

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ  
«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ ТА РЕСТОРАННОГО  
СЕРВІСУ»

Мова навчання – *українська*

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

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма:

*«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

« 23 » 05. 2024 р. протокол № 5 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04-25

## 1. Загальна інформація

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

**Викладачі:** **Бурдо Алла Костянтинівна**, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

**Контакти:**  
alenushka.new@gmail.com,  
048-712-40-78



**Кашкано Мар'яна Анатоліївна**, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

**Контакти:**  
marykash@ukr.net,  
048-712-40-78



**Освітній компонент викладається на 2 курсі у 4 семестрі.  
Кількість: кредитів – 2, годин – 60.**

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
заочна	14	6	8
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 30		Заочна – 46

[Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Технологія харчування та ресторанного сервісу». Предметом вивчення дисципліни «Технологія харчування та ресторанного сервісу» є одержання майбутніми фахівцями сучасних знань про технології раціонального харчування та придбання навичок виконувати планувальні, організаційні процеси у ресторанному сервісі. Підвищення рівня підготовки фахівців через засвоєння основ класифікації, розміщення закладів ресторанного господарства, вимог до них, розвиток здібностей до розробки послуг харчування, процесу обслуговування споживачів, здатності визначати цілі і завдання закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесу обслуговування споживачів.

Освітній компонент «Технологія харчування та ресторанного сервісу» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Біохімія з основами фізіології харчування», «Фізична та колоїдна хімія», «Технічна мікробіологія», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчова хімія».

## 3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – вивчення основних принципів, теорій здорового та раціонального харчування; набуття у студентів комплексу знань з класифікації, правил розміщення, вимог та особливостей різних закладів громадського харчування; формування здатності у студентів виконувати планувальні, організаційні процеси в діяльності закладів ресторанного господарства; набуття здібностей з розробки послуг харчування, процесу обслуговування споживачів, подачі страв і напоїв; набуття здатності у визначенні цілей і

завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів обслуговування споживачів.

#### 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технологія харчування та ресторанного сервісу» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та [освітній програмі «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»](#) підготовки бакалаврів.

##### Загальні компетентності:

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

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

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

##### Програмні результати навчання:

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

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.

#### 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

##### 5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовний модуль 1. Теорії харчування та характеристика послуг для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b>			
1	Історія та тенденції розвитку ресторанного сервісу. Становлення ресторанного сервісу.	2	-
2	Теорії харчування. Оздоровче харчування.	2	1
3	Класифікація та вимоги до закладів громадського харчування.	2	1
4	Комплекс послуг у закладах ресторанного господарства	2	1
5	Класифікація, порядок розробки, оформлення меню закладів харчування.	2	1
6	Характеристика приміщень, устаткування, інтер'єру та дизайну	2	1

	приміщень. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях.		
7	Характеристика посуду за видом матеріалу, функціональним призначенням, застосуванням.	2	1
8	Класифікація столової білизни.	2	-
9	Методи та форми обслуговування споживачів. Етикет.	2	-
<b>Разом за ОК:</b>		<b>18</b>	<b>6</b>

### 5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної/лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Розробка концепції закладу харчування	4	2
2	Складання раціонів харчування	4	2
3	Вивчення порядку розробки меню різних закладів громадського харчування	4	4
<b>Всього за ОК:</b>		<b>12</b>	<b>8</b>

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Опрацювання лекційного матеріалу.	5	7
2.	Підготовка до лабораторних занять. Аналіз літературних джерел за визначеною тематикою.	5	7
3.	Особливості та порядок сервірування столів	5	7
4.	Основи еногастрономії. Основні принципи.	5	7
5.	Правила поведінки за столом. Поняття терміну «етикет». Варіанти розсаджування за столом.	5	7
6.	Виконання індивідуальних завдань.	5	11
<b>Всього за ОК:</b>		<b>30</b>	<b>46</b>

## 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:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування; тощо.

Підсумковий контроль – *дифзалік*.

### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів денна/заочна	
	денна	заочна

**Змістовний модуль 1.** Теорії харчування та характеристика послуг для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного

господарства		
Лекційний курс *	18	18
Лабораторні роботи*	24	24
Самостійна робота*	14	14
Тест*	44	44
Всього	100	100

\*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 – дифзалік

#### Лекція (оцінювання роботи на одній лекції) денна/заочна форма

денна	заочна		
<b>1,8 – 2,0 балів</b>	<b>5,4 – 6,0 балів</b>	студент бездоганно засвоїв теоретичний матеріал, демонструє глибокі і всебічні знання відповідної теми або навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем	відмінно
<b>1,5 – 1,7 балів</b>	<b>4,5 – 5,3 балів</b>	студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;	добре
<b>1,2 – 1,4 балів</b>	<b>3,6 – 4,4 балів</b>	студент в основному опанував теоретичними знаннями навчальної теми або дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають у студента невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;	достатньо
<b>0-0,59 балів</b>	<b>0-3,5 балів</b>	студент не опанував навчальний матеріал теми (дисципліни), не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутні наукове мислення, практичні навички не сформовані.	незадовільно

#### Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

денна	заочна		
<b>7,0 – 8,0 балів</b>	<b>7,0 – 8,0 балів</b>	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>6,5 – 6,9 балів</b>	<b>6,5 – 6,9 балів</b>	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>6,0 – 6,4 балів</b>	<b>6,0 – 6,4 балів</b>	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре

<b>4,7 – 5,9 балів</b>	<b>4,7 – 5,9 балів</b>	<i>Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
<b>0-4,6 балів</b>	<b>0-4,6 балів</b>	<i>Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

### Самостійна робота для денної (заочної) форми

<i>денна</i>	<i>заочна</i>		
<b>12,4 –14,0 балів</b>	<b>12,4 –14,0 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>11,0– 12,3 балів</b>	<b>11,0– 12,3 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>10,4 – 10,9 балів</b>	<b>10,4 – 10,9 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<b>8,4– 10,3 балів</b>	<b>8,4– 10,3 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<b>0 – 8,3 балів</b>	<b>0 – 8,3 балів</b>	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

### Тестування (оцінювання)

<i>денна</i>	<i>заочна</i>		
<b>39,0 –44,0 балів</b>	<b>39,0 –44,0 балів</b>	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
<b>36,0– 38,9 балів</b>	<b>36,0– 38,9 балів</b>	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
<b>33,0 – 35,9 балів</b>	<b>33,0 – 35,9 балів</b>	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
<b>26,5– 32,9 балів</b>	<b>26,5– 32,9 балів</b>	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
<b>0 – 26,4 балів</b>	<b>0 – 26,4 балів</b>	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	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 проведення лекцій, лабораторних занять, проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, проєктний метод,*
- *словесні: лекції у традиційному їх викладі, бесіда, дискусія;*
- *практичні: лабораторні з виконанням лабораторних робіт для вивчення організації роботи закладів ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах - опрацювання з наступним захистом результатів виконаної роботи;*
- *самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогії, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.*

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Архіпов, Віктор Віталійович. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 382 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836674>

2. Конспект лекцій з дисципліни "Технологія харчування та ресторанного сервісу" [Електронний ресурс] : галузь знань 18 "Виробництво та технології" спец. 181 "Харчові технології" ступень вищ. освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології питної води", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології тривалого зберігання плодів та овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів", "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології та управління молочним бізнесом", "Технології риби та морепродуктів", "Технології жирів та жирозамінників" / А. К. Бурдо, М. А. Кашкано ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. текст. дані: 45 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1454897>

3. Методичні вказівки до виконання індивідуальних завдань та самостійного вивчення дисципліни "Технологія харчування та ресторанного сервісу" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищ. освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології питної води", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології тривалого зберігання плодів та овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів", "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології та управління молочним бізнесом", "Технології риби та морепродуктів", "Технології жирів та жирозамінників" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. А. Кашкано ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 20 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1545553>

4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Технологія харчування та ресторанного сервісу" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищ. освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології питної води", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології тривалого зберігання плодів та овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів", "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології та управління молочним бізнесом", "Технології риби та морепродуктів", "Технології жирів та жирозамінників" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. А. Кашкано ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. текст. дані: 36 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1454780>

5. Методичні вказівки до виконання тестових завдань з дисципліни "Технологія харчування та ресторанного сервісу" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищ. освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Технології

ресторанного бізнесу", "Ресторанні технології здорового харчування", "Технології питної води", "Технології продуктів бродіння та виноробства", "Технології тривалого зберігання плодів та овочів", "Технології зберігання і переробки зерна", "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів", "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса", "Технології та управління молочним бізнесом", "Технології риби та морепродуктів", "Технології жирів та жирозамінників" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. А. Кашкано ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 12 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1545588>

б. Конспект лекцій з дисципліни "Технологія продуктів ресторанного і оздоровчого харчування" [Електронний ресурс] : Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спеціальність -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр / А. К. Бурдо, М. А. Кашкано ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 45 с. — Електрон. текст. дані. Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: Б91

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1891702>

#### Додаткові (за наявності):

1. Оздоровче харчування [Текст]: навч. посіб. /П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.; за заг. ред. П. О. Карпенка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ: КНТЕУ, 2019. — 628 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1414747>

2. Дуденко, Ніна Василівна. Фізіологія харчування [Текст]: навч. посіб. /Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька. — Харків: Студцентр, 1999. — 392 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnв.BibRecord.34215>

3. Перша Українська асоціація шеф-кухарів – режим доступу: <https://uaochefs.com/>

4. Блог Ресторатора – режим доступу: <https://www.restorator.ua/>

5. Блог Gastrofamily – режим доступу: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/9-pomylok-servisuv-restoranah-shcho-dratu-ye-gostey-naybilshe-video>

6. Блог ресторанного бізнесу – режим доступу: <https://pos-sector.net/blog-restoratorannyj-biznes>

7. Тренди ресторанного бізнесу – режим доступу: <https://joinposter.com/post/what-waits-for-cafes-and-restaurants-next-year>

8. Історія ресторанної справи – режим доступу: <https://rating.cafe/blog/restaurant-history>

9. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf2>.

10. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>

11. Тележенко, Любов Миколаївна. Здорове харчування: практичні рекомендації [Текст] : монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Херсон : Олді-плюс, 2018. — 200 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 134-138.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnв.BibRecord.166297>



## 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/

Алла БУРДО

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Мар'яна КАШКАНО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від « \_\_\_\_ » квітня 2024 р. № \_\_\_\_.

В.о. завідувача кафедри ТРіОХ

/ПІДПИСАНО/

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів*  
доцент кафедри ТЗПХіКВ

/ПІДПИСАНО/

Ольга МАКАРОВА