

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

назва навчальної дисципліни

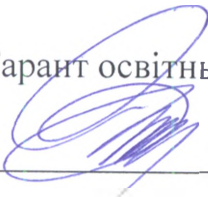
НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS - 8 Загальна кількість годин – 240 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 \ 6 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		2-й
		Лекції:
		58
		Практичні, семінарські:
		40
		Лабораторні:
44		
Самостійна робота:		
98		
		Вид контролю: залік/екзамен

Розробник:

Куницька Наталія Богданівна, викладач кафедри готельно-ресторанної справи


ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми


_____ З. Ф. Бриндзя

ПОГОДЖЕНО:

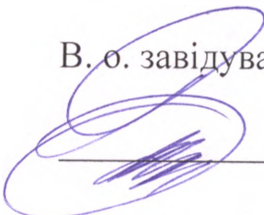
Завідувач відділення
економіки та туризму


_____ С. Я. Добровольська

РЕКОМЕНДОВАНО:

Кафедрою готельно-ресторанної
справи
протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри


_____ З.Ф. Бриндзя

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО

ГОСПОДАРСТВА

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» актуальна і її роль визначається спроможністю формування у студентів професійних навичок роботи на державних та приватних підприємствах сфери обслуговування, навичок самостійної роботи з законодавчими матеріалами, додатковою літературою, оцінювати конкретні ситуації, прагнення до набуття та збагачення знань.

Основними видами навчання є лекції, лабораторні, практичні заняття. Ці форми дають можливість у повному обсязі вивчити новий матеріал, закріпити його, розвивати практичні навички та контролювати знання.

Метою є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Предметом є кулінарна продукція закладів готельно-ресторанного господарства, вимоги до якості кулінарної продукції.

Завдання дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності (ЗК):

- здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.
- здатність розуміти і опрацьовувати ідеї, думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.
- здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат.
- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.
- здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

б) фахові компетентності спеціальності (ФК):

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління, контроль діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
- здатність дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання (ПРН)**:

- розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.
- розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.
- уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію.
- знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.
- розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування Показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 8	Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	денна форма навчання
Кількість змістових модулів – 7		Обов'язкова (нормативна) Мова викладання: українська
Загальна кількість годин – 240 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
Тижневих годин: аудиторних – 3 семестр -2 год. 4 семестр - 6 год.		II (3-й, 4-й семестри)
		Лекції:
		58
		Практичні, семінарські:
		40
		Лабораторні:
		44
	Самостійна робота:	
	98	
	Вид контролю:	
	3-й семестр - залік	
	4-й семестр - екзамен	

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Денна форма навчання				
	всього	у тому числі			
л		с, п.р	л.р	с.р.	
Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство у світлі сучасності					
Тема 1. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку.	4	2			2
Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів.	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 1	12	4	2		6
Змістовний модуль 2. Кулінарна обробка продуктів харчування. Приготування та відпуск овочевих гарнірів					
Тема 3. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.	6	2			4
Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів.	6	2	2		2
Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів.	12	2	2	4	4
Разом за змістовим модулем 2	24	6	4	4	10
Змістовний модуль 3. Технологія приготування та асортимент страв з гідробіонтів					
Тема 6. Значення страв з гідробіонтів у сучасному ресторані.	4	2			2
Тема 7. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів.	6	2	2		2
Тема 8. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та морепродуктів.	12	2	2	4	4
Разом за змістовим модулем 3	22	6	4	4	8
Разом за 1 семестром	58	16	10	8	24
Змістовий модуль 4. Технологія приготування та асортимент страв з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини та кролика					
Тема 9. Сучасні тенденції обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього.	6	2			4
Тема 10. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини	8	2	2		4
Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів	12	2	2	4	4

Тема 12. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці	6	2			4
Тема 13. Особливості обробки кроликів та пернатої дичини.	8	2	2		4
Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів.	10	2	2	4	2
Разом за змістовим модулем 4	50	12	8	8	22
Змістовий модуль 5. Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів					
Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв.	8	2	2		4
Тема 16. Загальна схема технологічного виробництва перших страв.	12	2	2	4	4
Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуск соусів.	6	2			4
Тема 18. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність.	8	2	2		4
Тема 19. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів.	10	2	2	4	2
Разом за змістовим модулем 5	44	10	8	8	18
Змістовий модуль 6. Технологічний процес приготування страв та закусок на фуршет та кейтерингове обслуговування					
Тема 20. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру.	10	2	2	4	2
Тема 21. Технологічний процес приготування та відпуск гарячих напоїв.	4	2			2
Тема 22. Технологічний процес приготування та відпуск холодних безалкогольних напоїв.	8	2	2		4
Тема 23. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок.	12	2	2	4	4
Тема 24. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів.	12	2	2	4	4
Разом за змістовим модулем 6	46	10	8	12	16
Змістовий модуль 7. Страви та вироби з борошна. Основи лікувального та дитячого харчування					
Тема 25. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних	6	2			4

виробів, страви з борошна.					
Тема 26. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів.	12	2	2	4	4
Тема 27. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі, їх вплив на організм людини	6	2	2		2
Тема 28. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування.	6	2			4
Тема 29. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування.	12	2	2	4	4
Разом за змістовим модулем 7	42	10	6	8	18
Разом за 2 семестром	182	42	30	36	74
РАЗОМ	240	58	40	44	98

ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство у світлі сучасності

Тема 1. Ресторанне господарство та сучасні тенденції розвитку. Історія ресторанного господарства. сучасні тенденції розвитку. Основи харчового законодавства. Основи організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства.

Тема 2. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів. Хімічний та енергетичний склад продуктів харчування. органічні та неорганічні речовини, їх класифікація та вплив на людський організм. Енергетична цінність продуктів харчування.

Змістовий модуль 2. Кулінарна обробка продуктів харчування. Приготування та відпуск овочевих гарнірів

Тема 3. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів. Класифікація прийомів кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних прийомів механічної обробки сировини. Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів. Комбіновані прийоми теплової обробки продуктів. Допоміжні прийоми теплової обробки. Нетрадиційні способи теплової обробки. Основні поняття ваги бруutto, нетто, відходів, втрат.

Тема 4. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки овочів і грибів. Технологічний процес механічної обробки картоплі, форми нарізки картоплі, їх кулінарне використання. Обробка і приготування напівфабрикатів з цибулевих, капустяних, плодкових, десертних, шпинатових овочів. Технологічний процес обробки коренеплодів, приготування, напівфабрикатів з них. Технологічний процес обробки сушених, маринованих, і консервованих овочів і грибів. Технологічний процес приготування швидкозаморожених овочевих напівфабрикатів, їх використання, вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Тема 5. Технологічний процес приготування та відпуску страв та гарнірів з овочів та грибів. Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів. Принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.

Змістовий модуль 3. Технологія приготування та асортимент страв з гідробіонтів

Тема 6. Значення страв з гідробіонтів у сучасному ресторані. Характеристика рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Хімічний склад та харчова цінність риби та морепродуктів.

Тема 7. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетом; способи розробки та приготування напівфабрикатів. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них. Особливості технологічного процесу приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натуральної маси; вимоги до якості, строки реалізації.

Тема 8. Технологічний процес приготування та відпуску страв з риби та морепродуктів. Характеристика страв з риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної, припущеної, смаженої, тушованої та запеченої риби та нерибних продуктів моря. Асортимент страв з рибної б котлетної маси. Принципи

підбору гарнірів та соусів до рибних страв. Вимоги до якості страв з риби, умови і строки реалізації.

Змістовий модуль 4. Технологія приготування та асортимент страв з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини та кролика

Тема 9. Сучасні тенденції обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки м'яса та виробництво напівфабрикатів з нього. Харчова цінність та характеристика м'ясної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Технологічна схема механічної обробки яловичини; приготування напівфабрикатів (великошматкових, порційних, дрібношматкових) з яловичини, їх кулінарне використання; вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Тема 10. Технологічна схема механічної обробки м'ясної сировини. Приготування напівфабрикатів з м'ясної сировини, її кулінарне використання; вимоги до якості, умови та терміни реалізації. Приготування натуральної січеної та котлетної маси, характеристика напівфабрикатів з них; вимоги до якості, умови та строки реалізації. Обробка субпродуктів, їх кулінарне використання.

Тема 11. Технологічний процес приготування та відпуск страв з м'яса та м'ясопродуктів. Характеристика страв з м'яса. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса і субпродуктів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної і котлетної маси. Принципи підбору гарнірів та соусів до м'ясних страв. Вимоги до якості страв з м'яса, умови і строки реалізації.

Тема 12. Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці. Виробництво напівфабрикатів з них. Характеристика сировини з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів, що надходять на підприємства ресторанного господарства. Приготування напівфабрикатів з птиці та їх кулінарне використання.

Тема 13. Особливості обробки кроликів та пернатої дичини. Технологічний процес приготування кнельної маси з птиці і напівфабрикатів з неї. Обробка, кулінарне використання субпродуктів з птиці.

Тема 14. Технологічний процес приготування та відпуск страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої птиці, дичини, кроликів та субпродуктів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з січеної птиці. Принципи підбору гарнірів та соусів до страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. Вимоги до якості страв з птиці, пернатої дичини та кроликів, умови і строки реалізації.

Змістовий модуль 5. Технологія приготування та асортимент перших страв. Технологія приготування та асортимент гарнірів та соусів

Тема 15. Технологічний процес приготування та відпуск перших страв. Значення супів у харчуванні. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів.

Тема 16. Загальна схема технологічного виробництва перших страв. Формування семи технологічних властивостей і показників якості. Характеристика асортименту супів, їх призначення. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації.

Тема 17. Технологічний процес приготування та відпуск соусів. Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення. Технологічний процес приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похід-

них соусів. Обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації соусів. Вимоги до якості, види браку та способи їх усунення.

Тема 18. Характеристика страв та гарнірів з круп, і бобових та макаронних виробів, їх харчова та енергетична цінність. Принципи підбору гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів до страв. Технологічний процес приготування каш, та. виробів з них.

Тема 19. Технологічний процес приготування і відпуск страв і гарнірів з круп, бобових та макаронних виробів. Асортимент, технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з макаронних виробів. Вимоги до якості страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів, умови і строки реалізації страв і гарнірів

Змістовий модуль 6. Технологічний процес приготування страв та закусок на фуршет та кейтерингове обслуговування

Тема 20. Технологічний процес приготування та відпуск страв з яєць та кисломолочного сиру. Обробка яєць, яєчних продуктів, їх взаємозаміна. Технологічний процес приготування і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурального сиру. Технологічний процес приготування і відпуску гарячих страв з сиру. Вимоги до якості страв з яєць та сиру, умови і строки реалізації.

Тема 21. Технологічний процес приготування та відпуск гарячих напоїв. Значення напоїв у харчуванні. Технологічний процес приготування і подавання чаю. Технологічний процес приготування кави різними способами (кави на молоці, кави по-варшавському, кави по-східному, кави зі збитими вершками, кави глясе), особливості подавання. Технологічний процес приготування какао і шоколаду, правила відпускання, асортимент. Вимоги до якості гарячих напоїв, умови і строки реалізації.

Тема 22. Технологічний процес приготування та відпуск холодних безалкогольних напоїв. Технологічний процес приготування холодних безалкогольних напоїв. Технологічний процес приготування безалкогольних коктейлів, їх класифікація в залежності від використовуваної сировини, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема 23. Технологічний процес приготування та відпуск холодних страв та закусок. Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Технологічні прийоми підготовки овочевої, м'ясної, рибної сировини та гастрономічних продуктів для приготування холодних страв та закусок. Технологічний процес приготування і відпуску окремих видів продукції: бутербродів, салатів, вінегретів, страв з овочів та грибів, страв з риби, холодних страв з м'яса та м'ясних гастрономічних продуктів, закуски з яєць та сиру. Вимоги до якості, умови і строки реалізації холодних страв та закусок.

Тема 24. Технологічний процес приготування та відпуск солодких страв та десертів. Значення солодких страв у харчуванні. Класифікація та асортимент солодких страв. Характеристика технологічних властивостей сировини для виробництва солодких і страв. Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання холодних солодких страв: свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід; компотів; жельованих страв (киселів, желе, мусів, самбуків, кремів); охолодженої десертної продукції; (морозива, морозива у фризерах, парфе). Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання гарячих солодких страв: страв з яблук; суфле; пудингів; інших солодких гарячих страв. Технологіко-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації солодких страв.

Змістовий модуль 7. Страви та вироби з борошна. Основи лікувального та дитячого харчування

Тема 25. Технологічний процес приготування та відпуск борошняних кулінарних виробів, страви з борошна. Значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація. Характеристика сировини.

Тема 26. Технологічний процес приготування тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів. Технологічний процес приготування і відпускання борошняних страв Технологічно-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації страв з борошна.

Тема 27. Зміни основних харчових речовин в процесі приготування їжі, їх вплив на організм людини. Зміни білків при кулінарній обробці продуктів: фізіологічна цінність білків; будова молекули білків; властивості білків; гідратація та дегідратація білків; зміни глобулярних та фібрилярних білків. Зміни вуглеводів при кулінарній обробці продуктів: значення вуглеводів у харчуванні; зміна цукру, крохмалю, вуглеводів клітинних стінок в процесі теплової обробки. Зміни жирів при кулінарній обробці продуктів: фізіологічна цінність жирів; склад жирів, їх використання; поглинання жирів продуктами та втрати при варінні, смаженні продуктів. Зміни вітамінів, мінеральних речовин при кулінарній обробці продуктів. Водорозчинні та жиророзчинні вітаміни; причини руйнування вітаміну С; вітамінізація їжі. Зміни кольору продуктів, утворення нових смакових і ароматичних речовин при кулінарній обробці.

Тема 28. Технологічний процес приготування страв лікувального харчування. Основи дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного та лікувальнопрофілактичного харчування.

Тема 29. Технологічний процес приготування страв для дитячого харчування. Особливості дитячого харчування, приготування і відпускання страв та кулінарних виробів дитячого харчування.

Тематика лабораторних, практичних, семінарських занять та самостійної роботи студентів визначені у тематичному плані дисципліни.

Питання та завдання лабораторної, практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах - спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної

роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань:

- високий,
- добрий,
- посередній,
- недостатній.

Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів.

Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем, вірно розв'язує практичні задачі...

Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів.

Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати, застосовувати їх в конкретній господарській ситуації, розв'язує практичні задачі з деякими неточностями у розрахунках.

Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів.

Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом, розв'язує практичні задачі без відповідного пояснення та аналізу, опускає одиниці вимірювань.

Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів.

Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та науковомислення, Практичними навичками не володіє (не розв'язує практичні задачі).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коле- джу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю по- вторного складання)
0 – 34		F (незадовільнозо- бов'язковимповторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
I семестр Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	–	100
Розрахунок оцінки в балах (I сем.)	80	85	90	–	82
II семестр Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах (II сем.)	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (I сем.):

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 = 82$$

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (II сем.):

$$O = 80 * 0,4 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, лабораторні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси, розв'язок практичних задач, розгляд господарських ситуацій.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни:

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

Список рекомендованих джерел:

Основна

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2 - ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2007. 848 с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 3-тє вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О.В.Шалимінов, – К.: «АРІЙ», 2016. 992с.
4. Корягіна М.Ф., Юліна А.І., Петренко Т.Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 132 с.
5. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. 537с. 16
6. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч. посіб. - К.: Центр навч. літ., 2006. 640 с.
7. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. 336 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: «Кондор», 2003. 506 с.

Допоміжна

9. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
10. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВНЗів/ за ред. проф. Н.О.Пятницької.-К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2005. 632 с.
11. Пластун А.М., Ткач В.В. Технологія приготування їжі: Практикум. - Київ «Центр навчальної літератури», 2004. 212 с.

Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
Веб-сайти наукових установ	
Бібліотека КНУБА	http://library.knuba.edu.ua/
Наукова бібліотека Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара	http://library.dsu.dp.ua/eticet.html
Міністерство освіти і науки України	http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/
Бібліотека навчальної та наукової літератури НАДПСУ	http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=BooksShow/BooksShow7/BooksShow7
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	http://www.nbu.gov.ua/
Харківська державна наукова бібліотека	http://korolenko.kharkov.com/
Національна парламентська бібліотека України	http://www.nplu.kiev.ua/
Наукова бібліотека ім.М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	http://lib-gw.univ.kiev.ua/
Державна бібліотека України для юнацтва	http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm

