

## СИЛАБУС

з дисципліни «Технологія та організація ресторанного господарства»  
на отримання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за галуззю знань 7  
«Управління та адміністрування»

Освітньо-професійна програма «Міжнародний маркетинг»  
Харківський національний технічний університет  
сільського господарства імені Петра Василенка

**1. Обсяг курсу** – 3 кредитів (ECTS): 14 годин лекції, 16 годин – лабораторні заняття, 60 годин – самостійна робота, диф.залік.

### **2. Викладачі навчальної дисципліни**

Фоміна Ірина Миколаївни, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Електронна адреса: [anirif@ukr.net](mailto:anirif@ukr.net)

Постнова Ольга Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Електронна адреса: [o.postnova05@gmail.com](mailto:o.postnova05@gmail.com)

### **3. Опис навчальної дисципліни**

#### **3.1 Мета навчальної дисципліни**

«Технологія і організація ресторанного господарства» - опанування студентами теоретичних знань, практичних навичок та їх реалізація при виробництві кулінарної продукції закладів готельно-ресторанного господарства

#### **3.2 Завдання навчальної дисципліни:**

дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та визначення перспектив його розвитку;

вивчення харчової сировини, як продуктів біологічного походження;

засвоєння теоретичних основ технологічних процесів виробництва продуктів харчування;

вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та управління ними з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції;

складання технологічних схем виробництва кулінарної продукції та її виготовлення;

сучасні вимоги до дизайну та презентації кулінарної продукції.

#### **3.3 Компетентності, результати навчання.**

Здатність зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку технології харчування, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

##### *Фахові компетентності*

Здатність проводити маркетингові дослідження у різних сферах маркетингової діяльності.

Здатність аналізувати поведінку ринкових суб'єктів та визначати особливості функціонування ринків.

### *Програмні результати навчання.*

Пояснювати інформацію, ідеї, проблеми та альтернативні варіанти прийняття управлінських рішень фахівцям і нефахівцям у сфері маркетингу, представникам різних структурних підрозділів ринкового суб'єкта.

Демонструвати вміння застосовувати міждисциплінарний підхід та здійснювати маркетингові функції ринкового суб'єкта.

Виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним

### **3.4 Політика навчальної дисципліни**

Активна участь студентів на лабораторному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні тем, своєчасність виконання усіх видів роботи.

### **4. Структура навчальної дисципліни**

	Загальна кількість годин	Лекції	Лабораторні заняття	Самостійна робота
Тема 1. Технологічний цикл та способи виробництва кулінарної продукції	6		2	4
Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових та макаронних виробів	12	2	2	8
Тема 3. Технологія соусів	12	2	2	8
Тема 4. Технологія супів	12	2	2	8
Тема 5. Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів і птиці і риби	12	2	2	8
Тема 6. Технологія холодних страв і закусок	12	2	2	8
Тема 7. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.	12	2	2	8
Тема 8. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12	2	2	8
<b>Усього годин:</b>	<b>90</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>60</b>

### **5. Система оцінювання результатів навчання**

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційного заліку. Оцінювання знань ведеться за 100 бальною шкалою.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і лабораторних занять.

«Відмінно» (90-100 балів) – студент виявляє відмінне виконання з незначною кількістю помилок

«Дуже добре» (82-89 балів) – студент виявляє знання вище середнього рівня з декількома помилками

«Добре» (74-81 балів) – студент виявляє знання в цілому вірні, але робота з визначеною кількістю значних помилок

«Задовільно» (64-73 бали) – студент виявляє непогані знання, але із значною кількістю помилок

«Достатньо» (60-63 бали) – студент виявляє теоретичні знання на низькому рівні, виконує практичні завдання із грубими помилками.

«Незадовільно» (35-59) – студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципові помилки в відповідях, грубих помилках при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

**Пояснення до критеріїв оцінювання.** Усі види контролю тісно пов'язані та організуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

До 60-ти балів включно студент може набрати протягом семестру в точках контролю.

Підсумковий контроль з дисципліни проводиться у формі диференційного заліку по закінченню вивчення курсу, під час якого студент може отримати від 20 до 40 балів.

Таким чином, встигаючим з даної дисципліни вважається студент, який отримав рейтингову оцінку від 60 до 100 балів.

## **6. Список рекомендованих джерел**

### Нормативна

1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000. – 17 с.

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М., "ЗКОНОМИКА", 1982.

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та інш. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.

5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Авт.-склад М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзунов та інш. – К.: КНИГА, 2004. – 428 с.

6. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания / УкрНИИТОП, Ин-т питания АМН СССР. – К.: Техника, 1989. – 407 с.

7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Стб.: ПРОФИКС, 2006. – 296 с.

8. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат. вид / авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2007. – 1248 с.

#### Базова

9. Технологія продукції громадського харчування: Учебник / Мглинец А. Акімова Н. А., Дзюба Г. Н. і др.; Під ред. А. І. Мглинца. - С Троицький мост, 2010. — 736 с; ил.
10. Технологія продукції громадського харчування. Том 2. Технологія блюд, закусок, напоїв, мучних кулінарних, кондитерських і булочних виробів. Учебник / Ратушний Д.С. Баранов Б.Д., Ковалев Н.І., Під редакцією проф. Ратушного Д.С.- М. «Мир», 2004.-418 с; ил.

#### Додаткова

11. Технологія виробництва продукції громадського харчування: Учеб. посібник / І.Н. Фурс. — Мн.: Нове знання, 2002. — 799 с: ил.
12. Технологія приготування їжі. Сладкі страви Ж. А. Ховикова, А. І. Вересюк Учебник / «Вища школа», Київ, 1989. - 32 с; ил.
13. Технологія приготування їжі. Г.Г. Дубцов., Академія, 2002.-с; ил.
14. Технологія приготування їжі. В. І. Богусева, Видавництво: Фенікс, 2007.
15. Бутейкіс Н.Г., Жукова А.А. Технологія приготування мучних кондитерських виробів. – М.: ІРПО Видав. центр "Акад.", 2001.
16. Технологія приготування їжі. Страви з м'яса Ж. А. Ховикова, А. І. Вересюк, «Вища школа», Львів, 1989. - 32 с; ил.
17. Технологія приготування їжі. Страви з овочів. Ховикова Ж.А., Вересюк А.І., Видавництво: Вища школа, 1989
18. Технологія харчових продуктів: Українець А.І. і др Учебник/ Видавництво: К.: Вид. дім «Асканія», 2008.
19. Голубев В.Н., Чичева-Філатова Л.В., Шленська Т.В. Харчові і біологічно активні добавки.– М.: Академія, 2003.– 202 с.
20. Денисов Д.І. Соуси. Антологія. – М.: ЗАО "Видав. дім "Рестор. відомості", 2002. – 198 с.
21. Золота кулінарна книга. – М.: Мінськ: АСТ. Харвест, 2000. – 1104 с.
22. Зубар Н.М. Основи фізіології і гігієни харчування. Підруч. для студ. вищ. навч. закладів. – К.: Центр навчальної літератури, 2010.– 320 с.
23. Зубар Н.М., Рудь Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. пос. – К.: Центр навчальної літератури, 2010.-258 с.
24. Капрельянц Л.В. Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 333с.

#### Інформаційні ресурси

*Інтернет-джерела навчальної літератури з дисципліни:*

1. [archive.kpi.kharkov.ua/files/46486](http://archive.kpi.kharkov.ua/files/46486)
2. [www.donnuet.edu.ua/.../105-181-tehnolohii-v-restorannom...](http://www.donnuet.edu.ua/.../105-181-tehnolohii-v-restorannom...)
3. <https://vstup.puet.edu.ua/spec/restoranni-tehnologiyi/>
4. [pidruchniki.com/.../suchasni\\_tendentsiyi\\_rozvitku\\_restorann..](http://pidruchniki.com/.../suchasni_tendentsiyi_rozvitku_restorann..)
5. [skhid.com.ua/article/download/26737/24232](http://skhid.com.ua/article/download/26737/24232)