

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія ресторанної продукції

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів
освітнього ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору

2017

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

вибіркова

обов'язкова чи вибіркова

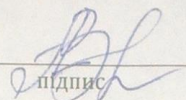
Харків, 2019 рік

Розробник:

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових
і ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

Г. В. Запаренко

ініціали та прізвище

Керівник (гарант)
освітньої програми

Паньків Марія Михайлівна,
завідувач кафедри туристичного
та готельного бізнесу,
кандидат історичних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю,
науковий ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

М. М. Паньків

ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Зав. кафедри


підпис

К. В. Свідло

ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії
інституту, протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Голова методичної комісії


підпис

Л. І. Літвін

ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія ресторанної продукції» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами комплексу теоретичних знань і практичних навичок із технології ресторанної продукції, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є асортимент ресторанної продукції, їх рецептури та технологічні схеми, вимоги до якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції, правила подачі ресторанної продукції.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Ресторанна справа», «Товарознавство», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» та є основою для подальшого вивчення дисциплін «Барна справа», «Етнічна кулінарія», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства», що формують фахові компетентності, передбачені освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок безпечної діяльності відповідно до профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях.

ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії.

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну діяльність.

ФК 6. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування та реалізації послуг.

ФК 7. Здатність оцінювати і забезпечувати якість виконуваних робіт.

ФК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі.

ПРН 3. Знання та розуміння збору та оброблення первинної інформації, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 5. Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів.

ПРН 6. Знання та розуміння стандартизації послуг, сервісних методик і процедур у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 14. Здатність користуватися автоматизованими системами управління в роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до технології ресторанного господарства. Актуалізація опорних знань. Основні поняття, визначення та структура курсу

Предмет і об'єкт дисципліни «Технологія ресторанної продукції». Основні поняття та визначення. Класифікація ресторанної продукції. Нормативно-технічна документація на ресторанну продукцію. Поняття про систему НАССР. Безпечність ресторанної продукції.

Тема 2. Технології страв гарячого цеху ресторану

Особливості організації роботи в гарячому цеху. Технології страв гарячого цеху. Супи. Страви із м'яса, птиці та гідробіонтів. Страви із продуктів рослинного походження. Страви із молочних продуктів та яєчних продуктів. Гарячі закуски. Борошняні страви та вироби.

Тема 3. Технології страв холодного цеху ресторану

Особливості організації роботи в холодному цеху. Технології страв холодного цеху. Холодні страви та закуски.

Тема 4. Технології страв кондитерського цеху ресторану

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

Тема 5. Технологія розроблення та впровадження страв сезонного меню та тематичних вечірок

Поняття сезонного меню. Передумови оновлення меню. Підходи до управління розробленням сезонних пропозицій. Специфіка окремих видів сезонних меню. Святкові пропозиції та їх композиції. Алгоритм розроблення та впровадження сезонного та святкового меню. Тривалість дії спеціальних пропозицій. Сучасні програмні продукти для створення шаблонів сезонного, святкового та інших видів меню.

Тема 6. Технологія розроблення та впровадження страв меню для окремих груп споживачів

Поняття різних груп населення залежно від фізіологічних потреб у нутрієнтах. Дієтичне харчування. Характеристика різних дієт і способів приготування страв для дієтичного харчування. Спеціальне та оздоровче харчування. Особливості технологій страв для спеціального та оздоровчого харчування.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Вступ до технології ресторанного господарства. Актуалізація опорних знань. Основні поняття, визначення та структура курсу	12	2		2		8							18	1		2		15						
Тема 2. Технології страв гарячого цеху ресторану	31	4			4	23							24	1				23						
Тема 3. Технології страв холодного цеху ресторану	31	4			4	23							24	1				23						
Тема 4. Технології страв кондитерського цеху ресторану	31	4			4	23							24	1				23						
Тема 5. Технологія розроблення та впровадження страв сезонного меню та тематичних вечірок	42	6			8	28							51	1			4	46						
Тема 6. Технологія розроблення та впровадження страв меню для окремих груп споживачів	33	6			4	23							39	1				38						
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	26		2	24	128							180/6	6		2	4	168						

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття				26				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття				2				
	Лабораторні заняття				24				
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів				128				
	Усього годин				180				
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття				4	2			
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття				2				
	Лабораторні заняття					4			
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів				84	84			
	Усього годин				90	90			
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Вступ до технології ресторанного господарства. Актуалізація опорних знань. Основні поняття, визначення та структура курсу	Вступ до технології ресторанного господарства. Актуалізація опорних знань. Основні поняття, визначення та структура курсу	2		1	
Тема 2. Технології страв гарячого цеху ресторану	Технологія супів. Особливості реалізації програми НАССР	2		1	
	Технологія гарячих закусок і других гарячих страв. Особливості реалізації програми НАССР	2			
Тема 3. Технології страв холодного цеху ресторану	Технології холодних страв і закусок	2		1	
	Особливості реалізації програми НАССР у холодному цеху	2			
Тема 4. Технології страв кондитерського цеху ресторану	Технології десертів. Особливості реалізації програми НАССР	2		1	
	Технології борошняних кондитерських виробів. Особливості реалізації програми НАССР	2			
Тема 5. Технологія розроблення та впровадження страв сезонного меню та тематичних вечірок	Принципи та алгоритм розроблення страв сезонного меню та для тематичних вечірок. Визначення потреб споживачів	2		1	

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
	Відпрацювання страв нового меню	2			
	Оформлення нормативної документації на нові страви	2			
	Фізіологічні потреби у нутрієнтах різних груп населення та їх задоволення стравами різних груп	2			
Тема 6. Технологія розроблення та впровадження страв меню для окремих груп споживачів	Способи кулінарної обробки для приготування страв меню для окремих груп споживачів	2		1	
	Особливості поєднання інгредієнтів у технологіях страв для окремих груп споживачів	2			
Усього		26		6	

Лекційний матеріал наведено у [1–3], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=907>.

5.2. Теми семінарських занять

Не передбачено.

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Вступ до технології ресторанного господарства. Актуалізація опорних знань. Основні поняття, визначення та структура курсу	Розроблення технологічних схем та техніко-технологічних карт на кулінарну продукцію	2		2	
Усього		2		2	

Завдання до практичних занять наведено у [4], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=907>.

5.4. Теми лабораторних занять

Тема дисципліни	Тема лабораторного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Вступ до технології ресторанного господарства. Актуалізація опорних знань. Основні поняття, визначення та структура курсу	Не передбачено				
Тема 2. Технології страв гарячого цеху ресторану	Технологія супів	4			
Тема 3. Технології страв холодного цеху ресторану	Технології холодних страв і закусок	4			
Тема 4. Технології страв кондитерського цеху ресторану	Технології десертів	4			
Тема 5. Технологія розроблення та впровадження страв сезонного меню та тематичних вечірок	Відпрацювання авторських страв до свята Масляної	4			
	Відпрацювання авторських страв сезонного весняного (осіннього) меню	4		4	
Тема 6. Технологія розроблення та впровадження страв меню для окремих груп споживачів	Відпрацювання авторських страв меню для окремих груп споживачів	4			
Усього		24		4	

Завдання до лабораторних занять наведено у [4], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=907>.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Завдання до самостійної роботи наведено у [1–4], а також на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=907>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)			Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності			
		результати виконання тестових завдань та Порталі навчальних ресурсів	результати виконання та захисту ПЗ і ЛЗ		
2019/2020	60	20	40	40	100

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)			Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності			
		результати оцінювання навчальної активності на Порталі навчальних ресурсів	результати виконання та захисту ПЗ і ЛЗ		
2019/2021	60	30	5	–	100
2020/2021		15	10	40	

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання відвідування аудиторних занять, оцінювання виконання завдань на Порталі навчальних ресурсів;
- для студентів заочної форми навчання: оцінювання виконання завдань на Порталі навчальних ресурсів, оцінювання відвідування аудиторних занять.

Умовою допуску до підсумкового контролю є:

- 1) виконання студентами усіх видів навчальної активності, передбаченої цією робочою програмою;
- 2) отримання студентами за результатами поточного контролю не менше, ніж 36 балів.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**10.1. Основні джерела інформації**

1. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. – Одеса : Освіта України, 2017. – 312 с.
2. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. – Одеса : ОНЕУ, Атлант VOI COIU, 2016 р. – 479 с.
3. Запаренко Г. В. Технологія ресторанної продукції : візуальний супровід до лекцій / Г. В. Запаренко, 2020. – 50 с. – Рукопис.
4. Запаренко Г. В. Технологія ресторанної продукції : методичні вказівки до проведення практичних і лабораторних занять / Г. В. Запаренко, 2020. – 35 с. – Рукопис.

10.2. Додаткові джерела інформації

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Циганенко, М. И. Пересичный. – Київ : А.С.К., 2001. – 656 с.

6. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий / А. Павлов. – Санкт-Петербург : Профи, 2009. – 296 с.

7. Ресторатор [Электронный ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступа: www.rcstorator.com.ua. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.