-4
Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 2	4	Складання технологічних схем виробництва, розрахунок рецептур, харчової та енергетичної цінності кулінарної продукції
	Лабораторне заняття 1	5	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 2	5	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
		6	Тестування за темами 1-2
Теми 3-8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, птиці та риби	Лекції 9-14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 3	4	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з м'яса та птиці. Рішення задач
	Практичнезаняття 4	4	Розрахунок рецептур страв та кулінарних виробів з риби. Рішення задач
		6	Тестування за темами 3-8
	Лабораторне заняття 3	5	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 9. Технологія соусів	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 10. Технологія страв та кулінарної продукції з крупів, бобових та макаронних виробів	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 4	5	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
		6	Тестування за темами 9-10
Підсумковий контроль знань		40	Виконання залікової роботи: 1. Рішення задач – 20 балів

			2. Тестування – 20 балів
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	
2 семестр			
Тема 11. Технологія страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів їх переробки Тема 12. Технологія супів	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторне заняття 1	4	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 13. Технологія холодних страв та закусок Тема 14. Технологія солодких страв	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	4	Доповідь та презентація за обраною темою
	Лабораторне заняття 2	4	Приготування, оформлення страви, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 15. Технологія напоїв	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
		6	Тестування за темами 11-15
Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 1. Загальні відомості про види тіста, випечені та оздоблювальні напівфабрикати	Лекції 6-7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2	4	Розрахунок та аналіз рецептур, розробка технологічних карт на борошняні кондитерські вироби
Тема 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Лекції 8-9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів з нього Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів з нього	Лекція 11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 12	-	
	Лабораторне заняття 3	4 6	Приготування, оформлення виробу, проведення дегустації, оформлення технологічної карти Тестування за темами 1-5
Тема 6. Технологія листкового тіста та виробів з нього Тема 7. Технологія інших видів тіста та виробів із них	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 14	-	
	Лабораторне заняття 4	4	Приготування, оформлення виробу, проведення дегустації, оформлення технологічної карти
Тема 8. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів	Практичне заняття 3	4	Складання технологічних схем виробництва кондитерської продукції. Рішення задач
	Лекції 15-16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	4 6	Розробка меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів Тестування за темами 6-8
Підсумковий контроль знань	Контрольна робота	10	Захист контрольної роботи
		40	Екзамен
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні ресурси для поглибленого вивчення дисципліни

1. Школа ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua/>
2. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
3. Ресторанний консалтинг. URL: <https://www.recon.com.ua/>

1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; НУХТ. – К. : НУХТ, 2013. – 430 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
4. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб./За заг. ред. Г.М. Лисюк – Суми: ВТД «Університетська освіта», 2009. – 464 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій, лабораторних і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку та іспиту відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За темами, де передбачено тестування, пропонується 30 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1-2
Опитування, оцінка лабораторних занять	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, оформив технологічну картку, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, допустивши незначні помилки, оформив технологічну картку, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	3-2

	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, технологічну картку оформив із помилками, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Самостійна робота		
	1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу)	30 годин / 55
	2) Підготовка до лабораторних занять (розробка технологічних карток, розробка технологічних схем)	30 годин / 55
	3) Рішення задач	32 години / 59
	4) Написання контрольної роботи	22 годин / 45
		114 годин / 214 годин