



**Зубар Надія Миколаївна**

кандидат технічних наук, доцент  
професор кафедри промислової  
інженерії та сервісу  
[zubarnadia@gmail.com](mailto:zubarnadia@gmail.com)

Міністерство освіти і науки України  
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова  
Інженерно-педагогічний факультет

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Технологія продукції ресторанного господарства»**

<b>I. Основна мета дисципліни</b>	Формування системи знань, практичних умінь і навичок з наукових основ виробництва і реалізації кулінарної продукції та вмінням діагностувати якість технологічних процесів та виробленої продукції.
<b>II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців</b>	Спеціальність <b>015 Професійна освіта</b> Спеціалізація <b>015.16 Сфера обслуговування</b> Освітня програма <b>Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа</b> ПП 2.16 Цикл професійної підготовки
<b>III. Програмні результати навчання</b>	ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; вміти оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь. ПР15. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в закладах освіти та готельно-ресторанного господарства.
<b>IV. Короткий зміст дисципліни</b>	<i>Модуль I. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції</i> Тема 1.1. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції Тема 1.2. Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції Тема 1.3. Технологія соусів Тема 1.4. Технологія супів <i>Модуль II. Технологія кулінарної продукції із продуктів рослинного походження</i> Тема 2.1. Технологія кулінарної продукції з овочів, плодів та грибів Тема 2.2. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів та борошна Тема 2.3. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки Тема 2.4. Технологія холодних страв і закусок <i>Модуль III. Технологія кулінарної продукції із продуктів тваринного походження</i> Тема 3.1. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин Тема 3.2. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатой дичини Тема 3.3. Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів <i>Модуль IV. Технологія десертної та кондитерської продукції</i> Тема 4.1. Технологія десертів Тема 4.2. Загальна характеристика кондитерської продукції та технологія оздоблювальних напівфабрикатів. Тема 4.3. Технологія кондитерських виробів із тіста хімічного та біологічного розпушування Тема 4.4. Технологія кондитерських виробів із тіста механічного розпушування
<b>V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни</b>	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова доц. Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу

<b>VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни</b>	На вивчення дисципліни відводиться 180 годин (6 кредити ЄКТС), з яких: лекційних –32 год., лабораторних – 64 год., самостійної роботи – 84 год. Дисципліна викладається у 4, 5 та 6 семестрах.
<b>VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа [Електронний ресурсна платформі Classroom], Укладач: Зубар Н.М., к.т.н., проф.: НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2021. код класу: gnxtgrw</li> <li>2. Энциклопедия питания: в 10 т. / под. общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлова. Т.7. Технология кулинарной продукции; сост. Н. Г. Гринченко и др. – Х. : Мир книг, 2016. – 543 с.</li> <li>3. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.</li> <li>4. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОУ, 2016 р. – 479 с.)</li> </ol>
<b>VIII. Система оцінювання</b>	Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен у 5 семестрі.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	<b>Відмінно</b>	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	<b>Добре</b>	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	<b>Задовільно</b>	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	<b>Незадовільно</b>	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

#### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80-89	<b>B</b>	добре	
70-79	<b>C</b>		
65-69	<b>D</b>	задовільно	
60-64	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>		незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни