

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
 Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та  
 туристичного бізнесу  
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
**«Сучасні ресторани технології»**  
 на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія» «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 Частина 1  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Наконечна Юлія Григорівна**  
 к.т.н., доцент  
 доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарств  
**Левченко Юлія Вікторівна**  
 к.т.н., доцент  
 зав. кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства  
**Горобець Олександра Михайлівна**  
 к.т.н., доцент  
 зав. кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-067-968-45-54	+38-066-330-81-05
Електронна адреса	Nakonechna4554@gmail.com	yuliya_12@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>	
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу		

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	є надання студентам теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із процесами, що є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності
--	---

<b>Тривалість</b>	7 семестр: 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: залік;
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з мікробіології, харчової хімії, біотехнології, методів контролю продукції в галузі, технології галузі
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Загальні компетентності</b>	
Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей	Вміти аналізувати сучасні досягнення харчової науки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчування
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово	Отримати навички спілкування з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення
Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Інноваційні технології індустрії харчування</b>		
Тема 1. Рух World Skills. Світові тенденції розвитку в кулінарії.	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Підготувати презентацію на тему: 1. Нові тенденції в приготуванні і подачі страв. 2. Арт - візаж як мистецтво в оздобленні страв 3. Фудпейрінг 4. Технологія Cook & Chill (Cook & Freez) 5. Технологія CapCold 6. Технологія Souse-vide 7. Нітро технології
Тема 2. Характеристика сучасного технологічного обладнання, в індустрії харчування	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Підготувати презентацію на тему: 1. Традиційні та інноваційні способи кулінарної обробки. 2. Сучасне обладнання індустрії харчування: -Вітамікс; -Смокіган; -Велюр -Термомікс - Сифон - Субліматори
Тема 3. Технологія приготування страв методом Фудпейрінг	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Підготувати презентацію на тему: 1. Фудпейрінг - нове слово в кулінарії
Тема 4. Технологія Cook and Chill, Termomix, Пакоджетинг	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання індивідуального завдання; тестування	Підготувати презентацію на тему: 1. Технологія Cook and Chill (Cook and Treez) готуємо і охолоджуємо. 2.Технологія Termomix. 3. Пакоджетінг (тонке подрібнення раніше заморожених компонентів). 4. Anti-Griddle) «холодна сковорідка»
Тема 5. «Sous Vide» технології	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Підготувати презентацію на тему: 1. Історичні аспекти розвитку та сутність «Sous Vide «технології 2. Переваги та недоліки «Sous Vide» технології 3. Види «Sous Vide» технології
Тема 6. Технологія	Відвідування занять; виконання	Підготувати презентацію на

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
приготування страв методом «Арт-Візаж»	навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання індивідуального завдання; тестування; поточна модульна контрольна робота	тему: 1. Арт-візаж, як інноваційний напрямок в сучасному кулінарному мистецтві.
<b>Модуль 2. Молекулярна кухня</b>		
Тема 7. Капсулювання (сферифікація) як метод молекулярної гастрономії	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань	Підготувати презентацію на тему: 1. Властивості харчових добавок як інгредієнтів у молекулярних Технологіях 2. Види сферифікації. Спосіб створення ідеальної сфери
Тема 8. Сучасна міксологія	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань	Підготувати презентацію на тему: 1. Основні тренди сучасної міксології. 2. Міксологія та сучасна гастрономія
Тема 9. Метод вирощування мікрозелені і паростків з EasyWay	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань	Підготувати презентацію на тему: 1. Мікрозелень з мікроферми: що їдять у гламурних ресторанах.
Тема 10. Методи молекулярних технологій, які використовуються в закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Підготувати презентацію на тему: 1. Бульбашки за допомогою повітряного насосу 2. Метод желатинової фільтрації – фільтроване желатинове консоме 3. Спагеті з агар-агару 4. Отримання порошку з рідин з високим вмістом жиру 5. Croquanter техніка приготування хрустких листків із фруктів та овочів 6. Карбонізовані шипучі фрукти 7. Диспергування аромату з сухим льодом

#### Інформаційні джерела

1. Кулинарная наука. П. Барэм. Москва Scribner, 2011. 359 с.
2. Мирхвольд Н. Модернистская кухня: искусство и наука готовки. TheCookingLab, 2011. 2438с.
3. Lister T., Blumenthal H. Kitchen Chemistry/ T. Lister, H. Blumenthal . Royal Society of

- Chemistry, 2004. 139 с.
4. Блюменталь Х. Наука кулинарии или молекулярная гастрономия. Москва. Самиздат, 2004. 48 с.
  5. Herve T. Molecular Gastronomy. Columbia University Press, 2016. 392 с.
  6. History of Molecular Gastronomy. Khymos.org. 2008-05-13. Retrieved 2010-09-08
  7. Харчова хімія : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, [та ін.]. 2-ге вид., стер. Харків. Світ книг, 2016. 504 с. ISBN 978-966-2678-07-9.
  8. Харчова хімія: навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, А. В. Гузій, О. М. Заверуха. Львів. Новий світ2000, 2012. 514 с. ISBN 978-966-418-203-1.
  9. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перевода А. К. Батурин. Санкт-Петербург. Профессия, 2006. 415 с. ISBN 5-939131-01-8 : 478.44.
  10. Тангиров Р. «Красивая подача». Москва: Издательство «Э», 2017. 112 с.
  11. Рафаэль Омонт. «Молекулярная кулинария» Издательство Центрполиграф, 2015. 176 с.
  12. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. - практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. - Львів: Ліга Прес, 2017. – 172 с.
  13. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / Заред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. –248 с.
  14. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. М.: ДеЛиПринт, 2001. 435 с.
  15. История молекулярной кулинарии: [Электронный ресурс]. URL: <http://sunfood.com.ua/3>. Молекулярная кулинария – высокие технологии на кухне: [Электронный ресурс]. URL: <http://kedem.ru/>
  16. Молекулярная кухня домашний ресторан [Электронный ресурс]. // URL :<https://videouroki.net/razrabotki/proiekt-moliekuliarnaia-kukhnia-domashnii-riestoran.html>
  17. Молекулярная кухня [Электронный ресурс]. // URL :[https://revolution.allbest.ru/cookery/00237763\\_0.html](https://revolution.allbest.ru/cookery/00237763_0.html)
  18. Молекулярная кухня [Электронный ресурс]. // URL : <http://refleader.ru/poljgeotrijgeqas.html>
  19. Рафаэль Омонт. Молекулярная кулинария. Новые сенсационные вкусы в еде. – М.:Центрполиграф, 2015.
  20. Мираж на тарелке: кухня, которая обманывает... [Электронный ресурс]. URL:<http://www.diets.ru/article/1108848>

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
<b>Частина 1.</b> Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (6,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (20,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (12,0 бали); захист виконання домашнього завдання (12,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	60
<b>Частина 2.</b> Модуль 2. (теми 7-10) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (20,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8 балів); захист виконання домашнього завдання (8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів);	40
Підсумковий контроль (ПМК)	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Прогресивні ресторани технології»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Прогресивні ресторани технології»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	2,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових магістерських семінарах	2,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	2,0
	3. Підготовка до публікації тез за результатами наукових досліджень (за одні тези)	2,0
	4. Підготовка до публікації статей за результатами наукових	5,0

	досліджень (за одну статтю)	
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	1
<b>Разом</b>		30