

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Технологія продуктів ресторанного та оздоровчого харчування

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійні програми:

«Технології ресторанного бізнесу»

«Ресторанні технології здорового харчування»

«Технології м'ясних і рибних продуктів»

«Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси»

«Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»

«Технології продуктів бродіння та виноробства»

«Технології зберігання і переробки зерна»

«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»

«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

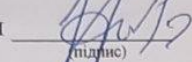
Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

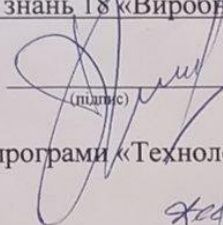
РОЗРОБНИК (розробники): Алла БУРДО, доцент, к.т.н., доцент
Марьяна КАШКАНО, доцент, к.т.н., доцент
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від « 29 » липня 2022 р. №1

Завідувач кафедри  Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

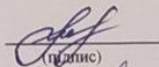
Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради  Богдан ЄГОРОВ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

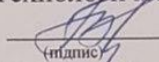
Гарант освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу»

 Геннадій ДІДУХ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

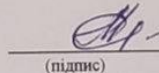
Гарант освітньої програми «Ресторанні технології здорового харчування»

 Надія ДЗЮБА
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

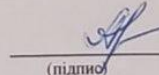
Гарант освітньої програми «Технології м'ясних і рибних продуктів»

 Тетяна МАНОЛІ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

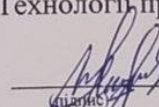
Гарант освітньої програми «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси»

 Любов ЛАНЖЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

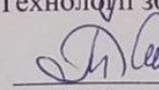
Гарант освітньої програми «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»

 Тетяна АФНАСЬЄВА
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

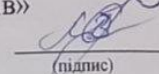
Гарант освітньої програми «Технології продуктів бродіння та виноробства»

 Ірина МЕЛЬНИК
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

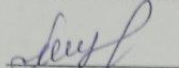
Гарант освітньої програми «Технології зберігання і переробки зерна»

 Тетяна СТРАХОВА
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»

 Ольга МАКАРОВА
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

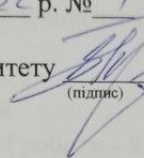

(підпис)

Лариса ГУРАЛЬ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «30» 02 2022 р. № 1

Секретар Методичної ради університету


(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

- 1 Пояснювальна записка - 5
- 1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни - 5
- 1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти - 6
- 1.3 Міждисциплінарні зв'язки - 7
- 1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС - 7
- 2 Зміст дисципліни:
- 2.1 Програма змістовних модулів - 8
- 2.2 Перелік лабораторних робіт - 8
- 2.3 Перелік завдань до самостійної роботи - 8
- 3 Критерії оцінювання результатів навчання - 9
- 4 Інформаційне забезпечення - 10

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни “Технологія продуктів ресторанного і оздоровчого харчування” 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 здобувачів освіти щодо технології виробництва продуктів ресторанного і оздоровчого харчування;
- набуття здібностей з розробки послуг харчування, процесу обслуговування споживачів, подачі страв і напоїв;
- набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства, в тому числі оздоровчого типу.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни “Технологія продуктів ресторанного і оздоровчого харчування” є:

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

Згідно з вимогами програми здобувачі освіти повинні:

знати:

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

вміти:

- скласти меню для різних закладів ресторанного господарства та різних заходів;
- розробляти технології нових продуктів ресторанного і оздоровчого харчування;
- підбрати устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів, та входять до складу матеріально-технічної бази;
- організувати процес обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
- спілкуватися зі споживачами за правилами етикету.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни “ Технологія продуктів ресторанного і оздоровчого харчування” здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»

<http://nmv.ontu.edu.ua/download/standart/071-oblik-i-opodatkuvannya-bakalavr-1.pdf> та освітніх програмах підготовки бакалаврів:

«Технології ресторанного бізнесу» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-trb2018.pdf>

«Ресторанні технології здорового харчування» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-rtoh2018.pdf>

«Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-tpftaovab2019.pdf>

«Технології питної води та водний менеджмент» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-tpvtavm2019.pdf>

«Технології продуктів бродіння і виноробства» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-tpbv2018.pdf>

«Технології олійно-жирових продуктів і косметики» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-tozpik2019.pdf>

«Технології та управління молочним бізнесом» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-tumb2018.pdf>

«Технології зберігання і переробки зерна» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-tzpz2018.pdf>

«Технології зберігання, консервування і переробки м'яса» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-tzkpm2018.pdf>

«Технології риби та морепродуктів» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-trm2018.pdf>

«Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» <http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-thkmvh2018.pdf>

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК03. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК07. 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, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – «Біохімія з основами фізіології харчування», «Фізична та колоїдна хімія», «Технічна мікробіологія», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчова хімія». Послідовні – «Технологічне обладнання галузі», «Технологія продукції ресторанного господарства з КР», «Проектування підприємств в галузі з КП», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР».

1.4.Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 4 семестрі для денної форми навчання та на 3 курсі у 5 семестрі для заочної форми навчання
Кількість кредитів ECTS- 2,5, годин – 75

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
заочна	14	6	8
Самостійна робота, годин	Денна - 45		Заочна - 61

2. Зміст дисципліни

2.1.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Теорії харчування, технологічні аспекти продуктів ресторанного і оздоровчого харчування

№ теми	Зміст теми	Годин	
		денна	заочна
1.	Історія та тенденції розвитку ресторанного сервісу. Становлення ресторанного сервісу.	2	-
2.	Теорії харчування. Напрямки оздоровчого харчування. <i>(Основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій)</i>	2	2
3.	Технологія продуктів ресторанного харчування <i>(Основи технологічних процесів харчових виробництв)</i>	2	2
4.	Технологія продуктів оздоровчого харчування <i>(Закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення)</i>	2	2
5.	Класифікація та вимоги до закладів харчування різного напрямку Класифікація, порядок розробки, оформлення меню закладів харчування.	2	-

Змістовний модуль 2: Характеристика послуг та матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

№ теми	Зміст теми	Годин	
		денна	заочна
1.	Комплекс послуг у закладах ресторанного господарства, у тому числі оздоровчого напрямку.	2	-
2.	Характеристика приміщень, устаткування, інтер'єру приміщень. <i>(Вивчення складу приміщень для різних закладів харчування; видів сучасного обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), принципів його роботи та правил експлуатації)</i>	2	-
3.	Характеристика посуду та столової білизни.	2	-
4.	Методи та форми обслуговування споживачів. Етикет.	2	-
	Разом з дисципліни	18	6

Перелік лабораторних робіт

№ лаб. роб.	Назва лабораторної роботи	Годин	
		денна	заочна
1.	Розробка концепції закладу харчування	4	-
2	Складання раціонів харчування для різних категорій споживачів	4	4
3	Вивчення порядку розробки меню різних закладів харчування, в тому числі оздоровчого напрямку	4	4
	Всього	12	8

2.2. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Об'єм год.	
		денна	заочна
1.	Основні види вегетаріанських напрямів у харчуванні	11	15
2.	Основні правила здорового харчування	11	15
3.	Організація кейтерингового обслуговування	11	15
4.	Характеристика процесів обслуговування різного типу	12	16
	Всього	45	61

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: відний, поточний, підсумковий, диференційований залік
Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	<i>min</i>	<i>max</i>	денна			заочна		
			Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
1	2	3		4	5		6	7
Змістовий модуль 1. <u>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	30	50	1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	<i>min</i>	<i>max</i>	денна			заочна		
			Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
1	2	3		4	5		6	7
Змістовий модуль 2. <u>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	30	50	1	30	50	1	30	5
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. 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=OdONANT-cnv.BibRecord.166297>

2. 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=OdONANT.1836674>

3. Проектування систем харчування лікувально-профілактичної дії [Текст] : монографія у 3-х ч. Ч. 1 : Математичні аспекти створення систем харчування / авт. кол.: О.І. Черевко, Ж.А. Крутовий, В.М. Михайлов та ін.; за заг. ред. Ж.А. Крутового; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2013. — 186 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.104580>

4. Технологія оздоровчих харчових продуктів [Текст] : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Нац. ун-т харч. технологій ; рец. Н. К. Черно (Одес. нац. акад. харч. технологій). — Київ : НУХТ, 2015. — 402 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.154253>

5. Бурдо, А. К. 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=OdONANT.1454897>

6. Бурдо, А. К. 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=OdONAHТ.1545553>

7.Бурдо, А. К. 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=OdONAHТ.1454780>

8.Бурдо, А. К. 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=OdONAHNT.1545588>

9. Дорохіна, Марія Олексіївна. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах [Текст] : навч. посіб. / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. — Київ : Кондор, 2011. — 280 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.71895>

10. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу [Текст] : кол. монографія / за ред. : В. В. Євлаш, В. О. Потапова, Н. Л. Савицької ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2015. — 580 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161941>

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=OdONAHNT.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=OdONAHNT-cnv.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-servisu-v-restorana-h-shcho-dratuye-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>