



Міністерство освіти і науки України
Національний університет «Чернігівська політехніка»
Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових
технологій і торгівлі

Кафедра харчових технологій та екології

СИЛАБУС

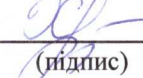
БК 22-Технології ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Челябієва В.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 4 » 06 20 24 р.

Розробник: Хребтань О.Б., доцент, к.т.н., доцент
(прізвище та ініціали, посада, науковий ступінь і вчене звання)  (підпис)

Силабус навчальної дисципліни обговорено на засіданні кафедри ХТ та Е
(назва кафедри)

Протокол від « 04 » 06 2024 р. № 6

Узгоджено з гарантом освітньої програми:  Челябієва В.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

1. Загальна інформація про дисципліну.

Тип дисципліни	Вибіркова.
Мова викладання	Українська
Рік навчання та семестр	4 курс, 8 семестр ОПП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
Викладач	Хребтань Олена Борисівна, доцент, к.т.н.
Профайл викладача	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5
Контакти викладача	e-mail: olenaborisovnahrebtan@gmail.com

2. Анотація курсу.

Висока конкуренція серед закладів ресторанного бізнесу вимагає сьогодні відповідної теоретичної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти щодо технологій ресторанних закладів; виробництва ресторанної продукції; нових способів комбінаторики смаку, аромату, декорування ресторанних страв; оцінювання показників якості і безпечності ресторанної продукції; забезпечення умов зберігання і реалізації продукції ресторанних закладів. Після вивчення курсу «Технології ресторанного господарства», здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, повинні розуміти: перспективи розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу; необхідність доповнення класичного асортименту ресторанної продукції корисними, оздоровчими, функціональними стравами; важливість контролю якості і безпечності ресторанної продукції, умов її зберігання та реалізації; вдосконалення технологій виготовлення ресторанної харчової продукції відповідно до сучасних тенденцій в науці і техніці.

3 Мета та цілі курсу

Метою викладання навчальної дисципліни «Технології ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок в галузі ресторанних технологій. Під час вивчення дисципліни здобувачі зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції у сфері туристичних послуг, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства, туристичної сфери в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності. Завдання вивчення дисципліни Надати здобувачам вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо технології приготування кулінарної продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного та туристичного господарства та формування у майбутніх фахівців вміння управляти технологічним процесом виробництва.

Під час вивчення дисципліни «Технології ресторанного господарства» здобувачі вищої освіти мають набути або розширити наступні загальні та фахові компетентності (К), передбачені освітньою програмою:

Загальні компетентності

К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Фахові компетентності

К 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технології ресторанного господарства» є:

1. Формування системи знань з технологій ресторанної продукції.
2. Придбання практичних навичок в роботі з нормативною і нормативно-технічною документацією щодо виробництва ресторанної продукції.
3. Оволодіння навичками з технологій виробництва різних видів ресторанної продукції.
4. Надання знань та вмінь щодо розроблення нових технологій ресторанних страв.
5. Проведення технологічних та економічних розрахунків в процесі виробництва ресторанної продукції.
6. Засвоєння порядку проведення та застосування основних методів перевірки якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанних закладів.
7. Ознайомлення з особливостями зберігання і реалізації продукції ресторанних закладів.

4. Результати навчання.

Під час вивчення дисципліни «Технології ресторанного господарства» здобувачі

вищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПР), передбачені освітньою програмою:

ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

У підсумку здобувачі вищої освіти повинні

знати:

- тенденції розвитку вітчизняних і зарубіжних ресторанних технологій;
- особливості технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів ресторанної;
 - шляхи і методи виробництва ресторанної продукції з метою створення продукції високої харчової, біологічної цінності та високої якості;
 - особливості технології приготування кулінарної продукції;
 - методи органолептичної оцінки якості харчової продукції у закладах ресторанного господарства;
- порядок перевірки і контролю безпечності харчової продукції у закладах ресторанного господарства;
- умови зберігання і реалізації продукції в закладах ресторанного господарства;
- шляхи підвищення ефективності та конкурентоспроможності ресторанних закладів і ресторанної продукції.

уміти:

- аналізувати сучасні тенденції і напрями розвитку вітчизняних і зарубіжних ресторанних технологій;
- пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності;
- впроваджувати методи виробництва ресторанної продукції з урахуванням вимог створення продукції високої якості та безпечності, завданої харчової і біологічної цінності та енергоємності;
- застосовувати прийоми комбінаторики смаку і аромату, оформлення ресторанних страв;
- застосовувати практичні навички під час приготування ресторанної кулінарної продукції;
- проводити органолептичну оцінку якості харчової продукції у закладах ресторанного господарства;
- проводити перевірку і контроль безпечності харчової продукції у закладах ресторанного господарства;
- забезпечувати умови зберігання і реалізації продукції в закладах ресторанного господарства;
- вносити пропозиції щодо ефективності роботи та підвищення конкурентоспроможності ресторанних закладів шляхом впровадження: інноваційних ресторанних технологій; застосування нетрадиційних сировинних матеріалів; елементів декору страв.

5. Пререквізити. Не передбачені

6. Обсяг курсу.

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	24
Практичні заняття	16
Самостійна робота	80
Всього кредитів	4

Форма проведення занять: лекційні, практичні заняття, самостійна робота – з використанням системи дистанційного навчання Moodle, літератури, відеоматеріалів.

7. Тематика курсу.

Модуль 1

Змістовий модуль 1 Технології ресторанного господарства

Тема 1 Вступ.

Мета, предмет і завдання дисципліни «Технології ресторанного господарства». Структура навчального курсу. Організація та проведення поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти. Мета, зміст та завдання самостійної роботи з дисципліни. Класифікація ресторанної продукції. Нормативно-технічна документація на ресторанну продукцію. Впровадження міжнародної системи НАССР в ресторанному господарстві.

Тема 2 Основні технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства.

Приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів в ресторанному господарстві. Обробка сировини та напівфабрикатів. Класифікація продукції ресторанного господарства.

Тема 3 Організація технологічного процесу гарячого цеху ресторану.

Технологічні процеси в гарячому цеху. Вимоги до розташування відділень гарячого цеху в ресторанному закладі. Оснащення супового відділення. Оснащення соусного відділення. Технологічні операції в гарячому цеху.

Тема 4. Організація технологічного процесу холодного цеху ресторану.

Технологічні процеси в холодному цеху. Вимоги до розташування відділень холодного цеху в ресторанному закладі. Обладнання та інвентар холодного цеху. Додержання санітарно-гігієнічних вимог в роботі холодного цеху. Технологічні операції в холодному цеху.

Тема 5. Організація технологічного процесу кондитерського цеху ресторану.

Особливості організації роботи в кондитерському цеху. Технології страв кондитерського цеху. Десерти. Борошняні кондитерські вироби.

Змістовий модуль 2 Технології приготування ресторанної продукції

Тема 6. Технології приготування супів та соусів.

Призначення супів і соусів в харчуванні. Класифікація супів і соусів, формування асортименту. Технології виробництва супів, характеристика основних етапів. Технології виробництва соусів, характеристика основних етапів. Сучасні інноваційні технології приготування супів і соусів.

Тема 7. Технології приготування страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.

Технологічні властивості круп, бобових і макаронних виробів. Технології механічної та теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів. Технології приготування кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів. Сучасні інноваційні технології приготування гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів

Тема 8. Технології приготування десертних страв.

Класифікація десертних страв. Технологічні властивості гелеутворюючих речовин, стабілізаторів, піноутворювачів, які використовуються для виробництва десертних страв. Технології виробництва десертних страв. Сучасні інноваційні технології виготовлення десертних страв.

Тематика практичних занять

- 1 Загальні вимоги до складання меню ресторанного закладу.
- 2 Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства.
- 3 Технологія виробництва та подавання перших страв.
- 4 Технологія виробництва та подавання других страв.
- 5 Технологія виробництва та подавання холодних страв та закусок.
- 6 Технологія виробництва та подавання десертів.
- 7 Технологія виробництва та подавання гарячих та холодних безалкогольних напоїв.

Тематика самостійної роботи

- 1 Основні напрями розвитку ресторанного господарства в Україні.
- 2 Сучасні світові тенденції в ресторанному бізнесі.
- 3 Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
- 4 Приймання продовольчої сировини в закладах ресторанного господарства.
- 5 Організація зберігання продовольчої сировини і товарів в складських приміщеннях ресторанних закладів.
- 6 Розрахунок витрат продовольчої сировини для виробничого асортименту ресторанного закладу.
- 7 Виробнича інфраструктура ресторану.
- 8 Виробнича інфраструктура кафе.
- 9 Виробнича інфраструктура кафетерію.
- 10 Виробнича інфраструктура бару.
- 11 Виробнича інфраструктура їдальні.
- 12 Технології виробництва перших страв в ресторанних закладах.
- 13 Технології виробництва других страв в ресторанних закладах.
- 14 Технології виробництва холодних закусок в ресторанних закладах.
- 15 Технології виробництва борошняних виробів в ресторанних закладах.
- 16 Технології виробництва кондитерських виробів в ресторанних закладах.
- 17 Технології виробництва напоїв в ресторанних закладах.
- 18 Особливості складання меню в різних ресторанних закладах.
- 19 Організація оперативного контролю за роботою виробництва в ресторанних закладах.
- 20 Впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства (на прикладі обраного типу ресторанного закладу).

8. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання курсу	Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання: - ведення конспекту лекційних занять – до 3 балів; - практичних робіт – до 7 балів; - виконання модульної контрольної роботи – до 10 балів; - самостійної роботи (підготовка доповіді-презентації за темами самостійної роботи) – 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 РГР, КР, КП тощо	- не передбачено навчальним планом
Практичні заняття	Своєчасне виконання у повному обсязі, оформлення та захист, відповіді на контрольні запитання з теми роботи.
Самостійна робота	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 завдань самостійної роботи; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з дисципліни «Технології ресторанного господарства».

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю		Кількість балів
Змістовий модуль 1. Технології ресторанного господарства		0 - 20
1	Повнота ведення конспектів лекційних занять.	0 - 3
2	Своєчасне, в повному обсязі виконання і захист практичних робіт.	0 - 7
3	Виконання модульної контрольної роботи.	0 - 10
Змістовий модуль 2. Технологічні процеси приготування ресторанної продукції		0 - 20
1	Повнота ведення конспектів лекційних занять.	0 - 3
2	Своєчасне, в повному обсязі виконання і захист практичних робіт.	0 - 7
3	Виконання модульної контрольної роботи.	0 - 10
Оцінка за підготовку і доповідь-презентацію теми самостійної роботи.		0 - 20
Усього поточний і проміжний модульний контроль		0 - 60
Семестровий контроль		Екзамен 0 - 40
Разом		0 - 100

Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	A (відмінно)	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	добре	
75-81	C (добре)		
66-74	D (задовільно)	задовільно	
60-65	E (достатньо)		
0-59	FX (незадовільно)	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання

9. Політики курсу.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав у повному обсязі всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані практичні роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів (25), 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.

До загальної політики курсу відноситься дотримання принципів відвідування занять у відповідності до затвердженого розкладу, а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл відповідно до [«Порядку надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Запорукою успішного вивчення дисципліни є активність та залучення під час проведення практичних та лекційних занять – відповіді на запитання викладача (як один з елементів поточного контролю), задавання питань для уточнення незрозумілих моментів, вирішення практичних завдань. Консультації відбуваються в аудиторіях університету у відповідності до затвердженого розкладу або ж особистих чи групових консультацій (через вбудований форум) на сторінці курсу в системі дистанційного навчання НУ «Чернігівська політехніка».

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 заохочень та стягнень

За результатами навчальної, наукової або організаційної діяльності здобувачів вищої освіти за курсом їм можуть нараховуватися додаткові бали – до 10 балів, у залежності від вагомості досягнень. Види поза навчальної діяльності, за якими здобувачі вищої освіти заохочуються додатковою кількістю балів: участь у міжнародних проєктах,

наукові дослідження, тези, участь у науково-практичних конференціях, винаходи, патенти, авторські свідоцтва за напрямами курсу.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема при виконанні практичних завдань, самостійної роботи (принципи описані у [Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка»](#)). 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 здобувачів вищої освіти, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти, а також результати навчання у неформальній та/або інформальній освіті, можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення [«Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка»](#)». Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується на окремі змістові модулі (теми) навчальної дисципліни.

10. Рекомендована література

Базова

1. Давидова О.Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2017. – 330 с.
2. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. – 373 с.
3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М.: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 304 с.
4. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства : підручник. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Лідер, 2016. 487 с
5. П'ятницька, Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник/ Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.
6. Мостенська Т.Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т.Л. Мостенська, І.А. Бойко, І.М. Болотіна та ін. – кер. кол. авт. і наук. ред. д.е.н., проф. Т.Л. Мостенської. – К. : Кондор, 2012. – 492 с.