

СИЛАБУС
Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Нормативно-технічна документація ресторанного господарства (ВБ16)
Мова викладання	українська
Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр за Освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія», 2022 р.
Викладач	Хребтань Олена Борисівна, зав. кафедри харчові технології Національного університету «Чернігівська політехніка», к.т.н., доцент
Профайл викладача	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5 .
Контакти викладача	olenaborisovnahrebtan@gmail.com

Анотація курсу. Сьогодні, актуальною стала необхідність формування спеціаліста високої кваліфікації, з глибокими теоретичними знаннями та практичними навичками з організації діяльності закладів ресторанного господарства, які б базувалися на знаннях нормативної, нормативно-технічної документації. Вивчення дисципліни «Нормативно-технічна документація ресторанного господарства» спрямоване на формування сучасного типу мислення, набуття професійної гнучкості, компетентності, вміння аналізувати нормативну і нормативно-технічну документацію і використовувати свої знання у сфері ресторанного господарства.

Важливість вивчення дисципліни підтверджується тим, що сучасний ресторанний заклад є місцем, де наочно видно рівень і якість обслуговування, починаючи від облаштування закладу і закінчуючи рівнем обслуговування, якістю страв, які пропонує заклад. Все це досягається при суворому дотриманні вимог нормативно-технічної документації, яка регламентує норми та правила діяльності ресторанного закладу, створення якісної продукції та послуг, забезпечення безпеки для життя і здоров'я людей.

Модуль 1

Змістовий модуль 1 Законодавча і нормативна документація в сфері ресторанного господарства

Тема 1 Законодавчі та нормативні основи діяльності закладів ресторанного господарства

Законодавчі і нормативні основи діяльності закладів ресторанного господарства. Основні положення ДСТУ 4281: 2004 та ДСТУ 3862-99.

Тема 2 Нормативні положення щодо правил роботи ресторанних закладів

Правила роботи ресторанних закладів в контексті Євроінтеграції. Нормативна документація, яка регламентує порядок запровадження ресторанного обслуговування населення та видів діяльності ресторанних закладів.

Змістовий модуль 2 Нормативна документація технологічного процесу ресторанних закладів

Тема 3 Нормативно-технічні основи формування збірників рецептур для підприємств ресторанного господарства

Нормативно-технічна документація з організації технологічного процесу в ресторанних закладах. Зміст і побудова рецептурних збірників страв і кулінарних виробів. Порядок розробки, впровадження рецептурних збірників для закладів ресторанного господарства.

Тема 4 Порядок розробки та затвердження технологічної нормативної документації на підприємствах ресторанного господарства

Технологічна нормативна документація в закладах ресторанного господарства. Порядок розробки, затвердження впровадження технологічної документації (технічних умов і технологічних інструкцій) в ресторанних закладах.

Тема 5 Нормативно-технічна документація на продукцію ресторанного закладу

Характеристика нормативно-технічної документації на продукцію ресторанного закладу. Порядок розробки, затвердження, впровадження нормативно-технічної документації на ресторанну продукцію.

Змістовий модуль 3 Нормативно-технічна документація на товари, які закупаються і реалізують заклади ресторанного господарства

Тема 9 Нормативно-технічні документи на придбані товари

Характеристика супровідної та нормативно-технічної документації з якості на товари, придбані ресторанными закладами. Порядок застосування нормативно-технічної документації при прийманні товарів в ресторанному закладі.

Тема 10 Нормативно-технічна документація на товари власного виробництва (кулінарну продукцію)

Розробка, затвердження та впровадження нормативно-технічної документації на власну продукцію ресторанного закладу. Вимоги до пакування та маркування продукції власного виробництва, яку реалізує ресторанний заклад.

2. Мета та цілі курсу. Метою навчальної дисципліни «Нормативно-технічна документація ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти професійної системи теоретичних знань та практичних навичок з організації діяльності закладів ресторанного господарства, які б базувалися на знаннях нормативної, нормативно-технічної документації. Розроблення технологічного процесу, виробничої програми ресторанного закладу неможливі без приведення їх у відповідність до діючих нормативно-технічних документів. Обслуговування споживачів, техніка та правила подачі ресторанної продукції, що реалізується, строго регламентується відповідними нормативно-технічними документами з метою збереження її якісних властивостей та забезпечення належного рівня сервісу закладу. Здобувачі вищої освіти, вивчаючи дисципліну «Нормативно-технічна документація ресторанного господарства», розвивають у себе організаторські здібності, вміння вирішувати задачі з організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти має набути або розширити 1 загальну (ЗК4) та 2 фахові (ФК9, ФК10) компетентності, передбачених освітньою програмою.

3. Результати навчання – Здобувач має досягти або вдосконалити 1 програмний результат навчання (ПРНЗ), передбачений освітньою програмою, у підсумку повинен знати мету і завдання дисципліни «Нормативно-технічна документація ресторанного господарства»; знати і розуміти основні законодавчі і нормативні документи в галузі харчових технологій і ресторанного господарства; розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів; уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

4. Обсяг курсу. Загальна кількість кредитів – 4, кількість годин самостійної і індивідуальної роботи – 90.

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	16
лабораторні роботи	14
самостійна і індивідуальна робота	90

5. Пререквізити

6. Система оцінювання та вимоги.

Загальна система оцінювання курсу	Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання: - лабораторних робіт – до 30 балів; - самостійної роботи – до 10 балів; - контрольна робота – до 20 балів; Семестровий контроль проводиться у формі екзамену – до 40 балів. Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до екзаменаційної оцінки.
Вимоги до лабораторної роботи	Своєчасне виконання у повному обсязі та оформлення, відповіді на контрольні запитання з теми лабораторної роботи
Вимоги до контрольної роботи	Своєчасне, самостійне виконання у повному обсязі завдань контрольної роботи. Максимальна оцінка контрольної роботи – 20 балів, мінімальна – 6 балів. Якщо робота оцінюється меншою кількістю балів, вона не зараховується і потребує повторного виконання.
Вимоги до самостійної роботи	Вивчення та засвоєння всіх тем самостійної роботи. Підготовка доповіді презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилання на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.
Умови допуску до підсумкового контролю	Відвідування практичних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасне та повне виконання самостійної та контрольної роботи; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з дисципліни «Нормативно-технічна документація ресторанного господарства».

7. Політики курсу

У випадку, коли протягом семестру мінімальна кількість балів (55) набрана і здано всі передбачені програмою методи контролю, то модульні КР не перескладаються і підвищення балів можливо лише за рахунок кращої підготовки до екзамену.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав передбачених робочою програмою з дисципліни всіх видів робіт, не набрав мінімально необхідну кількість балів, він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка». Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів) згідно з Кодексом академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova->

[redakciya.pdf](#)

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних, лабораторних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування всіх занять є обов'язковим. ЗВО, які навчаються за індивідуальним графіком, можуть звільнитися тільки від відвідування лекційних занять. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне лабораторне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка»

<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyczy-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчань та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 01.07.2004]. Нац. стандарт. – 18 с.

2. Зулгіна Л.М., Жалдак Г. П. Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні. *Modern Economics*. 2019. № 14(2019). С. 301-310. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-47](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-47).

3. Кропивна А. В., Бондаренко Г. С., Кропивний В. М. Стандартизація : навч. посіб. Кропивницький : ЦНТУ, 2021. 307 с. URL: http://dspace.kntu.kr.ua/jspui/bitstream/123456789/10907/1/St_p.pdf

4. Букреева О. С., Рибалко І. В. Основи стандартизації та оцінки відповідності : електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків : ХНАДУ, 2019. 76 с. URL: https://dspace.khadi.kharkov.ua/dspace/bitstream/123456789/2532/3/Bykreev_a_Rybalko_osnovy_stand_2019.pdf

5. Стандартизація, сертифікація, якість. Науково-технічний журнал. Київ. 2003–2022 pp