

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-119S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**Технологія продукції
ресторанного
господарства**

SYLLABUS

**Technology of restaurant
products**

Шифр за ОП

ЦПП
2.2

Code in Degree
Programme

Освітній рівень:
бакалаврський
(перший)

Level of Education:
Bachelor's (first)

Галузь знань
Сфера обслуговування

24

Field of Knowledge
Service sector

Спеціальність
**Готельно-ресторанна
справа**

241

Field of Study:
**Hotel and Restaurant
Business**

Освітня програма:
**Готельно-ресторанна
справа**

Degree Programme:
**Hotel and Restaurant
Business**

РІВНЕ – 2023

Силабус навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП, 2023. 13 стор.

ОПП на сайті університету:

https://drive.google.com/file/d/1D5qxy32meCdft3m4qQRp04OpKm54_tQ8/view

Розробник силабусу: *е-підпис* Корчик Н.М., к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 1 від “28” серпня 2023 року

Завідувач кафедри:

е-підпис Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП:

е-підпис Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою

Протокол № 1 від "29" серпня 2023 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:

е-підпис Прищєпа А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу 05-08-061S

© НУВГП, 2023

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСИПЛІНИ «Технологія продукції ресторанного господарства»		
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ		
Ступінь освіти	вищої	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа	
Рік навчання, семестр	3 рік навч., 5 сем. / 4 рік навч., 8 сем.	
Кількість кредитів	4,0	
Лекції:	24/2 години	
Практичні заняття:	22/10 години	
Самостійна робота:	74/108 годин	
Форма навчання	денна/заочна	
Форма підсумкового контролю	екзамен	
Мова викладання	українська	
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА *		
Лектор	Корчик Наталія Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи	



Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Корчик_Наталія_Михайлівна
ORCID	https://orcid.org/0000-0003-4919-6510
Канали комунікації	n.m.korchyk@nuwm.edu.ua https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Мета та завдання

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» входить до циклу професійної підготовки, що вивчається на рівні вищої освіти бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». В даній дисципліні основну увагу приділено закріпленню та поглибленню знань основ технології виробництва страв та кулінарних виробів для різних форм обслуговування; технологічних принципів формування та розробки меню для різних контингентів споживачів. Вивчення нормативних документів до якості сировини тваринного, рослинного походження, смакових і ароматичних речовин.

Мета дисципліни – надання студентам професійних знань в області технології продукції ресторанного господарства з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання дисципліни - надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей розробки технологічного процесу виробництва кулінарної та кондитерської продукції, у тому числі фірмових та замовних страв для різних контингентів споживачів, підготування нормативної бази для діяльності та оцінка ефективності прийнятих рішень.

Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів

на навчальній платформі Moodle	https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276
на платформі Силабус	https://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-tur/disciplini/item/tekhnohiiia-produktsii-restorannoho-hospodarstva

Передумови вивчення* (місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Харчова хімія; Кулінарне мистецтво; Ресторанна справа.

Компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
 СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.

Програмні результати навчання

РН 1 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 2 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 14 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 23 Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.

РН 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Лекцій – 24/2 год. Практичні – 22/10 год. Самостійна робота – 74/108 год.

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні дослідження
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення

ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ

Теми

Кількість годин, результати навчання, література	Опис дисципліни
Модуль 1. Перспективність і доцільність розробки асортименту кулінарної продукції для різних закладів ресторанного господарства і контингенту споживачів	
Тема 1. Технологічні концепції створення продукції ресторанного господарства із заданими властивостями.	
лекцій – 2/2 год. практ. – 1 год. РН 1, РН 2 Література: [1,2,3]	Технологічні основи харчування. Характеристика виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Технологічні концепції та принципи створення продукції ресторанного господарства із заданими властивостями.
Тема 2. Основні засади моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.	

лекцій – 2 год. практ. – 1 год. РН 10, РН 12 Література: [1,2,3]	Класифікація, асортимент продукції харчування в закладах ресторанного господарства. Функціонально-технологічні властивості сировини, її роль у формуванні якості готової кулінарної продукції. Якість продукції ресторанного господарства: визначання, показники якості, основні принципи її формування. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства
Модуль 2. Технологія кулінарної продукції сировини рослинного походження	
Тема 3. Особливості технологічного процесу виробництва напівфабрикатів до кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів	
лекцій – 2 год. практ. – - год. РН 12, РН 14, РН 16 Література: [1,2,3]	Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини. Класифікація, асортимент, особливості технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їхнє технологічне призначення. Відходи: їх використання, норми відходів.
Тема 4. Формування асортименту готової кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів. Технологічні особливості приготування холодних страв і закусок.	
лекцій – 2 год. практ. – 4/2 год. РН 12, РН 14, РН 16 Література: [1,2,3]	Загальна характеристика способів та видів теплового оброблення напівфабрикатів із овочів, теоретичне обґрунтування параметрів та умов процесу. Фактори, що впливають на інтенсивність процесів. Асортимент та технології кулінарної продукції з овочів. Особливості використання, прийоми оформлення і подавання страв і виробів з овочів, грибів. Технологічні особливості приготування холодних страв і закусок. Вимоги до якості, умов зберігання готової продукції з овочів, їхнє наукове обґрунтування.
Тема 5. Класифікація, використання кулінарної продукції з крупів та бобових	
лекцій – 2 год. практ. – - год. РН 12, РН 14, РН 16 Література: [1,2,3]	Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, способи і режими її оброблення для виробництва страв і кулінарних виробів, їхній вплив на якість готової продукції; сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування якості готової продукції. Формування асортименту для різних категорій споживачів, технологічні особливості використання, технолого-санітарні вимоги до якості, умов, режимів та термінів реалізації готової продукції з крупів та бобових.
Тема 6. Технологічні особливості кулінарної продукції з борошна.	
лекцій – - год. практ. – - год. РН 12, РН 14, РН 16 Література: [1,2,3]	Характеристика, технологічне призначення кулінарної продукції з борошна. Технологічні властивості сировини, їхній вплив на якість борошняних кулінарних виробів і страв. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із прісного і дріжджового тіста. Теоретичне обґрунтування процесу формування різних видів тіста. Характеристика асортименту кулінарної продукції з різних видів тіста. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції, технологічні особливості її використання.
Модуль 3. Технологічні особливості процесу виробництва і використання продукції із сировини тваринного походження	
Тема 7. Технологія кулінарної продукції з молока, кисломолочних продуктів,	

яєць та яєчних продуктів

лекцій – 2 год.
практ. – - год.
РН 12, РН 14, РН 16
Література: [1,2,3]

Значення, класифікація та особливості виробництва страв і кулінарних виробів з молока та. кисломолочних продуктів. Асортимент страв з яєць та яєчних продуктів. Особливості технологічного процесу оброблення сировини. Характеристика технологічних процесів виробництва готової продукції: теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Асортимент, вимоги до якості, умов і термінів реалізації готової продукції

Тема 8. Загальні особливості технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів і м'яса диких тварин.

лекцій – 2 год.
практ. – 4/2 год.
РН 12, РН 14, РН 16
Література: [1,2,3]

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини, класифікація, вимоги до якості різних видів м'ясної сировини. Особливості технологічного процесу напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини, телятини в закладах ресторанного господарства. Класифікація, асортимент напівфабрикатів за сукупними ознаками, технологічне призначення. Використання напівфабрикатів, виготовлених харчовими виробництвами. Загальні особливості технологічного процесу оброблення м'яса диких тварин. Технологія оброблення і використання субпродуктів. Особливості технологічного процесу виробництва та використання. Асортимент напівфабрикатів із січеного м'яса. Фактори та сукупність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють кулінарне застосування м'яса тварин. Норми відходів і втрат. Вимоги до якості напівфабрикатів із різних видів м'яса, умови і терміни виробництва, зберігання, реалізації. Класифікація, асортимент готової кулінарної продукції з м'яса. Теоретичне обґрунтування способів теплового оброблення напівфабрикатів з м'яса. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу. Загальна характеристика асортименту страв і готових кулінарних виробів з м'яса. М'ясо диких тварин та субпродукти. Загальні вимоги до оформлення та подавання страв і кулінарних виробів з м'яса. Принципи підбору соусів, гарнірів і інших допоміжних компонентів до них. Технологія кулінарної продукції з м'яса для спеціальних заходів. Характеристика показників якості готової продукції з м'яса та субпродуктів.

Тема 9. Технологія асортименту кулінарної продукції з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролів.

лекцій – - год.
практ. – год.
РН 12, РН 14, РН 16
Література: [1,2,3]

Загальна характеристика сировини за сукупними ознаками, її технологічні властивості та особливості оброблення різних видів птиці, пернатої дичини, кролів. Принципова схема виробництва напівфабрикатів, їхня класифікація та технологічне призначення. Асортимент страв і кулінарних виробів з птиці, пернатої дичини, кролів, його використання. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Кулінарна продукція з птиці та дичини для спеціальних заходів. Правила оформлення і подавання страв і кулінарних виробів, гарніри і соуси до них. Вимоги до якості, умов і термінів зберігання та реалізації кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини і кролів.

Тема 10. Особливості виробництва і технологічне призначення кулінарної продукції з риби, рибопродуктів, нерибної водної сировини (гідробіонтів)	
лекцій – 2 год. практ. – 4/2 год. РН 12, РН 14, РН 16 Література: [1,2,3]	Загальна характеристика функціонально-технологічних властивостей гідробіонтів. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. Загальні особливості технологічного процесу механічного оброблення риб з кістковим і хрящовим хребтом. Асортимент, технологічні особливості виробництва і використання напівфабрикатів. Особливості технології оброблення та використання нерибної водної сировини та раків. Формування асортименту, технологій, страв і кулінарних виробів із гідробіонтів. Вимоги до якості, правила та прийоми оформлення і подавання готової кулінарної продукції з гідробіонтів, гарніри і соуси до них. Технологія кулінарної продукції з гідробіонтів для спеціальних заходів.
Модуль 4. Технологія приготування перших страв, десертів та напоїв	
Тема 11. Технологічні особливості приготування перших страв	
лекцій – 2 год. практ. – 4/2 год. РН 12, РН 14, РН 16 Література: [1,2,3]	Роль перших страв у харчуванні. Класифікація перших страв за сукупними ознаками. Формування асортименту. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів, теоретичне обґрунтування окремих його стадій, формування технологічних властивостей і показників якості. Технологічні особливості виробництва прозорих, заправних, молочних, овочевих, фруктових, холодних супів, супів-пюре (протертих, суп-кремів і ін.). Відмінні ознаки в асортименті супів. Технологічні принципи оформлення і подавання супів. Обґрунтування вимог до якості, умов і термінів виробництва і реалізації.
Тема 12. Технологія солодких страв і десертних виробів в закладах ресторанного господарства.	
лекцій – 2 год. практ. – - год. РН 12, РН 14, РН 16 Література: [1,2,3]	Загальна характеристика, значення у харчуванні. Класифікація за сукупними ознаками. Характеристика сировини, обґрунтування способів і режимів її оброблення. Використання стабілізаторів, піноутворювачів, драглеутворювачів, загусників. Загальні схеми технологічного процесу виробництва солодких страв за групами, їхнє обґрунтування етапів технологічного процесу виробництва. Характеристика асортименту солодких страв за ознаками: холодні та гарячі. Використання десертної продукції промислового виробництва в закладах ресторанного господарства. Правила оформлення і подавання солодких страв і десертних виробів, вимоги до якості, умови, режими і терміни реалізації
Тема 13. Технологічні особливості виробництва напоїв в закладах ресторанного господарства.	
лекцій – - год. практ. – - год. РН 12, РН 14, РН 16 Література: [1,2,3]	Роль напоїв у харчуванні. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Технологічна характеристика сировини, обґрунтування способів її підготовки. Формування асортименту за ознаками. Особливості технологічних процесів виробництва окремих груп напоїв: холодних, гарячих. Перспективи розвитку асортименту і технологій напоїв.

Технологічні принципи оформлення і подавання напоїв. Технологічно-санітарні вимоги до якості, обґрунтування умов і термінів реалізації напоїв.

Модуль 5. Технологія готової кулінарної продукції з сировини рослинного та тваринного походження в закладах ресторанного господарства

Тема 14. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, які виготовляються в закладах ресторанного господарства. Технологія соусів

лекцій – - год.
практ. – - год.
РН 12, РН 14, РН 16
Література: [1,2,3]

Загальна характеристика асортименту універсальних напівфабрикатів, їхнє технологічне призначення (відвари, бульйони, пасеровки, л'єзони, фарші). Значення соусів у технологіях різних видів кулінарної продукції у харчуванні. Класифікація, формування асортименту соусів за сукупними ознаками. Управління технологічними процесами виробництва та якістю соусів. Теоретичне обґрунтування умов, режимів виробництва та використання соусів. Загальні принципи підбору та подавання соусів до страв і кулінарних виробів

Тема 15. Загальні особливості технологій борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства. Загальна характеристика різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, їх технологічне призначення

лекцій – 2 год.
практ. – 2/2 год.
РН 12, РН 14, РН 16
Література: [1,2,3]

Класифікація тіста, напівфабрикатів із різних видів тіста за сукупними ознаками, їхнє призначення, формування асортименту напівфабрикатів. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів борошняних кондитерських виробів. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості борошняної кондитерської продукції. Оздоблювальні напівфабрикати, асортимент за сукупними ознаками, технологічне призначення. Класифікація, особливості технології готової продукції з різних видів тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, формування асортименту готової продукції.

Тема 16. Технологічні особливості використання напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів індустріального виробництва, готових до споживання в закладах ресторанного господарства

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
РН 1, РН 2, РН 16, РН 17
Література: [1,2,3]

Класифікація, асортимент напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів, підготовлених до застосування та споживання в закладах ресторанного господарства. Теоретичне підґрунтя технологій охолоджених та швидкозаморожених напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів. Вплив способів виробництва на якість показників продукції. Технологічно-санітарні вимоги до якості, умов, режимів, термінів зберігання, технологічного застосування розігріву, реалізації.

Тема 17. Технологічні закономірності розробки та складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Розробка виробничої програми

лекцій – - год.
практ. – - год.
РН 17, РН 23, РН 25
Література: [1,2,3]

Технологічна характеристика видів меню для різних типів закладів ресторанного господарства та спеціальних заходів. Фізіологічні та технологічні принципи розробки та формування меню. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів закладів ресторанного господарства. Методи формування меню.

Форми та методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання.

- лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті;
- проводиться дискусійне обговорення проблемних питань;
- задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стисло викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

- технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;
- програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;
- програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні

завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:
– 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;
– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Шкала оцінювання наведена на сторінці навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4276>

Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Модульний контроль проходитиме у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики навчальної дисципліни.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/2114>
2. Яцков М. В., Корчик Н. М., Мисіна О. І. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. Рівне : НУВГП, 2014. 389 с. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/1953/>
3. Коршунова Г.Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні : підруч. для студ. вищ. навч. закл. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 286 с.

Допоміжна

4. Яцков М. В., Корчик Н. М., Мисіна О. І. Типові технологічні процеси і об'єкти : навч. посіб. Рівне : УДВГП, 2004. 243 с.
5. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. Київ : Кондор, 2003. 506 с. URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/25819>.
6. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2011. 182 с.
7. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб., 2-ге вид. Київ : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. 384 с.
8. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. та ін. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. Харків : Світ книги, 2012. 537 с.
9. Гулий І. С., Сімахіна Г. О., Українець А. І. Онови валеології. Валеологічні аспекти харчування : Підручник. Київ : НУХТ, 2003. 336 с.
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
11. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT) URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86029
12. Корчик Н.М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.59-69
13. Корчик Н. М., Яковишина М. С., Дзюба О. М. Розробка системи контролю безпеки харчових продуктів на виробництвах продукції ресторанного господарства. Вісник НУВГП, 2022. Вип. 4(100). С. 65-78 .
14. Корчик Н.М., Коротун С.І., Шугайлов В.С. Водопідготовка в системах готельно-ресторанного господарства. Комунальне господарство міст. Серія: економічні науки. Харків. Том 7 № 174 2022. С.29-34.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності
- ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем.-

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/-/2012/-----.pdf>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з програмними результатами даної дисципліни зазначеними вище, та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи з Академічної доброчесності викладені на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo->

Вимоги до відвідування

Лекції та практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно з розкладом.

Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.
Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Лектор

Корчик Н.М., к.техн.н., доцент

Автор
Доцент КХФ

Наталія КОРЧИК

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №170
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00