

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

**«ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні
Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
«23» травня 2024 р. протокол №5

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К04-04

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

Викладач: [Калугіна Ірина Михайлівна](#), доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук

Профайл: Контакти:
ik101273@gmail.com,
+380677711700



Освітній компонент «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства» викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі для студентів денної форми навчання та четвертому курсі у сьомому студентів заочної форм навчання

для денної форми навчання

Кількість кредитів ECTS - 3, годин – 90 – денна

Кількість кредитів ECTS – 3, годин – 90 – заочна

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	36	16	20
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 54		Заочна - 74

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

В сучасних економічних умовах найважливішим фактором конкурентоспроможності підприємств ресторанної галузі стала якість продукції. В ринкових відносинах виробник прагне домогтися стабільної якості своєї продукції, використовувати всі інструменти, вироблені світовою і вітчизняною практикою. Експертиза якості готових страв та кулінарних виробів є основним інструментом підвищення якості послуг у закладах ресторанного господарства, розширення й удосконалення асортименту продукції, забезпечення споживачів смачною, різноманітною їжею, приготовленою відповідно до встановлених рецептур і технологій приготування, установленими діючими нормативними документами.

Проблеми захисту прав та інтересів споживачів на сьогодні дуже важливі і злободенні. Експертиза контроль і нагляд як функція управління в ресторанній галузі дозволяє встановити відповідність виготовленої продукції вимогам нормативних документів. Перед тем як потрапити до споживача, напівфабрикати й готові вироби повинні бути піддані технологічному контролю, який гарантував би повноту вкладення сировини і їх доброякісність.

Якість продукції ресторанного господарства формується ще на стадії розробки певного виду продукції та закладається в нормативно-технічну документацію. Забезпечення заданого рівня якості продукції залежить, насамперед, від сформульованих у нормативно-технічній документації вимог до якості продукції, якості первинної сировини, досконалості рецептури й технології, дотримання технологічної дисципліни, рівня технічної оснащеності виробництва, кваліфікації кадрів, організації виробництва, ефективності контролю якості продукції на всіх стадіях виробництва.

У закладах ресторанної галузі

контроль за якістю продукції необхідно організувати на всіх етапах виробництва, створивши служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким розподілом функцій і відповідальності за якість продукції, що випускається. Всі ці види контролю в закладах ресторанного господарства здійснюють безпосередньо працівники закладу: завідувач виробництва, технолог, шеф-кухар, кухар-бригадир, кухар вищого розряду та інші. В основу контролю якості продукції підприємств різних видів власності закладений принцип економічної залежності працівників від якості продукції, яка випускається, тобто принцип економічної зацікавленості працівників у випуску продукції високої якості. Найбільш ефективною в досягненні високих якісних показників продукції є матеріальна залежність

працівника від якості продукції. Крім щоденного контролю, який провадять працівники підприємства, контрольні перевірки правильності подання страв та їх якості можуть провадити інспектори Державної інспекції України з питань захисту прав споживачів.

Найважливішими умовами випуску страв високої якості є чітке дотримання усіма працівниками норм закладки сировини та здійснення технологічного процесу в суворій відповідності до встановлених вимог. Велике значення мають механізація технологічних процесів, а також розробка нової прогресивної технології приготування страв, розробка технології приготування і використання охолоджених страв, створення оптимальних умов реалізації кулінарної продукції. Підвищення якості їжі багато в чому залежить від професійної підготовки фахівців ресторанної галузі.

Тому спеціалісти ресторанного господарства повинні під час навчання у ВУЗі набути практичні і теоретичні знання та навички з питань організації технологічного контролю та експертизи продукції ресторанного господарства, вміння використовувати методи технологічного і хімічного контролю, а також розрахункові методи для проведення експертизи якості продукції у закладах ресторанного господарства.

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства» є формування у студентів комплексу знань для організації та проведення експертизи продукції ресторанного господарства; впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП).

Завданням є набуття студентами практичних і теоретичних знань та навичок з питань організації технологічного контролю та експертизи продукції ресторанного господарства, вміння використовувати методи технологічного і хімічного контролю, а також розрахункові методи для проведення контролю якості та експертизи сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

знати: основні функції, організацію та методи технологічного контролю та експертизи продукції ресторанного господарства

вміти: використовувати одержані знання для організації роботи санітарно-технологічних харчових лабораторій, проведення експертизи та визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства, повноти вкладення продуктів у страви.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність:

ІК-1. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактів; організувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування..

Загальні компетентності:

- ЗК29** Вміння моделювати рецептурні композиції продуктів харчування і раціонів та забезпечувати їх рівень якості
- ЗК30** Здатність використовувати навички soft skills в подальшій професійній роботі

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- ФК19** Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

- ФК21** Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів
- ФК34** Здатність розуміти та використовувати отримані знання з фундаментальних наук для вирішення прикладних задач з харчових технологій

Програмні результати навчання:

- ПР08** Вміти розробляти або удосконалити технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПР13** Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.
- ПР28** Використовувати знання біотехнологічних, фізико-хімічних, мікробіологічних процесів під час розробки нових та удосконалення існуючих технологій харчових виробництв у відповідності до норм і попиту споживачів.
- ПР31** Вміти моделювати полікомпонентні харчові продукти та раціони харчування спеціального призначення.
- ПР32** Використовувати сучасні досягнення науки і технології в дослідженнях з розробки харчових продуктів спеціального призначення, розробляти та використовувати інноваційні моделі та методи для формування стратегії розвитку підприємств харчування, закладів ресторанного господарства і рекреаційних комплексів.

5. Інформаційний обсяг ОК «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства»

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість лекц. годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1. Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства			
1.	Організація й виконання експертизи у закладах ресторанного господарства.	2	1
2.	Порядок відбору проб і підготовка їх до аналізу. Порядок проведення бракеражу сировини, напівфабрикатів, готових страв та виробів.	2	1
3.	Експертиза кулінарних напівфабрикатів	2	1
4.	Експертиза закусок, холодних та перших страв.	2	1
5.	Експертиза других та солодких страв.	2	1
6.	Експертиза борошняних, кондитерських виробів і напоїв.	2	1
7.	Контроль та виявлення фальсифікації харчових продуктів	2	1
8.	Система управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства.	2	1
Разом за ОК:		16	8

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п.	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Експертиза м'ясних напівфабрикатів	4	2
2.	Експертиза овочевих та сирних напівфабрикатів	4	2
3.	Експертиза якості бульйонів та перших страв	4	2
4.	Експертиза других страв, гарнірів та соусів	4	2
5.	Перевірка правильності закладання сировини в страви	4	-

	Всього за ОК:	20	8
--	----------------------	----	---

5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	денна
1.	Правові аспекти організації контролю якості продукції у підприємствах ресторанного господарства	4	4
2.	Вимоги Закону України «Про захист прав споживачів»	4	4
3.	Порядок проведення перевірок підприємств ресторанного господарства	4	4
4.	Механізм здійснення державного контролю якості продукції	4	4
5.	Відбір проб і підготовка їх до аналізу	4	4
6.	Організація технологічного контролю у закладах ресторанного господарства	4	4
7.	Основні принципи й вимоги система управління безпекою харчових продуктів (ХАССП).	4	4
8.	Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві	4	4
9.	Методи технологічного контролю	2	4
10.	Правові аспекти організації контролю якості продукції у підприємствах ресторанного господарства	2	4
11.	Організація та хід проведення дегустації	2	4
12.	Системи дегустаційних оцінок	2	4
13.	Експертиза якості бульйонів та перших страв	2	4
14.	Експертиза борошняних напівфабрикатів та виробів з тіста	2	4
15.	Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства мах.	2	4
16.	Виявлення фальсифікації харчових продуктів	2	4
17.	Контроль термічної обробки м'ясних та рибних кулінарних виробів	2	4
18.	Розрахунок харчової цінності страв	2	4
19.	Бракераж сировини, напівфабрикатів та готових страв Бракераж сировини, напівфабрикатів та готових страв	2	2
Всього за ОК:		54	74

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.
Підсумковий контроль – *екзамен*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<u>Змістовний модуль 1. Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства</u>		
Практичні роботи*	35	20

Самостійна робота*	35	50
Всього за змістовний модуль 1	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

Підсумковий контроль – екзамен

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

Практичні роботи для денної форми навчання

6 - 7 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4 - 5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,5 – 3 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,5 – 2 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-1 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Практичні роботи для заочної форми навчання

7 - 10 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4 - 6 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,5 – 3 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,5 – 2 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені помилки	достатньо

	допущені грубі помилки	
0-1 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для денної форми навчання

22,0 – 35,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
16,0 – 21,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,0 – 15,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
4,0 – 9,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 3,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для заочної форми навчання

40,0 – 50,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
30,0 – 39,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
20,0 – 29,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
10,0 – 19,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 9,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

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

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження лекцій, практичних занять;
- практичні: практична робота, з виконанням завдань згідно вимогам ОК.
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі технічною документацією, ДСТУ, ТУ, Технологічними картками, Збірниками рецептур, опрацювання методів експертизи, методик організації й проведення експертизи, складання документації щодо експертизи, бракеражних журналів, актів експертизи.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства" [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2022. — 11 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1948664>
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства" [Електронний ресурс]: для студентів, які

навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 38 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1948626>

3. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни "Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані : 13 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1614144>

4. Гігієна та санітарія переробних підприємств [Електронний ресурс] : навч. посіб. / М. П. Головка, І. Г. Власенко, Т. М. Головка, Т. В. Семко ; Вінниц. торг.-екон. ін-т КНТЕУ. — Харків : Світ Книг, 2022. — 218 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2170624>

5. Мікробіологія галузі. Мікробіологія у ресторанному господарстві [Текст] : навч. посіб. / А. В. Єгорова, Л. В. Капрельянци, Л. В. Труфкаті та ін. ; Одес. нац. технол. ун-т. — Івано-Франківськ, 2022. — 168 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 133. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1892271>

2. Додаткові

1. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017.– 204 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.160900>

2. Методичні вказівки лабораторних занять з курсу "Стандартизація, метрологія та сертифікація" [Електронний ресурс] : для студентів зі спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології" ступінь бакалавр, проф. спрямування "Технології харчування" ден. і заоч. форми навчання / А. Д. Салавеліс, І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2017. — Електрон. текст. дані: 33 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.161163>

3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства» для бакалаврів зі спеціалізації «Технології харчування» / І.М. Калугіна, Ю.О. Козонова, С.О. Поплавська, С.В. Кисельов – Одеса: ОНАХТ, 2017. — 46 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1658263>

4. Державні сайт України. ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА. <https://dpss.gov.ua/>

5. Державна служба України з питань безпечності продуктів та захисту споживачів <https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id35/functions>

6. Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.1993 р.№3682-ХІІ.

7. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 08.09.2005 р. N 2863-IV.

8. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного добробуту населення» від 24 лютого 1994 р. № 4004-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 1994. – № 27.

9. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98

10. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від №771/97-ВР, зі змінами, внесеними згідно із Законами № 2681-III (2681-14) від 13.09.2001, ВВР, 2002, №1, ст. 2; №191-IV (191-15) від 24.10.2002.

11. Наказ № 219 від 24.07.2002 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».

12. Наказ № 14 від 09.02.04 «Про затвердження Схем проведення державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду»

13. НАКАЗ № № 310 від 07.03.2012 р. «Про затвердження Порядку проведення перевірок у суб'єктів господарювання сфери торгівлі і послуг, у тому числі ресторанного господарства, якості продукції, додержання обов'язкових вимог щодо безпеки продукції, а також додержання правил торгівлі та надання послуг»

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу](#), [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/

Ірина КАЛУГІНА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «___» _____ 2024 р. № _

В. о. завідувача кафедри ТРіОХ

/ПІДПИСАНО/

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування

/ПІДПИСАНО/

Мар'яна КАШКАНО