

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

**«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань № 24 «Сфера обслуговування»

Код та найменування спеціальності № 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма *Готельно-ресторанна справа*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 241 *Готельно-ресторанна справа*
«30» серпня 2023 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

_____ К 05-38 _____

1. Загальна інформація

Кафедра: [Готельно-ресторанного бізнесу](#)
Викладач: **Федосова Катерина Сергіївна**, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., запрошений лектор SRH Dresden School of Management, директор з маркетингу EuroCHRIE (найбільша у світі асоціація університетів індустрії гостинності)



[Профайл](#) **Контакти:**
fedosova2008@gmail.com,
+380673186595

Викладач: **Ткачук Оксана Вікторівна**, старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу



[Профайл](#) **Контакти:**
nik-name@ukr.net
+380963063950

Викладач: **Кравчук Тетяна Вікторівна**
к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу



[Профайл](#) **Контакти:**
krytan@ukr.net
+380662893033

[Профайл](#) **Сосновських Михайло Володимирович**,
шеф-кухар, засновник Асоціації Шеф-кухарів
півдня України, фіналіст Майстер-Шеф



Контакти:
chefcooksosnovskikhmykhail@gmail.com
+380933738222

Освітній компонент викладається на 2 курсі у III, IV і V семестрах

Кількість: кредитів - 10, годин – 300

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	102	34	68
заочна	40	16	24
Самостійна робота, годин	Денна – 198		Заочна – 260

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Технологія продукції ресторанного господарства» спрямована на формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок у технології приготування страв із різних видів сировини для закладів ресторанного господарства. Освітній компонент охоплює основи організації виробничих процесів, формування асортименту кулінарної продукції, забезпечення її високої якості, а також оптимізацію технологічних процесів з урахуванням потреб різних сегментів споживачів.

Студенти вивчають ключові етапи технології виробництва кулінарної продукції, особливості підготовки сировини, дотримання санітарно-гігієнічних норм, а також принципи ефективного використання ресурсів у виробничому процесі. Особлива увага приділяється контролю якості продукції, моделюванню процесів і прийняттю оптимальних рішень у виробничих ситуаціях. Освітній компонент забезпечує здобуття знань та вмінь для організації сервісно-виробничої діяльності, розробки та впровадження технологій страв із врахуванням попиту споживачів, а також формування практичних компетентностей для роботи в закладах ресторанного господарства.

Освітній компонент «Технологія продукції ресторанного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітнього компоненту «Індустрія гостинності».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітнього компоненту «Технологія продукції ресторанного господарства» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками з технології приготування страв з різних видів сировини для ресторанного бізнесу. Основною метою є формування у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

Знати:

- Основи технології виробництва кулінарної продукції.
- Особливості формування асортименту кулінарної продукції та визначення перспектив його розвитку.
- Принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів ресторанного бізнесу.

Вміти:

- Систематизувати стадії технологічного процесу виробництва продуктів харчування, застосовуючи знання у практичних ситуаціях.
- Розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій.
- Ефективно здійснювати контроль якості продуктів та послуг.
- Моделювати процеси виробництва та приймати оптимальні рішення з урахуванням виробничих ситуацій.
- Ефективно використовувати вміння та навички для надання послуг харчування різним сегментам споживачів і задоволення їх попиту.
- Розробляти заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, враховуючи світові тенденції та національні традиції.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#).

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 14*. Здатність розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів та напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції

Результати навчання:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 23*. Розробляти пропозиції і заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів і напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ			
1	Тема 1.1. Сучасні технології виробництва продукції ресторанного господарства. Технологічна обробка харчових продуктів та кухонний інвентар і обладнання. Розробка технологічних та калькуляційних карт.	2	1
2	Тема 1.2. Технологічні процеси в роботі кухні ресторану. Кухонна термінологія. Групи страв. Розробка, оптимізація та управління меню ресторану. Основи дизайну та презентації страв.	2	1
3	Тема 1.3. Контроль якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції в закладах ресторанного господарства. Оцінка сировини, дотримання технологічних параметрів на всіх етапах виробництва, використання чек-листів і технологічної документації.	2	1
4	Тема 1.4. Особливості вибору продуктів. Гастрономічні особливості регіону, локальні та крафтові продукти Одеської області. Класифікація сировини рослинного походження. Первина обробка (сортування, очищення, нарізка) та технологія приготування напівфабрикатів з овочів, грибів, фруктів.	2	1
5	Тема 1.5. Інноваційні технології виробництва та обробки рослинної сировини. Зберігання рослинної сировини, н/ф та готових страв. Види термічної обробки сировини. Технологія приготування салатів, класичних страв з відварених, тушкованих та смажених овочів та грибів. Страви з круп та бобових. Борошняні страви.	2	1
Змістовний модуль 2. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ			
1	Тема 2.1. Технологія приготування базових бульйонів та соусів. Види бульйонів для соусів та технологія їх приготування. Склад та основні компоненти соусів. Класифікація соусів. Технологія приготування різних видів соусів. Поєднання з основними стравами.	2	1
2	Тема 2.2. Загальна характеристика і класифікація видів м'яса. Склад та поживна цінність м'яса. Класифікація основних видів м'ясної сировини. Вибір якісного м'яса для кулінарної обробки. Вимоги до умов і строків зберігання м'яса. Вплив характеристик м'яса на технологію його приготування.	2	1
3	Тема 2.3. Первинна обробка та технологія приготування напівфабрикатів з різних видів м'яса. Основи первинної обробки різних видів м'яса. Види м'ясних напівфабрикатів. Вимоги до якості напівфабрикатів. Умови зберігання та маркування. Використання сучасного обладнання на етапах обробки.	2	1
4	Тема 2.4. Технологія приготування класичних страв з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин. Особливості приготування страв з різних видів м'яса. Види термічної	2	1

	обробки. Маринування м'яса. Базові рецептури.		
5	Тема 2.5. Класифікація та види стейків. Ступені просмаження м'яса. Класифікація стейків за видом м'яса та за способом нарізки. Альтернативні види стейків. Ферментація та маринування. Технологічні особливості підготовки та теплової обробки. Технологія приготування стейків та ступені просмаження.	2	1
6	Тема 2.6. Характеристика та технологія приготування напівфабрикатів і страв з птиці, кролика, дичини. Харчова та енергетична цінність м'яса птиці. Основні види птиці. Критерії вибору якісної сировини. Умови зберігання свіжої та охолодженої птиці. Методи первинної обробки і технологія приготування різних видів напівфабрикатів і страв.	2	1
Змістовний модуль 3: ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ РИБИ, МОРЕПРОДУКТІВ ТА ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ. ІННОВАЦІЇ ТА РЕЦЕПТУРНІ РІШЕННЯ.			
1	Тема 3.1. Технологія приготування страв з риби. Характеристика сировини, приготування напівфабрикатів, харчова цінність, класифікація, технологічні процеси приготування страв, вимоги до якості.	2	1
2	Тема 3.2. Технологія приготування страв з морепродуктів. Характеристика сировини, харчова цінність, класифікація, технологічні процеси приготування страв, вимоги до якості.	2	1
3	Тема 3.3. Технологія приготування супів. Характеристика сировини, харчова цінність, класифікація, технологічні процеси приготування перших страв, вимоги до якості.	2	1
4	Тема 3.4. Технологія страв та кулінарних виробів із яєць та продуктів їх переробки. Характеристика сировини, харчова цінність, класифікація, технологічні процеси приготування страв, вимоги до якості.	2	1
5	Тема 3.5. Технологія страв та кулінарних виробів із молока та продуктів його переробки. Характеристика сировини, харчова цінність, класифікація, технологічні процеси приготування страв, вимоги до якості.	2	1
6	Тема 3.6. Заходи з удосконалення рецептур і технологій страв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів, прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної (у т.ч. Одеського регіону), крафтової продукції.	2	-
Разом за ОК:		34	16

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ			
1	Первинна обробка овочів. Мистецтво володіння ножами. Класична і художня форма нарізування. Складання технологічних і калькуляційних карток. Технології приготування холодних страв із	4	2

	овочів. Холодні соуси та заправки.		
2	Технологія приготування гарячих страв і гарнірів із овочів.	4	2
3	Технологія приготування страв із грибів.	4	-
4	Технологія приготування страв з круп та бобових.	4	2
5	Технологія приготування ресторанних страв з борошна (паста, вареники, равіоли та інше).	4	
Змістовний модуль 2. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ			
1	Технологія приготування бульйонів	4	2
2	Технологія приготування класичних соусів	4	-
3	Технологія приготування м'яса (яловичина, телятина, свинина)	4	2
4	Технологія приготування м'яса (баранина, ягнятина) та субпродуктів	4	-
5	Технологія приготування курки	4	2
6	Технологія приготування птиці та дичини	4	2
Частина 3 - ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ РИБИ, МОРЕПРОДУКТІВ ТА ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ. ІННОВАЦІЇ ТА РЕЦЕПТУРНІ РІШЕННЯ.			
1	Технологія приготування страв з риби	4	-
2	Технологія приготування страв з морепродуктів	4	-
3	Технологія приготування заправних супів	4	2
4	Технологія приготування прозорих та інших супів	4	2
5	Технологія приготування страв із яєць та молочної продукції	4	2
6	Технологія приготування страв здорового та альтернативного харчування	4	2
Всього за ОК:		68	24

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна
1.	Тема: Сучасні технології виробництва продукції ресторанного господарства. Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Розробити технологічну картку будь-якої страви 2. Розробити калькуляційну картку будь-якої страви	16	18
2.	Тема: Контроль якості продуктів та послуг закладів ресторанного господарства. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції Опрацювати матеріал і підготувати реферат / презентацію на тему «НАССР в Україні»	14	18
3	Тема: Класифікація сировини рослинного походження. Первина обробка та технологія приготування напівфабрикатів з овочів, грибів, фруктів Опрацювати матеріал і підготувати завдання: Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МВ до лабораторних робіт)	12	16
4	Тема: Види термічної обробки сировини рослинного походження. Технологія приготування салатів, класичних страв з відварених, тушкованих та смажених овочів. Опрацювати матеріал і підготувати завдання: Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МВ до лабораторних робіт)	12	16

5	<i>Тема: Технологія приготування соусів</i> Опрацювати матеріал і підготувати завдання: Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МВ до лабораторних робіт)	12	16
6	<i>Тема: Загальна характеристика і класифікація видів м'яса</i> Опрацювати матеріал і підготувати завдання: Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МВ до лабораторних робіт)	12	16
7	<i>Тема: Характеристика та технологія приготування напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини</i> Опрацювати матеріал і підготувати завдання: Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МВ до лабораторних робіт)	12	16
8	<i>Тема: Технологія первинної обробки та приготування напівфабрикатів з різних видів м'яса</i> Опрацювати матеріал і підготувати завдання: Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МВ до лабораторних робіт)	12	16
9	<i>Тема: Ступені просмаження м'яса. Класифікація та види стейків.</i> Опрацювати матеріал і підготувати завдання: Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МВ до лабораторних робіт)	12	16
10	<i>Тема: Види термічної обробки та технологія приготування класичних страв з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин</i> Опрацювати матеріал і підготувати завдання: Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МВ до лабораторних робіт)	12	16
11	<i>Тема: Технологія приготування страв з риби</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на запитання	12	16
12	<i>Тема: Технологія приготування страв з морепродуктів</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на запитання	12	16
13	<i>Тема: Технологія приготування заправних супів</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на запитання	12	16
14	<i>Тема: Технологія приготування прозорих та інших супів</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на запитання	12	16
15	<i>Тема: Технологія приготування страв із яєць та молочної продукції</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на запитання	12	16
16	<i>Тема: Технологія приготування страв здорового та альтернативного харчування.</i> Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді на запитання	12	16
	ВСЬОГО	198	260

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування;
- модульна контрольна робота;
- тощо.

Форма підсумкового контролю успішності навчання диф залік (III семестр), екзамен (IV і V семестри).

Нарахування балів у III семестрі (диф. залік):

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ		
Лабораторні роботи*	30	30
Самостійна робота*	20	20
Тестування*	20	20
Модульна контрольна робота	30,0	30,0
Всього за змістовний модуль 1	100,0	100,0
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Нарахування балів у IV семестрі (екзамен):

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 2. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ТА ПТИЦІ		
Лабораторні роботи*	30	30
Самостійна робота*	20	20
Тестування*	20	20
Всього за змістовний модуль 2	70,0	70,0
Екзамен	30,0	30,0
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Нарахування балів у V семестрі (екзамен):

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 3. ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ РИБИ, МОРЕПРОДУКТІВ ТА ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ. ІННОВАЦІЇ ТА РЕЦЕПТУРНІ РІШЕННЯ.		
Лабораторні роботи*	30	30
Самостійна робота*	20	20
Тестування*	20	20
Всього за змістовний модуль 3	70,0	70,0
Екзамен	30,0	30,0
Всього	100,0	

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи) для денного та заочного відділення

III семестр	IV і V семестр	Критерії	Оцінка
5,4 - 6 балів	4,5 - 5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,5 – 5,3 балів	3,8 – 4,5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,6 – 4,4 балів	3 - 3,7 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 - 3,5 балів	1,8 - 2,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 - 2 бали	0 – 1,7 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота (оцінювання однієї роботи) для денного і заочного відділення

III, IV і V семестр	Критерії	Оцінка
17 - 20 балів	Самостійна робота виконана відповідно до обраної теми, зауважень немає	відмінно
13 - 16 балів	Самостійна робота виконана, при відповіді допущені незначні неточності	дуже добре
9 – 12 балів	Самостійна робота виконана, відповідь неповна, допущені помилки	добре
5 – 8 балів	Самостійна робота виконана на низькому рівні, відповідь задовільна	достатньо
0 – 4 балів	Самостійна робота виконана на дуже низькому рівні, відповідь незадовільна	незадовільно

Тестування для денного та заочного відділення

III, IV і V семестр	Критерії	Оцінка
18 - 20 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
15 - 17 балів	75 – 89% правильних відповідей	дуже добре
12 – 14 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
7 – 11 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 6 балів	0-34 % правильних відповідей	незадовільно

Підсумковий контроль – екзамен для денного та заочного відділення

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, умінями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Модульна контрольна робота для денного та заочного відділення

27-30	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
22 – 26	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
18-21	60 – 73% правильних відповідей	добре
10 – 18	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 - 9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних робіт з наступним захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, складання скетчів за темами лекцій, розв'язання тестів, підготовка доповідей).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу : навч. посіб. / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова та ін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617670>
2. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг, 2020. Електрон. текст. дані: 300 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1713641>
3. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. Київ : Кондор, 2019. 292 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1360909>
4. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. Одеса : Маджента, 2021. Електрон. текст. дані: 683 с. URL: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>
5. Аверчев О. В., Дзюндзя О. В., Новікова Н. В. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617334>

Додаткові:

1. Федосова К.С. Дослідження дизайну та презентації ресторанних страв на споживачів. *Економіка та суспільство*, 2021. № 34. DOI:10.32782/2524-0072/2021-34-91
2. Fedosova, K. Development of an effective restaurant menu. Research and recommendations. *Technology Audit and Production Reserves*, 2022. 1(4(63)), pp. 32–35. DOI: 10.15587/2706-5448.2022.253040
3. Pavlyuk, R. Pogarskaya, V. Kravchuk, T. et al. Development of healthy sour-milk beverages with the use of natural plant nanoadditives. *Food science and technology*. 2019. Vol. 13, Issue 4. pp. 127-137. DOI: 10.15673/fst.v13i4.1566
4. Кулінарна етнологія: підручник / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с.
5. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. 246 с.
6. Дієтичне харчування: підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька та ін. Харків: ХДУХТ, Світ Книг, 2019. 360 с.
7. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.
8. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Київ. Грамота, 2020. 280 с.
9. Handbook of Molecular Gastronomy: Scientific Foundations, Educational Practices, and Culinary Applications / Christophe Lavelle, Herve This, Alan L. Kelly, Roisin Burke. CRC Press, 2021. 894 p. URL: https://books.google.com.ua/books?hl=uk&lr=&id=_pkqEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT15&dq=culinary+art&ots=xjlcar4NM&sig=6yG6jfRARNiNvEX89a57WHoyeHE&redir_esc=y#v=onepage&q=culinary%20art&f=false
10. Saraswati, N.K., Bagiasuti, N.K., Elistyawati, I.A., Sudiarta, M. Menu Engineering on Main Course to Increase Sales. *International Journal of Glocal Tourism*, 1(1), 2021. p. 51-60. URL: <https://ejournal.catuspata.com/index.php/injogt/article/view/17>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач /ПІДПИСАНО/ Катерина ФЕДОСОВА

Викладач /ПІДПИСАНО/ Оксана ТКАЧУК

Викладач /ПІДПИСАНО/ Тетяна КРАВЧУК

Шеф-кухар, засновник Асоціації
Шеф-кухарів півдня України,
фіналіст Майстер-Шеф /ПІДПИСАНО/ Михайло СОСНОВСЬКИХ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «18» серпня 2023 р. №1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:
Гарант ОП Готельно-ресторанна справа

професор кафедри ГРБ /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО