

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально – науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Сучасні ресторани технології»
на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма	Харчові технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

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

Суткович Тетяна Юліанівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-93-99-679
Електронна адреса	tu.sutkovich@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувачів теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі прогресивних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії спираються на результати наукових досліджень у галузі.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год, лабораторні заняття 20 год, самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – ПМК (залік)
Базові знання	Наявність знань з хімії, біології, основ класичної кулінарії
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. (ЗК 2)	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. (ПРН 1).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. (ЗК 3)	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. (ПРН 3)
Здатність працювати в команді. (ЗК 5)	Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. (ПРН 15)
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя (ЗК 11).	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя. (ПРН 18)
Фахові компетентності	
Здатність розуміти сутність перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. (ФК 1).	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. (ПРН 5)
Здатність приймати участь у технологічних процесах з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення (ФК 2).	Знати принципи роботи технологічного обладнання та правила його експлуатації, ознайомитися з апаратурно-технологічними схемами виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. (ПРН 10)

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства		
Тема 1. Сучасні напрями розвитку технологій у ЗРГ	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<u>Запитання для самопідготовки:</u> 1. Види інноваційних технологій. 2. Класифікація інновацій. 3. Переваги застосування аутсорсингу в діяльності ресторанних закладів. 4. Прогресивна діяльність в закладах ресторанного господарства.
Тема 2. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<u>Запитання для самопідготовки:</u> 1. Особливості механічної та гідромеханічної обробки продовольчої сировини. 2. Переваги вакуумного приготування страв в ЗРГ. 4. Переваги технології приготування Sous-vide, Cookvac, ароматистиляції 5. Основні та допоміжні девайси на кухні сучасних закладів ресторанного господарства.
Тема 3. Особливості прогресивних способів теплової кулінарної обробки	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<u>Завдання для самопідготовки:</u> 1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Підготувати презентації за темою
Тема 4. Застосування вакуумних технологій в процесі приготування та зберігання страв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<u>Завдання для самопідготовки:</u> 4. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 5. Розв'язати ситуаційні задачі 6. Підготувати презентації за темою
Тема 5. Молекулярна кухня та її особливості	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<u>Запитання для самопідготовки:</u> 1. Прийоми молекулярної кухні. 2. Види обладнання, які використовують в молекулярних технологіях. 3. Подача і оформлення страв молекулярної кухні.
Тема 6. Технологія «Art-Visage» і анімація страв		<u>Запитання для самопідготовки:</u> 1. Сучасні прийоми дизайну різних груп страв 2. Створення анімації для реклами страв. 3. Інноваційні цифрові технології, які існують в закладах ресторанного господарства

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 2. Особливості прогресивних технологій приготування страв, їх оформлення та подача		
Тема 7. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<u>Запитання для самопідготовки:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Харчова цінність грибів та їх значення в харчуванні людини. 2. Овочі в житті людини. Їх властивості та значення. 3. Особливості кулінарного використання овочів 4. Страви і гарніри з овочів і грибів. 5. Значення овочевих страв і гарнірів в харчуванні людини. 6. Сучасні способи приготування страв з картоплі, овочів та грибів. 7. Особливості реалізації страв з овочів та грибів. 8. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва страв із овочів та грибів. 9. Застосування екзотичної рослинної сировини в технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.
Тема 8. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з риби та морепродуктів	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<u>Запитання для самопідготовки:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цінність риби та морепродуктів в раціоні харчування. 2. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва страв із риби та морепродуктів. 3. Особливості кулінарної обробки риби. 4. Шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва страв із риби.
Тема 9. Інноваційні підходи до приготування страв з м'яса диких тварин	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<u>Запитання для самопідготовки:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика сировини для приготування страв з м'яса диких тварин. 2. Механічна і кулінарна обробка м'яса диких тварин. 3. Характеристика і класифікація страв з м'яса диких тварин. 4. Правила оформлення, відпуску і зберігання страв з м'яса диких тварин. 5. Вимоги до якості страв з м'яса диких тварин
Тема 10. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	<u>Запитання для самопідготовки:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способи декорування страв. Умовна їх класифікація. 2. Основні принципи поєднання продуктів під час оформлення. 3. Сучасні правила оформлення страв.

Інформаційні джерела

1. Артемова Е.Н. Основи технології продукції громадського харчування: Підручник для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за спеціальністю «Економіка та управління на підприємстві (по галузях)». 2-е видання, перероблене і доповнене / Е.Н. Артемова. М.: КНОРУС, 2008. 336 С.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В. Архіпов. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
3. Закон України «Про інноваційну діяльність» // (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2002, N 36, ст.266) від 04.07.2002 № 40-IV. 4. Ковальов М.І. Технологія приготування їжі: Підручник -2-е видання, перероблене / М.І. Ковальов, В.А. Кравцова, М.М. Нуткіна. М.: Амега - Л, 2005. 356 с.
5. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. К. : КНТЕУ. 2003. 321с.
6. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2008. 718 с.

Додаткова

7. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. К. : Кондор- Виробництво, 2013. 250 с.
8. Еріка Каспарек-Тюрккан. «Делікатеси з морепродуктів». Сімейна кулінарія. Видавництво «Ниола 21 століття». 2002р.
9. Имбирь - свойства и назначение [Електронний ресурс]. Режим доступу: WWW.vosmarket.ru/articles_about_cooking/vegetable_products/783-imbir.html.
10. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко К.: 2011. –215с.
12. Найдюк В.С. Інновації в системі управління підприємствами ресторанного. / В.С. Найдюк // Сталій розвиток економіки. 2012[12]. 228-232 с.
13. Овощи и плоды в питании и лечении. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <WWW.med-tutorial.ru/med-books/book/15/page/5-pererabotka-ovoscheyi-plodov/27-zagotovka-vprok>.
14. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручн.для ВУЗів / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. К.: Київ. Нац. Торг.- екон. ун-т, 2011. 632с.
15. Основы кейтеринга. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <WWW.champagne.zp.ua/stati/stati/osnovy-keyteringa.html>.
16. Петришин Н.З. Технологія Sous Vide в закладах ресторанного господарства. Матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 жовтня 2013 р. / Н.З. Петришин К.: НУХТ, 2013 р. С-31.
17. Положишнікова Л.О., Суткович Т. Ю., Олійник Н. В. Розширення асортименту без - глютенних мучних кондитерських виробів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (3), 2022. С.20-27.*
18. Олійник Н.В. Доцільність використання шроту конопляного насіння в технології рибних січених виробів / Н.В. Олійник, Т.Ю. Суткович, Ю.Г. Наконечна / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 42-50.
19. Суткович Т.Ю. Технологія фруктово-ягідного мармеладу з підвищеним вмістом БАП / Т.Ю.Суткович, Н.В.Олійник /*Scientific Collection «InterConf», (86): with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Scientific paradigm in the context of technologies and society development» (November 18-19, 2021). Geneva, Switzerland: Protonique, 2021. P.579-583.*

20. Суткович Т.Ю. Використання ультразвукової обробки яблук для збільшення виходу соку / Т.Ю.Суткович, В.В.Юшкова, Т.Ю.Бородай / *Scientific Collection «InterConf»*, (87): with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Concepts for the development of society's scientific potential» (November 21-22, 2021). Prague, Czech Republic: Author-publiishers miscellaneous, 2021. P.327-331.

21. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишникова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Львів, 2021. №25. С.120-126.

22. Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Застосування інновацій при попередній обробці дичини /Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 260-268.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf

Положення про академічну доброчесність

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyvpadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок Perezарухування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-apel-pidscontr.pdf>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

<https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (3 бали); навчальна робота на заняттях (6 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6 балів); тестування (12 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (18 балів)	45
Модуль 2. (теми 7-10) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на заняттях (8 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (4 балів); тестування (4 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (15 балів)	35
Підсумковий контроль (залік)	20
Всього	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Сучасні 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	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни