

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеська національна академія харчових технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Технологія харчування та ресторанного сервісу**

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійні програми: «Харчові технології та інженерія»  
«Технології ресторанного бізнесу»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою академії


РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Бурдо А.К., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук  
Кашкано М.А., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук  
 (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «27» січня 2020 р. № 6

Завідувач кафедри

  
(підпис)

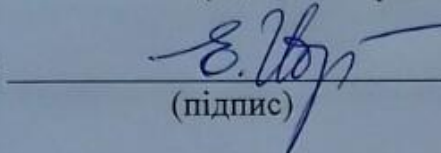
Тележенко Л.М.

(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології»

(код та найменування спеціальності)

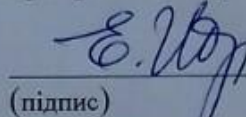
Голова ради

  
(підпис)

К.Г. Іоргачова

(прізвище та ініціали)

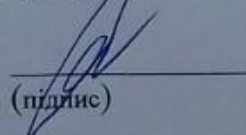
Гарант освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія»

  
(підпис)

К.Г. Іоргачова

(прізвище та ініціали)

Гарант освітньо-професійної програми «Технології ресторанного бізнесу»

  
(підпис)

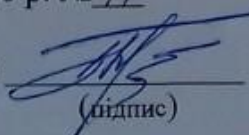
І.М. Калугіна

(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «30» 10 2020 р. № 11

Секретар Методичної ради академії

  
(підпис)

Мураховський В.Г.

(прізвище та ініціали)



## ЗМІСТ

- 1 Пояснювальна записка
  - 1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни
  - 1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти
  - 1.3 Міждисциплінарні зв'язки
  - 1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС
- 2 Зміст дисципліни:
  - 2.1 Програма змістовних модулів
  - 2.2 Перелік лабораторних робіт
  - 2.3 Перелік завдань до самостійної роботи
- 3 Критерії оцінювання результатів навчання
- 4 Інформаційне забезпечення

## 1. Пояснювальна записка

### 1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** викладання навчальної дисципліни “Технологія харчування та ресторанного сервісу” є:

- вивчення основних принципів, теорій здорового та раціонального харчування;
- набуття 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.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни “Технологія харчування та ресторанного сервісу” є:

- підготувати студентів до ефективної роботи кваліфікованими керівниками різних типів закладів ресторанного господарства;
- набути професійної гнучкості, компетентності, витриманості, ініціативності.

Згідно з вимогами програми студенти повинні:

#### **знати :**

- історію ресторанного сервісу. Сервіс античного світу, середньовіччя, епохи Відродження та нового світу;
- основні принципи теорії харчування, у тому числі оздоровчого напрямку;
- характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
- особливості організації обслуговування бенкетів та прийомів;
- основи етикету в галузі ресторанного господарства;
- стан і перспективи розвитку закладів ресторанного господарства і тенденції сервісної політики в сучасних умовах;
- основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

#### **вміти:**

- організувати процес обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
- підібрати устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів, та входять до складу матеріально-технічної бази;
- складати меню для різних закладів ресторанного господарства та різних заходів;
- спілкуватися зі споживачами за правилами етикету.

## 1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни “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 освітніх програмах підготовки бакалаврів:

- «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».

Загальні компетентності:

- ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт.
- ЗК07. Здатність працювати в команді.
- ЗК08. Здатність працювати автономно.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- ФК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- ФК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
- ФК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- ФК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- ФК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- ФК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
- ФК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

#### Програмні результати навчання:

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

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

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

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

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 запроєктованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

### 1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – «Біохімія з основами фізіології харчування», «Моделювання технологічних процесів харчових виробництв», «Процеси та апарати харчових виробництв». Послідовні – «Технологія продукції ресторанного господарства», «Проектування підприємств», «Організація виробництва».

### 1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
заочна	14	6	8
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 76

## 2. Зміст дисципліни

### 2.1.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Теорії харчування та характеристика послуг для організації обслуговування споживачі у закладах ресторанного господарства різних типів.

№ теми	Зміст теми	Годин	
		денна	заочна
1.	Історія та тенденції розвитку ресторанного сервісу. Становлення ресторанного сервісу.	2	-
2.	Теорії харчування. Оздоровче харчування.	2	2
3.	Класифікація та вимоги до закладів громадського харчування.	2	2
4.	Комплекс послуг у закладах ресторанного господарства	2	-
5.	Класифікація, порядок розробки, оформлення меню закладів харчування.	2	2

Змістовний модуль 2: Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

№ теми	Зміст теми	Годин	
		денна	заочна
1.	Характеристика приміщень, устаткування, інтер'єру та дизайну приміщень. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях.	2	-
2.	Характеристика посуду за видом матеріалу, функціональним призначенням, застосуванням.	2	-
3.	Класифікація столової білизни.	2	-
4.	Методи та форми обслуговування споживачів. Етикет.	2	-

### Перелік лабораторних робіт

№ лаб.роб.	Назва лабораторної роботи	Годин	
		денна	заочна
1.	Розробка концепції закладу харчування	4	-
2.	Складання раціонів харчування	4	4
3.	Вивчення порядку розробки меню різних закладів громадського харчування	4	4

### 2.2. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Види навчальної діяльності	Об'єм год. у	
		денна	заочна
1.	Опрацювання лекційного матеріалу.	15	19
2.	Підготовка до лабораторних занять. Аналіз літературних джерел за визначеною тематикою.	15	19
3.	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції.	15	19
4.	Виконання індивідуальних завдань.	15	19



**3. Критерії оцінювання результатів навчання**  
**Види контролю: вхідний, поточний, підсумковий, диференційований залік**  
**Нарахування балів за виконання змістовного модуля**

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>Змістовий модуль 1. Теорії харчування та характеристика послуг для організації обслуговування споживачі у закладах ресторанного господарства різних типів.</u>								
Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання лабораторних робіт	8	10	2	16	20	1	8	10
Опрацювання тем, не винесених на лекції	9/4,75	20/8,5	1	9	20	4	19	34
Проміжна сума	30	50	-	30	50	-	30	50
Модульний контроль у поточному семестрі	20	30	1	20	30	1	20	30
Контроль результатів дистанційного модулю	10	20	1	10	20	1	10	20
Оцінка за змістовий модуль 1				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>Змістовий модуль 2. Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</u>								
Робота на лекціях	1	2	4	4	8	-	-	-
Виконання лабораторних робіт	8	10	1	8	10	1	8	10
Опрацювання тем, не винесених на лекції	18/5,5	32/10	1	18	32	4	22	40
Проміжна сума	30	50	-	30	50	-	30	50
Модульний контроль у поточному семестрі	20	30	1	20	30	1	20	30
Контроль результатів дистанційного модулю	10	20	1	10	20	1	10	20
Оцінка за змістовий модуль 2				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

#### 4. Інформаційні ресурси

1. Перша Українська асоціація шеф-кухарів – режим доступу: <https://uaochefs.com/>
2. Блог Ресторатора – режим доступу: <https://www.restorator.ua/>
3. Блог Gastrofamily – режим доступу: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/9-pomylok-servisu-v-restoranaх-shcho-dratuye-gostey-naybilshe-video>
4. Блог ресторанного бізнесу – режим доступу: <https://pos-sector.net/blog-restoratorannuj-biznes>
5. Тренди ресторанного бізнесу – режим доступу: <https://joinposter.com/post/what-waits-for-cafes-and-restaurants-next-year>
6. Історія ресторанної справи – режим доступу: <https://rating.cafe/blog/restaurant-history>
7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf2>.
8. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>
9. Конспект лекцій з дисципліни “ Технології харчування та ресторанного сервісу ”, укл. доц.. Бурдо А.К., доц.. Кашкано М.А. (Електронна версія конспекту лекцій на сайті дистанційного навчання, кафедри, бібліотеці).
10. Методичні вказівки до лабораторних робіт з курсу “Технології харчування та ресторанного сервісу”, укл. доц. Бурдо А.К., доц.. Кашкано М.А. (Електронна версія методичних вказівок на сайті дистанційного навчання, кафедри, бібліотеці).