



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної
справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний телефон	E-mail
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Власюк Карина Вікторівна	0679589510	karinavlasyuk26@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» спрямована на формування у фахівців з технології харчування технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів, визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

Метою дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних 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.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

ІК01. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знати:

- наукові основи харчування та шляхи їхнього застосування в технологіях продукції ресторанного господарства;
- технологічні закономірності виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства та формування її асортименту;
- теоретичні і технологічні концепції та принципи створення продукції харчування із визначеними властивостями в закладах ресторанного;
- технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції;
- фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах під час кулінарного оброблення;
- способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- особливості технологій окремих груп кулінарної та кондитерської продукції ресторанного господарства.

Вміти:

- користуватися нормативно;
- технічною документацією;
- готувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
9	270	60/ 18	120 / 18	90 / 234	2,3	4,5	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього					Усього	у тому числі			
		Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.		Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.
Тема 1. Медико -біологічні та теоретичні основи харчування	27	6		12	9	28	2		2	24
Тема 2. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження	27	6		12	9	28	2		2	24
Тема 3. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів	27	6		12	9	28	2		2	24
Тема 4. Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів	27	6		12	9	28	2		2	24
Тема 5. Технологія супів. Технологія соусів	27	6		12	9	28	2		2	24
Тема 6. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів	27	6		12	9	28	2		2	24
Тема 7. Технологія борошняних страв і гарнірів.	27	6		12	9	28	2		2	24
Тема 8. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць	27	6		12	9	28	2		2	24
Тема 9. Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв	27	6		12	9	26	1		1	24
Тема 10. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів. Технологія солодких страв та десертної продукції	27	6		12	9	20	1		1	18
Усього годин	270	60		120	90	270	18		18	234
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – ЕКЗАМЕН										

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим, холодильним та механічним обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) s3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beertecka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet.

Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни Технологія продукції ресторанного господарства включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до лабораторних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Медико -біологічні та теоретичні основи харчування Харчова промисловість України. Минуле і сьогодення. Нові підходи до удосконалення технології харчових продуктів. Значення теплової кулінарної обробки. Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки.	6	2
2	Тема 2. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація свіжих овочів. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатношпинатних, пряних і десертних овочів, плодових овочів, консервованих овочів та грибів.	6	2
3	Тема 3. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів Значення птиці у харчуванні людини. Способи заправлення птиці та дичини	6	2
4	Тема 4. Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Фактори, що впливають на якість кулінарної продукції з рибної сировини. Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби.	6	2
5	Тема 5. Технологія супів. Технологія соусів Асортимент і приготування юшок, кулешів і кулешиків. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції зі заданими властивостями.	6	2

6	Тема 6. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів Характеристика способів та видів кулінарної обробки сировини теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, фактори та ступінь фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування готової продукції. Асортимент, технологічне застосування кулінарної продукції з круп, бобових та борошна.	6	2
7	Тема 7. Технологія борошняних страв і гарнірів. Харчова цінність страв і виробів з борошна. Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів. Приготування начинок. Вироби з бездріжджового тіста.	6	2
8	Тема 8. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць Технологіко-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації вищезазначеної продукції	6	2
9	Тема 9. Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв Характеристика сировини для солодких страв. Організація процесу приготування солодких страв. Характеристика желейних речовин. Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості.	6	1
10	Тема 10. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів. Технологія солодких страв та десертної продукції Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технології приготування виробів. Наукове обґрунтування можливості подовження термінів зберігання борошняних кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства.	6	1
Усього годин		60	18

Питання до підсумкового контролю

1. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками.
2. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної теплової кулінарної обробки.
3. Основні поняття про якість та безпеку кулінарної продукції. Законодавча база, що регулює якість та безпеку кулінарної продукції.
4. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження.
5. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів: сортування, калібрування, мийка, очищення, нарізання. Призначення та обґрунтування параметрів.
6. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів, форми нарізання овочів. Карвінг. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів. Технологія страв з рослинної сировини.
7. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса, птиці, пернатої дичини та кролів.
8. Види і класифікація м'яса. Технологічні властивості м'яса, субпродуктів та дичини.
9. Способів підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарної теплової обробки (панірування, обгортання, шпигування, маринування звичайне та вакуумне, трансглютамінізування, глазурування).
10. Теплова обробка напівфабрикатів з м'яса (варіння, припускання, смажіння, тушкування, запікання, низькотемпературна вакуумна обробка).

11. Технологія та асортимент стейків. Характеристика ступенів прожарювання (Blue, Rare, Mediumrare, Medium, Mediumwell, Welldone).
12. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці (кури, курчата, індички, качки, гуси), пернатої дичини, кролів. Асортимент та технологія напівфабрикатів із птиці.
13. Технологія котлетної та кнельної маси з м'яса птиці, асортимент та характеристика напівфабрикатів з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей.
14. Способи зберігання напівфабрикатів у підприємстві. Показники якості, умови та термін реалізації напівфабрикатів. Критичні точки контролю.
15. Технологія напівфабрикатів та страв з риби та морепродуктів. Технологічні властивості сировини.
16. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової: обґрунтування режимів розморожування; способи очищення луски, зрізання плавників, голів, потрошіння та промивання тушок. Асортимент та технологія напівфабрикатів.
17. Кулінарне використання тушки риби цілком, ланки осетрової риби, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів.
18. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушкованої, запеченої риби. Технологія та асортимент страв із січеної та кнельної маси. Правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія гарячих закусок з риби та морепродуктів.
19. Вимоги до оформлення страв з риби. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.
20. Технологія супів. Асортимент, характеристика бульонів прозорих.
21. Асортимент та технологія та супів за групами. Заправні супи (борщі, розсольники, солянки, супи з крупою і бобовими, овочеві, з макаронними виробами, з домашньою локшиною).
22. Супи прозорі (консоме), гарніри до прозорих супів (м'ясні, яєчні, борошняні, круп'яні, овочеві).
23. Технологія соусів. Значення соусів у харчуванні. Класифікація. Соусні основи. Наповнювачі та смакові інгредієнти до соусів. Загальні правила приготування соусів. Технологія та асортимент соусів основних та їх похідних. Гарячі соуси: на м'ясному червоному бульйоні. Основний, міротон, венезон, годарт.
24. Соуси на м'ясному білому бульйоні (основний, бешамель, морней, паровий тощо), рибному бульйоні (білий, паровий, біле вино тощо), грибному відварі (грибний, кисло-солодкий, трюфельний тощо), сметані (з сиром, з грибами, з цибулею, з томатом тощо), молоці (сирний, мигдальний, цибулевий тощо),
25. Соуси на вершках (основний, з яблуками, з м'ятою тощо), на вершковому маслі голландський, сухарний де глясе, шоколадні; холодні: на олії (песто, заправки, майонези тощо), оцті (маринади, соус-хрін, гірчиця).
26. Технологія страв з овочів, плодів, грибів.
27. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів.
28. Характеристика основних способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (варіння (в т.ч. поуч), припускання, смажіння (основний, фрі, гриль, пан-бройл), тушкування, запікання (в т.ч. папльйот), низькотемпературна вакуумна обробка).
29. Технологія борошняних страв і гарнірів. Значення борошняних страв і гарнірів у харчуванні. Класифікація, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів.
30. Технологія прісного тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок).
31. Технологія дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів (млинці, оладки). Асортимент та технологія виробництва борошняних кулінарних виробів.
32. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць. Технологічні властивості кисломолочних продуктів (йогурт, сири тверді, сири кисломолочні, сиркова маса, крем фреш) та яєць (курячі, перепелів, страусів). Їх значення у харчуванні.
33. Технологія та асортимент кулінарної продукції з кисломолочних продуктів за групами: холодні та гарячі; відварні, запечені, смажені.

Апаратурно-технологічна схема виробництва.

34. Класифікація холодних страв та закусок, їх роль у харчуванні, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів.
35. Технологія та асортимент холодних страв і закусок за групами (бутерброди, салати і вінегрети, страви і закуски з овочів, з риби, з м'яса і птиці, закуски з яєць, кисломолочних продуктів).
36. Використання технологій глибокого заморожування, центрифугування при виробництві холодних страв та закусок.
37. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.
38. Технологія солодких страв та десертної продукції.
39. Загальні відомості про види тіста, оздоблювальні напівфабрикати, випечені напівфабрикати, готову продукцію. Класифікація тіста, напівфабрикатів з нього, готових виробів.
40. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів: креми (білковий, масляний, заварний тощо), желе (на агарі, на желатині), сиропи (основний, тиражний, інвертний, паленка), помадки, глазури (шоколадна (кувертюр), сирцева, дзеркальна), ганаш тощо.
41. Технологія прикрашальних напівфабрикатів: малювальні та пластичні маси (зефірна маса, айсінг, мастика, марципан тощо), посипки (цукрові, шоколадні, горіхові, нонпарель тощо), карамель (ливна, атласна, пластична, грильяж, кандир), фрукти та ягоди тощо). Умови та режими зберігання, вимоги до якості.
96. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Загальна схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста.
42. Схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста. Види бісквітів: класичний бісквіт, дакуаз, джоконд, шифоновий бісквіт, муалем, «ангельський» бісквіт. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із бісквітного тіста, вимоги до якості та безпеки.
43. Технологічні особливості виготовлення пісочного тіста. Асортимент виробів із пісочного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів; вимоги до якості та безпеки.
44. Технологічний процес виробництва листкового тіста. Температурні параметри замішування та розробляння листкового тіста.
45. Технологія заварного, білково-збивного вафельного, мигдального тіста. Види меренг: італійська, швейцарська, французька.
46. Класифікація десертів, їх роль у харчуванні.
47. Асортимент та технологія солодких страв та десертної продукції. Використання техніки еспумізації, Foodpairing у виробництві страв. Технічне забезпечення процесу (фрізер, пакоджет, гриль, сифон, вакууматор, ротуваль, термомікс тощо)
48. Асортимент, технологія борошняних кулінарних (піріжки, пончики, чебуреки, ватрушки, кулеб'яки, піца, біляші тощо) та булочних (здоба, пироги, булочки) виробів. Умови, терміни зберігання та реалізації дріжджового тіста, борошняних кулінарних та булочних виробів; вимоги до якості.
49. Асортимент виробів із листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та вафельного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації; вимоги до якості.

7.ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення лабораторних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення заліку/екзамену	50%

Методи діагностики знань (контролю)	Лекції (традиційна, проблемна, лекція-дискусія,) лабораторні заняття, майстер-класи, дискусії, презентації, моделювання ситуацій, рольові ігри, кейс-стаді), пояснення, бесіда; наочні: спостереження, демонстрація; практичні: опрацювання наукових досліджень та розгляд ситуацій комунікативного вибору; виїзні заняття на базах підприємств-партнерів
--	---

8.ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВЗ ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ

<i>Денна форма навчання / Заочна форма навчання</i>			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на лабораторних заняттях			
1.1. Підготовка до лабораторних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час лабораторних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль</i> Залік/Екзамен			50
Всього балів			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

(для заліку \ екзамену)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
			залік
90-100 (10-12)	A		зараховано
82-89 (8-9)	B		
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		не зараховано
35-59 (3)	Fx		
1-34 (2)	F		

10.РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Доценко та ін. Київ. Кондор, 2019. 292с.
2. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник / Стахміч Т. Київ. Грамота, 2020. 280 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Закуси. Навч. посібник / За заг. ред.А.А. Мазаракі. Київ. КНТЕУ, 2018. 192с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи. Навч. посібник / За заг. ред.А.А. Мазаракі. Київ. КНТЕУ, 2018. 200с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства. Соуси. Навч. посібник / За заг. ред.А.А. Мазаракі. Київ. КНТЕУ, 2018. 185с.

Додаткова

6. Михайлов В.М. Технологія приготування їжі / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новикова. Харків: Світ книг, 2012. 537 с. 16
7. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. Київ : Центр навч. літ., 2014. 280 с.
8. Кондрашин Андрій. Ресторанний бізнес у малих містах: секрети успішного відкриття та ефективного управління [Текст] / Андрій Кондрашин: пер. с англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2016. 203 с.

Законодавчі та нормативні документи

9. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. К. : Держстандарт України, 2003.
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держстандарт України, 2004.
11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інформаційні ресурси

12. Офіційний вісник України. [Електронний ресурс] URL: <http://ovu.com.ua/> (дата звернення: 08.08.2023р.)
13. Міністерство охорони здоров'я України. [Електронний ресурс] URL: <http://www.moz.gov.ua/ua/portal/>(дата звернення: 21.07.2022р.)
14. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів КомісіїВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.). [Електронний ресурс] URL: <http://www.codexalimentarius.net> (дата звернення: 02.08.2023р.)

15. Сайт кращих ресторанів України. [Електронний ресурс]. URL: www.restoran.ua (дата звернення: 11.08.2023р.)
16. Culinaryguidelines. [Електронний ресурс] URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 11.08.2023р.)
17. ІКА / CulinaryOlympics. [Електронний ресурс] URL: www.vkd.com (дата звернення: 27.07.2023р.)
18. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс]. URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 10.08.2023р.)
19. Гурме. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.gourmet.com.ua>(дата звернення: 08.08.2023р.)
10. Ресторатор.[Електронний ресурс]. URL: www.restorator.com.ua (дата звернення: 15.07.2023р.)