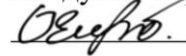


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
протокол № 2 від 07.09.2020 р.  
завідувач кафедри  
 Олена ОРЛЕНКО

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

**Херсон 2020**

Назва освітньої компоненти	Технологія продукції ресторанного господарства
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	10 кредитів / 300 годин
Семестр	5 та 6 семестри
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodic_heskie_rekomendacii.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodic_heskie_rekomendacii.aspx</a>
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	<a href="mailto:burak_valia@ukr.net">burak_valia@ukr.net</a>
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	5 - залік та 6 - екзамен

### 1.Анотація курсу

У нових умовах господарювання, великою конкуренцією на ринку до вищих закладів висувають вимоги до рівня підготовки фахівців вищої кваліфікації у галузі готельно-ресторанного господарства. Фахівець, згідно з вимогами освітньо – професійної програми, на основі отриманих теоретичних знань і практичних навиків повинен стати професійним фахівцем.. В процесі вивчення освітньої компоненти підібраний матеріал сприяє формуванню компетенцій з технологій виробництва й реалізації та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища. Здобувачам надаються знання із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

Матеріал освітньої компоненти подано відповідно навчальної програми.

#### ***Предметом вивчення:***

Предметом освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного господарства» є кулінарна продукція ЗРГ, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження та показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання.

## **2. Мета та завдання курсу**

**Мета курсу «Технологія продукції ресторанного господарства»** - формування базових знань з технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

Під час вивчення освітньої компоненти здобувачи зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

**Завдання курсу:** полягає у вивченні загальних принципових технологічних схем виробництва кулінарної продукції, мети та завдань етапів технологічних процесів; діагностиці технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; характеристиці харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції; умов, термінів зберігання та реалізації готової продукції; вимог до якості готової продукції, видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу; перспектив розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції.

### **Теоретичні**

- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування здобувачами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності;
- систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування, оволодіння технологією їх виробництва з метою опанування здобувачами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

### **Практичні:**

- набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством);

- ефективне використання вмій і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства;
- набуття знань щодо формування асортименту кулінарної продукції, визначення перспектив його розвитку;
- набуття практичних навичок з виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва ЗРГ.

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти здобувач повинен

### **Знати:**

- визначення ресторанного господарства, їхні функції, розпізнати їх тип і клас;
- види технологічних процесів, їх класифікацію;
- класифікацію ЗРГ за сукупними ознаками;
- що таке «універсальні напівфабрикати», їх види;
- харчову, технологічну цінність соусів;
- основні методи приготування соусів;
- особливість технологічного процесу солодких соусів та на рослинній основі;
- асортимент та технологію кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів;
- асортимент та технологію кулінарної продукції з круп та бобових та ін.;
- знати технологічні процеси обробки сировини, приготування напівфабрикатів, страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів та вміти здійснювати та вміти здійснювати механічну кулінарну обробку сировини, виробляти напівфабрикати та піддавати їх тепловій обробці.

### **Вміти:**

- управляти технологічними процесами та якістю готової продукції;
- проводити розрахунок сировини для приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів;
- розробляти технологічні схеми виготовлення н/ф, страв та кулінарних виробів;
- розробляти технологічні карти на виготовлення кулінарної продукції; готувати н/ф, страви та кулінарні вироби з різних видів сировини;
- оцінювати якість готової продукції при дегустації;
- вміти формувати асортиментну політику закладів ресторанного господарства; володіти та запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації ТВП кулінарної продукції;
- володіти навичками розробки технологічної документації на кулінарну продукцію.

### **3.Програмні компетентності та результати навчання**

#### **Програмні компетентності**

Після освоєння освітньої компоненти здобувачі повинні мати наступні компетентності:

**ІНТЕГРАЛЬНІ:** Здатність у здобувачів формування професійної компетенції у вирішенні задач із виробництва конкурентоспроможної кулінарної. борошняної кондитерської продукції та напоїв у закладах ресторанного господарства; ознайомлення із інформацією щодо нових досягнень у області технологій виробництва кулінарної продукції; принципи формування асортименту кулінарної продукції для різного контингенту споживачів, перспективи його розвитку; технології виробництва кулінарної продукції у ЗРГ та принципи моделювання технологічних процесів кулінарних, борошняних кондитерських виробів та напоїв ЗРГ.

#### ***Загальні компетентності (ЗК):***

**ЗК 4.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

#### ***Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):***

**ФК 8.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

**ФК9** – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

#### ***Програмні результати навчання***

**ПРН 17** Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

**ПРН 18** Розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів  
Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

#### 4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
10/300	62	62	176

#### 5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2020-2021	5 та 6	241 «Готельно-ресторанна справа»	III	обов'язкова

#### 6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Навчальна аудиторія – 305 в головного корпусу

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: [eKhSUIR.kspu.edu](http://eKhSUIR.kspu.edu)

## 7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність здобувача на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та здобувачів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

## 8.Схема курсу

Тижень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчаль- ного заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максима- льна кількість балів
<b>Модуль 1. СУЧАСНИЙ СТАН ХАРЧУВАННЯ ТА ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 5 семестр</b>					
<b>Тижень А</b>	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1. Харчування людини як медико-біологічна та соціально-економічна проблема</b></p> <p>1. Соціально-економічне значення функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Науково-практична політика у сфері-здорового харчування.</p> <p>2. Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини.</p> <p>3. Концепція раціонального харчування.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	<p>1, 3, 4, 7, 17</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та розрахунок втрат харчової та енергетичної цінності продуктів харчування при тепловій обробці</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>



<b>Тиждень Б</b>	<p><b>Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ</b></p> <p>1. Характеристика білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.</p> <p>2. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	3, 4, 9, 11	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Розрахунок харчової та енергетичної цінності страв та харчових продуктів</p> <p>Розв'язання ситуаційних завдань. Опрацювати самостійну роботу по дані темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
------------------	--	--	-------------	--	---

Тижень А	<p><b>Тема 3. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції</b></p> <p>1. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.</p> <p>2. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.</p> <p>3. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування.</p> <p>4. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	<p>4, 7, 12, 22</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Систематизація складових частин харчових продуктів. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва КП. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>. Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
----------	---	--	---------------------	---	---

Тижень Б	<p><b>Тема 4. Генетичний код їжі</b></p> <p>1. Їжа як національно-культурне явище.</p> <p>2. Гени і харчування. Генетично модифіковані продукти.</p> <p>3. Генетичний код української кухні. Відродження смаку української кухні при приготуванні сучасних страв.</p> <p>4. Досконале знання локальних продуктів. Створення смаку. Застосування сучасних технік.</p> <p>5. Гастроіндустрія української кухня різних регіонів та її генетичний код.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	10, 17, 28	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Гастроіндустрія Херсонщини</p> <p>Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
Тижень А	<p><b>Тема 5. Традиції Херсонщини у технології приготування страв з локальними продуктами</b></p> <p>1. Гастропадщина Херсонщини: традиції гостинності та культура приготування страв.</p> <p>2. Локальні та сезонні продукти Херсонського регіону.</p> <p>3. Смачні страви Херсонщини.</p> <p>4. Вінтажна кухня. Херсон: як ідея ресторанної концепції.</p> <p>5. Використання локальних продуктів. Практична подача страв. FOOD COST в українському ресторані</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	20, 24, 26	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Розроблення техніко-технологічної карти страв з локальними продуктами Херсонщини (вибір здобувача)</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>

**Модуль II. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДАМИ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Тижень Б	<p align="center"><b>Тема 6. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ</b></p> <p>1. Інноваційні універсальні напівфабрикати. 2. Технологічні схеми виробництва напівфабрикатів. 3. Визначення терміну «універсальні напівфабрикати», класифікація шляхи формування асортименту. 4. Принципові технологічні схеми виробництва «універсальних напівфабрикатів». 5. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. 6. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	<p align="center">6, 15, 21</p>	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p align="center"><u>Практична робота:</u> Інноваційні універсальні напівфабрикати</p> <p align="center">Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p align="center">Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала.</p> <p>Сам. робота - 3 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 8 балів</b></p>

<p style="text-align: center;"><b>Тиждень Б</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту – овочів)</b></p> <p>1. Значення продуктів рослинного походження (ПРП) у харчуванні. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.</p> <p>2. Класифікація напівфабрикатів із овочів за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів.</p> <p>3. Характеристика механічної кулінарної обробки овочів. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.</p> <p>4. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p style="text-align: center;">Сам. робота - 10 год.</p>	<p style="text-align: center;">2, 6, 10, 22</p>	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Ознайомитися за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для ЗРГ асортиментом, рецептурами, особливостями приготування та подавання страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Розрахувати кількість сировини для приготування страв</p> <p style="text-align: center;">Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p style="text-align: center;">Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p style="text-align: center;">Сам. робота - 3 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 8 балів</b></p>
---	--	--	---	---	---

<p style="text-align: center;">Тиждень А</p>	<p><b>Тема 8. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів (далі по тексту – овочів)</b></p> <p>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками.</p> <p>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (визначення режимів, параметрів процесу).</p> <p>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів.</p> <p>4. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з овочів за групами.</p> <p>5. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>6. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	<p>4, 7, 12, 22</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p><b>Практична робота:</b> Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бала.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
--	--	--	---------------------	---	---

<p style="text-align: center;"><b>Тижень Б</b></p>	<p><b>Тема 9. Сучасні технології страв із кавуна – брэнда Херсонщини</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з кавуна.</li> <li>2. Перспективні технології виробництва страв з кавуна.</li> <li>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв з кавуна.</li> <li>4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</li> </ol>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 10 год.</p>	<p>5, 7, 12, 21</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u>:</p> <p>Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції з кавуна</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 4 бала.</p> <p>. Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 3 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 10 балів</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Тижень А</b></p>	<p><b>Тема 10. Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.</li> <li>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу).</li> <li>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки.</li> <li>4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.</li> </ol>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 9 год.</p>	<p>3, 7, 15.16., 29</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u></p> <p>Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>. Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>

**Модуль III. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ І КУЛІНАРНИХ СТРАВ І ВИРОБІВ ДЛЯ ЗРГ**

**6 семестр**

<p align="center"><b>Тиждень А</b></p>	<p align="center"><b>Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна</b></p> <p>1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.</p> <p>2. Характеристика механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки.</p> <p>3. Класифікація напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки за сукупними ознаками.</p> <p>4. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки.</p> <p>Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p align="center">Сам. робота - 7 год.</p>	<p align="center">1, 3, 7, 15.16</p>	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p align="center">Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів з борошна</p> <p align="center">Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала</p> <p align="center">Сам. робота - 2 бала</p> <p align="center"><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>



<p style="text-align: center;"><b>Тиждень Б</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Тема 12. Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин</b> (далі за текстом - м'яса)</p> <p>1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.</p> <p>2. Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса.</p> <p>3. Умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.</p> <p>4. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	<p>1, 9, 11, 12</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала</p> <p>Сам. робота - 2 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
---	--	---	---------------------	---	---

Тижень А	<p style="text-align: center;"><b>Тема 13. Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин</b> (далі за текстом - м'яса)</p> <p>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками.</p> <p>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса.</p> <p>3. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса.</p> <p>4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості.</p> <p>5. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	11, 19, 21, 22	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин</p> <p style="text-align: center;">Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>. Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала</p> <p>Сам. робота - 2 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
----------	---	---	----------------	---	---

<p style="text-align: center;"><b>Тиждень Б</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Тема 14. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини</b> (далі за текстом - з птиці)</p> <p>1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.</p> <p>2. Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці.</p> <p>3. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів.</p> <p>4. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	<p>1, 9, 20</p>	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала</p> <p>Сам. робота - 2 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
---	---	---	-----------------	---	---

Тижень А	<p style="text-align: center;"><b>Тема 15.. Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини</b> (далі за текстом - з птиці)</p> <p>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками.</p> <p>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу).</p> <p>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці.</p> <p>4. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці.</p> <p>5. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>6. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 9, 11, 12	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія страв та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини</p> <p style="text-align: center;">Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала</p> <p>Сам. робота - 2 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
<b>Модуль IV. ФІЗІОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ХАРЧУВАННЯ, ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ</b>					

Тижень Б	<p style="text-align: center;"><b>Тема 16. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)</b> (далі за текстом – з риби)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ.</li> <li>2. Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками.</li> <li>3. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби.</li> <li>4. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби.</li> <li>5. Умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів.</li> <li>6. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</li> </ol>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	11, 12	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p style="text-align: center;">Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)</p> <p style="text-align: center;">Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p style="text-align: center;">1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала.</p> <p style="text-align: center;">Сам. робота - 1,5 бала</p> <p style="text-align: center;"><b>Макс. кіл. 4,5 балів</b></p>
----------	---	---	--------	--	---

Тижень А	<p style="text-align: center;"><b>Тема 17. Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)</b> (далі за текстом - з риби)</p> <p>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з риби за сукупними ознаками.</p> <p>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з риби (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби.</p> <p>3. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з риби.</p> <p>4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>5. Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції з риби для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	4, 10, 12, 26	<p style="text-align: center;">Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)</p> <p style="text-align: center;">Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала.</p> <p>Сам. робота - 1,5 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 4,5 балів</b></p>
----------	---	---	---------------	--	--

Тижень Б	<p style="text-align: center;"><b>Тема 18. Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки</b></p> <p>1. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.</p> <p>2. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу). Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки.</p> <p>3. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.</p> <p>4. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>5. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p style="text-align: center;">.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p style="text-align: center;">Сам. робота - 7 год.</p>	15, 18, 19, 30	<p style="text-align: center;">Опрацювання Лекції</p> <p style="text-align: center;">Підготувати відповіді на питання <u>практичної</u> <u>роботи</u> та</p> <p style="text-align: center;">Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки</p> <p style="text-align: center;">Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала.</p> <p style="text-align: center;">Сам. робота - 1,5 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 4,5 балів</b></p>
----------	---	--	----------------	--	--





Тижень Б	<p style="text-align: center;"><b>Тема 20. Технологія холодних страв та закусок</b> (далі - холодних страв)</p> <p>1. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</p> <p>2. Основи технології виробництва холодних страв та закусок за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами.</p> <p>3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>4. Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 9, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія холодних страв та закусок</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 2 бала.</p> <p>Сам. робота - 1,5 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 4,5 балів</b></p>
----------	--	---	----------------------	---	--

<b>Тиждень А</b>	<p style="text-align: center;"><b>Тема 21. Технологія десертів (солодких страв) з локальних продуктів Херсонщини</b></p> <p>1. Роль десертних страв у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.</p> <p>2. Основи технології виробництва десертних страв за групами. Загальні правила приготування та реалізації десертних страв за групами.</p> <p>3. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.</p> <p>4. Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	Лекції - 2 год.	20, 26, 29, 31	Опрацювання лекції	Лекції – 1 бал.
		Практ. заняття - 2 год.		Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та Технологія десертів (солодких страв) з локальних продуктів Херсонщини	Відповідь на практ. занятті - 2 бала.
		Сам. робота - 7 год.		Опрацювати самостійну роботу за даною темою	Сам. робота - 1,5 бала
					<b>Макс. кіл. 4,5 балів</b>

### 9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного господарства» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані здобувачами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

## **5 семестр (залік)**

### **9.1. Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗРГ (50 балів).**

<b>№</b>	<b>Форма контрольного заходу</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2.	10
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3.	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів - 4	20
4.	Контрольна робота 1	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>50</b>

### **9.2. Модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗРГ (50 балів).**

<b>№</b>	<b>Форма контрольного заходу</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 2	12
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 3	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів 3 - 4	18
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>50</b>

## 6 семестр (екзамен)

### 9.3. Модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗРГ (30 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	5
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 2.	10
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 2	10
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>30</b>

### 9.4. Модуль 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (30 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	6
2.	Практична робота	5 практичних занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 2.	10
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 1,5	9
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>30</b>

## 9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного господарства» визначено навчальним планом – 5 семестр – залік та 6 семестр - екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений залік та екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає залік та екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

### Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	<b>A</b>	Excellent	Відмінно
82-89	<b>B</b>	Good	Добре
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Satisfactory	Задовільно
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти  
«Технологія продукції ресторанного господарства», формою семестрового контролю якої є ЗАЛІК  
5 семестр**

<b>№</b>	<b>Види навчальної діяльності (робіт)</b>	<b>Модуль 1</b>	<b>Модуль 2</b>	<b>Сума балів</b>
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	10	12	<b>22</b>
	- усне опитування на практичному занятті	15	15	<b>30</b>
2.	Самостійна робота	20	18	<b>38</b>
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	<b>10</b>
	<b>Семестрове оцінювання (залік)</b>			<b>100</b>
<b>Вибіркові види діяльності (робіт)</b>				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			<b>max 10</b>

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти  
«Технологія продукції ресторанного господарства», формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН  
6 семестр**

<b>№</b>	<b>Види навчальної діяльності (робіт)</b>	<b>Модуль 1</b>	<b>Модуль 2</b>	<b>Сума балів</b>
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	5	6	<b>11</b>
	- усне опитування на практичному занятті	10	10	<b>20</b>
2.	Самостійна робота	10	9	<b>19</b>
3.	Контрольна робота	5	5	<b>10</b>
	<b>Поточне оцінювання (разом)</b>	30	30	<b>60</b>
	<b>Підсумкове оцінювання</b>			<b>40</b>
	<b>Семестрове оцінювання (екзамен)</b>			<b>100</b>
<b>Вибіркові види діяльності (робіт)</b>				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			<b>max 10</b>

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

## 10. Список рекомендованих джерел

### Основні

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
5. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
8. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
9. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
10. HoReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ :
11. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
12. Кадріна Айсатуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: / Д. Чайлд, – Олма
13. Медіа Груп : 2016. – 297 с.
14. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастен: пер. с англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.
15. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред..Н.О. П’ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011.
16. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
17. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2012 – 254 с.



18. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2012 р. – 706 с.
19. Економіка підприємства: Підручник: /За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, – К.: КНЕУ, 2010. – 528 с.
20. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
21. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2015-340 с.
22. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К, Інкос, 2012-280 с.

#### **Додаткові**

23. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
24. Г.Т. П'ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2016. – 456 с.

#### **Інтернет-ресурси**

25. Ресторанний консалтинг: <https://www.recon.com.ua/>
26. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>
27. Консультації по ресторанному бізнесу: <http://www.restcon.ru/>
28. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>
29. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>
30. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>
31. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>
32. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>