

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри економіки та
бізнесу Протокол № 2 від 02 вересня
2021 р.

Зав. кафедри



Н. В. Лохман

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ
ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 10

Розробник: Слащева А. В.,
доцент, к. т. н.

2021 – 2022 навчальний рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Готельно-ресторанна справа
Семестр (осінній / весняний)	осінній / весняний
Кількість кредитів	2
Загальна кількість годин	300
Кількість модулів	2
Лекції, годин	60 / 16
Практичні / семінарські, годин	-
Лабораторні, годин	60 / 16
Самостійна робота, годин	180 / 268
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4/4
самостійної роботи студента	5/5
Вид контролю	екзамен / екзамен

2. Програма навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері технологій продукції ресторанного господарства.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері технологій продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок: формування асортименту кулінарної продукції та визначення перспектив його розвитку, впровадження прогресивних технологій виробництва кулінарної продукції, оцінювання та контроль якості продукції ресторанного господарства, управління працівниками виробництва з метою раціональної організації технологічних процесів, використання та дотримання технологічної документації ресторанної галузі.

Предмет: технологічні основи виробництва, шляхи забезпечення та контролю якості всіх груп продукції ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах: Тема 1. Технологія перших страв
Тема 2. Технологія соусів
Тема 3. Технологія борошняних страв
Тема 4. Технологія страв овочів

Тема 5. Технологія страв з круп та макаронних виробів
Тема 6. Технологія страв з яєць та сиру

Тема 7. Технологія страв з м'ясопродуктів

Тема 8. Технологія страв з птиці

Тема 9. Технологія страв з риби

Тема 10. Технологія холодних страв та закусок

Тема 11. Технологія десертної продукції

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність працювати в команді;

навики здійснення безпечної діяльності

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

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;

аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

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

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

цілей та основних пріоритетів державної політики в галузі харчування та ресторанного бізнесу;

технологічних властивостей продовольчої сировини, що використовується для кулінарних цілей, а також технології та асортименту кулінарних страв і виробів;

традиційних та інноваційних способів кулінарної обробки харчових продуктів, а також фізичних, хімічних, реологічних процесів, що відбуваються при технологічній обробці харчових продуктів;

нормативно-технічного регулювання у ресторанному бізнесі;

– **уміння/навички:**

застосовувати кулінарну майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;

розробляти, реалізовувати та організовувати споживання ресторанної продукції, впроваджувати прогресивні технології виробництва кулінарної продукції;

складати меню для різних контингентів споживачів з урахуванням їх гастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування;

розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства;

використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

організовувати виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

організовувати виробничий процес в ресторанному господарстві на сучасному рівні та забезпечувати його якість та безпечність;

проектувати технологічний процес виробництва продукції у підприємствах готельно-ресторанного господарства;

аналізувати та прогнозувати технологічні процеси на всіх рівнях, визначати закономірності та тенденції їх розвитку, оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на якість готової продукції;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо інновацій та сучасних технологій в ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій та контролю якості продукції ресторанного господарства;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), споживачами ресторанних послуг;

– відповідальність і автономія:

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи у закладах ресторанного господарства;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Модуль 1 (3 семестр)					
Змістовий модуль 1. Технологія перших страв та соусів					
Тема 1. Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні)	18	4		4	10
Тема 2. Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи)	19	4		4	11
Тема 3. Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів	20	4		4	12
Тема 4. Технологія яечно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі	20	4		4	12
Разом за за змістовим модулем 1	77	16		16	45
Змістовий модуль 2. Технологія страв із круп, макаронних виробів, яєць, сиру, овочів					
Тема 5. Технологія страв з овочів	23	4		4	15
Тема 6. Технологія страв з круп та макаронних виробів	23	4		4	15
Тема 7. Технологія страв з з яєць та сиру	23	4		4	15
Разом за змістовим модулем 2	69	12		12	45
Усього годин за модуль 1	146	28		28	90
Модуль 2 (4 семестр)					
Змістовий модуль 3. Технологія борошняних страв і виробів та страв з м'яса					
Тема 8. Технологія борошняних страв і виробів	20	4		4	12
Тема 9. Технологія смажених страв з м'яса	20	4		4	12
Тема 10. Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса	20	4		4	12

Тема 11. Технологія страв із посіченої м'ясної маси	20	4		4	12
Разом за змістовим модулем 3	80	16		16	48
Змістовий модуль 4. Технологія страв з птиці та риби, закусок та десертів					
Тема 12. Технологія страв з птиці	19	4		4	11
Тема 13. Технологія страв з риби	19	4		4	11
Тема 14. Технологія холодних страв та закусок	18	4		4	10
Тема 15. Технологія десертної продукції	18	4		4	10
Разом за змістовим модулем 4	74	16		16	42
Усього годин за модуль 2	154	32		32	90
Усього годин	300	60		60	180

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
<u>Модуль 1 (семестр 3)</u>		
1	Лабораторна робота 1 Технологія перших страв (заправні супи та супи української кухні) Заняття 1 Заняття 2	2 2
2	Лабораторна робота 2 Технологія перших страв (прозорі, пюреподібні та холодні супи) Заняття 1 Заняття 2	2 2
3	Лабораторна робота 3 Технологія соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів Заняття 1 Заняття 2	2 2
4	Лабораторна робота 4 Технологія яечно-масляних, солодких соусів та соусів на рослинній основі Заняття 1 Заняття 2	2 2
5	Лабораторна робота 5 Технологія страв з овочів Заняття 1 Заняття 2	2 2

6	Лабораторна робота 6 Технологія страв з круп та макаронних виробів Заняття 1 Заняття 2	2 2
7	Лабораторна робота 7 Технологія страв з з яєць та сиру Заняття 1 Заняття 2	2 2
Разом за модуль 1		28
<u>Модуль 2 (семестр 4)</u>		
8	Лабораторна робота 8 Технологія борошняних страв і виробів Заняття 1 Заняття 2	2 2
9	Лабораторна робота 9 Технологія смажених страв з м'яса Заняття 1 Заняття 2	2 2
10	Лабораторна робота 10 Технологія запечених і тушкованих страв з м'яса Заняття 1 Заняття 2	2 2
11	Лабораторна робота 11 Технологія страв із посіченої м'ясної маси Заняття 1 Заняття 2	2 2
12	Лабораторна робота 12 Технологія страв з птиці Заняття 1 Заняття 2	2 2
13	Лабораторна робота 13 Технологія страв з риби Заняття 1 Заняття 2	2 2
14	Лабораторна робота 14 Технологія холодних страв та закусок Заняття 1 Заняття 2	2 2

15	Лабораторна робота 15 Технологія десертної продукції Заняття 1. Лабораторна робота Заняття 2. Захист групових проєктів	2 2
	Разом за модуль 2	32
	Усього годин	60

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали			Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист лабораторних робіт	ПМК	ЗГП*	Завдання для самостійного виконання	
МОДУЛЬ 1 (семестр 3)					
Змістовий модуль 1					
Лаб. р. 1. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 1. Заняття 2	2				
Лаб. р. 2. Заняття 1				2	4
Лаб. р. 2. Заняття 2	2				
Лаб. р. 3. Заняття 1				2	4
Лаб. р. 3. Заняття 2	2				
Лаб. р. 4. Заняття 1		10		2	14
Лаб. р. 4. Заняття 2	2				
Разом за змістовим модулем 1	8	10		7	25
Змістовий модуль 2					
Лаб. р. 5. Заняття 1				2	5
Лаб. р. 5. Заняття 2	3				

Лаб. р. 6. Заняття 1				2	5
Лаб. р. 6. Заняття 2	3				
Лаб. р. 7. Заняття 1		10		2	15
Лаб. р. 7. Заняття 2	3				
Разом за змістовим модулем 2	9	10		6	25
Разом					50
МОДУЛЬ 2 (семестр 4)					
Змістовий модуль 3					
Лаб. р. 8. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 8. Заняття 2	2				
Лаб. р. 9. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 9. Заняття 2	2				
Лаб. р. 10. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 10. Заняття 2	2				
Лаб. р. 11. Заняття 1		8		1	11
Лаб. р. 11. Заняття 2	2				
Разом за змістовим модулем 3	8	8		4	20
Змістовий модуль 4					
Лаб. р. 12. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 12. Заняття 2	2				
Лаб. р. 13. Заняття 1				1	3
Лаб. р. 13. Заняття 2	2				
Лаб. р. 14. Заняття 1		8		1	11
Лаб. р. 14. Заняття 2	2				
Лаб. р. 15. Заняття 1	2			1	13
Лаб. р. 15. Заняття 2			10		
Разом за змістовим модулем 4	8	8	10	4	30
Усього балів					50

*ЗГП – захист групових проєктів

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	