ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально – науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Сучасні ресторанні технології»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну науковий ступінь і вчене звання, посада	**Суткович Тетяна Юліанівна** к.т.н., доцент доцент закладу вищої освіти ПУЕТ

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	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год, лабораторні заняття 40 год, самостійна робота 90 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	
(ЗК 2) Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	РН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
(ЗК 4) Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.	РН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
(ЗК 5) Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	РН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
(ЗК 7) Здатність працювати в команді.	РН14. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
(ЗК 14) 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.	РН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
Фахові компетентності	
ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів
ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості	РН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Перспективні напрями розвитку сучасних технологій продукції ресторанного господарства		
Тема 1. Існуючі тренди в сучасному харчуванні 1. «Інноваційне харчування» та його актуальність 2. Функціональні та персоналізовані продукти 3. Продукти, збагачені біологічно активними речовинами 4. Здорове та стале харчування	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Завдання для самопідготовки: 1. Дати відповідь на питання для самопідготовка у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Підготувати презентації за темою
Тема 2. Вегетаріанство: сучасні тенденції та різновиди 1. Сучасні тренди у сфері рослинного харчування 2. Наукові аспекти вегетаріанського харчування 3. Основні види вегетаріанських дієт	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Завдання для самопідготовки: 1. Дати відповідь на питання для самопідготовка у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Підготувати презентації за темою
Тема 3. Сучасні види харчування - кето-дієта: наукові основи, принципи та здоров'я 1. Кето-дієта: наукові основи та принципи 2. Інновації у виробництві кето-продуктів 3. Кето-харчування та здоров'я 4. Функціональні кето-продукти майбутнього	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Завдання для самопідготовки: 1. Дати відповідь на питання для самопідготовка у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Підготувати презентації за темою
Тема 4. Технологія виробів підвищеної харчової цінності, які відповідають сучасним вимогам суспільства 1. Технологія «Gluten free products» 2. Технологія «Sugar free products» 3. Технологія «Meatless products»	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Завдання для самопідготовки: 1. Дати відповідь на питання для самопідготовка у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Підготувати презентації за темою

Тема 5. Технології «Zero waste and sustainability», «Whole food production» План: 1. Технології «Zero waste and sustainability» 2. Технології «Whole food production»	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Завдання для самопідготовки: 1. Дати відповідь на питання для самопідготовка у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Підготувати презентації за темою
Модуль2. Особливості сучасних технологій в ЗРГ		
Тема 6. Інноваційний інвентар і обладнання закладів ресторанного господарства План 1. Характеристика інноваційного інвентаря, що використовується в ресторанному господарстві 2. Характеристика інноваційного обладнання.	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Завдання для самопідготовки: 1. Дати відповідь на питання для самопідготовка у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Підготувати презентації за темою
Тема 7. Сучасні способи обробки сировини та харчових продуктів у ЗРГ 1. Сучасні тенденції та підходи щодо використання прийомів та способів технологічної обробки продукції ресторанного господарства. 2. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. 3. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Запитання для самопідготовки: 1. Переваги технології приготування Sous-vide, Cookvac, аромадистиляції 2. Основні та допоміжні девайси на кухні сучасних закладів ресторанного господарства. 3. Чим обумовлені нові тенденції та підходи що до використання прийомів та способів кулінарної обробки продукції? 4. Надайте характеристику новим способам технологічної обробки продукції ресторанного господарства. 5. Обґрунтуйте переваги приготування продукції у вакуумі. 6. Доцільність використання автоматизованого кулінарного центру. 7. Особливості приготування ресторанної продукції із застосуванням нового обладнання.

Тема 8. Сучасні підходи до приготування страв з м'яса диких тварин 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	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Завдання для самопідготовки: 1. Дати відповідь на питання для самопідготовка у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Підготувати презентації за темою
Тема 9. Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини 1. Перспективи використання овочів, фруктів, ягід та продуктів їх переробки в технології продукції РГ 2. Перспективи використання нетрадиційних дикорослих ягід в технології продукції ресторанного господарства 3. Технологія продукції ресторанного господарства з використанням пряно-ароматичних, лікарських, дикорослих рослин 4. Технологія продукції ресторанного господарства, збагаченої харчовими волокнами	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Запитання для самопідготовки***:*** 1. Охарактеризуйте асортимент, особливості та кулінарне призначення найбільш розповсюджених овочів, фруктів та ягід, які використовуються в ресторанному господарстві. 2. Охарактеризуйте екзотичні види м'ясної сировини, що використовується сучасними закладами ресторанного господарства. 3. Наведіть асортимент і призначення солі, що використовується в закладах ресторанного господарства. 4. Вкажіть основні види функціональних інгредієнтів для ресторанного господарства. 5. Наведіть сучасні технології виробництва індустріальних напівфабрикатів з овочів та фруктів. 6. Вкажіть переваги використання порошків з овочів і фруктів в технології десертної продукції закладів ресторанного господарства. 7. Охарактеризуйте можливі шляхи використання нетрадиційних дикорослих ягід в ресторанній продукції. 8. Наведіть сучасні аспекти технології страв з картоплі. 9. Охарактеризуйте інноваційні технології смузі збагачених композиційними сумішами
Тема 10. Технологія «Art-Visage» і анімація страв	Виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної	Запитання для самопідготовки: 1. Сучасні прийоми дизайну різних груп страв

1. Основні правила дизайну та оформлення холодних і гарячих страв і закусок 2. Анімація страв 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві	роботи студентів; тестування; поточна модульна контрольна робота	2. Створення анімації для реклами страв. 3. Інноваційні цифрові технології, які існують в закладах ресторанного господарства

Інформаційні джерела

Основні

1. Демидова, Л. А. Інноваційні ресторанні технології : навч. посіб. / Л. А. Демидова. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 216 с.
2. Білан, В. І. Технології продукції ресторанного господарства : підручник / В. І. Білан, Н. П. Дорош, І. В. Поліщук. – 2-ге вид., допов. – Київ : Ліра-К, 2021. – 352 с.
3. Сабадаш, Т. В. Сучасні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. / Т. В. Сабадаш, О. А. Ющенко. – Харків : ФОП Панов А. М., 2022. – 228 с.
4. Забашта, О. В. Інноваційні технології у сфері харчування : навч. посіб. / О. В. Забашта, Ю. М. Філоненко. – Дніпро : НМетАУ, 2021. – 144 с.
5. Пасічний, В. В. Технологія продукції ресторанного господарства з основами товарознавства : підручник / В. В. Пасічний. – Київ : Кондор, 2023. – 400 с.
6. Жарікова, І. В. Новітні технології в індустрії харчування : навч. посіб. / І. В. Жарікова. – Львів : ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького, 2020. – 198 с.
7. Лозова, О. О. Інноваційні кулінарні технології : навч. посіб. / О. О. Лозова, С. С. Ковальчук. – Вінниця : ВНТУ, 2021. – 152 с.

Додаткові

1. Мазур, Л. М. Кулінарна інноваційна продукція в системі ресторанного сервісу : монографія / Л. М. Мазур, Н. О. Черкашина. – Київ : НУХТ, 2021. – 188 с.
2. Козловська, І. В. Новітні технології приготування кулінарної продукції : навч. посіб. / І. В. Козловська, Н. М. Заяць. – Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2020. – 164 с.
3. Матяш, Н. В. Організація інноваційної діяльності в ресторанному господарстві : навч. посіб. / Н. В. Матяш. – Київ : КНЕУ, 2022. – 132 с.
4. Семенова, В. В. Інноваційні технології в індустрії харчування : навч.-метод. посіб. / В. В. Семенова, А. В. Кучеренко. – Одеса : ОНАХТ, 2020. – 110 с.
5. Інноваційні підходи до формування ресторанного меню : матеріали наук.-практ. конф. (Київ, 16–17 жовт. 2021 р.) / за ред. Л. А. Демидової. – Київ : НУХТ, 2021. – 86 с.
6. Ярова, І. А**.** Використання інновацій у ресторанному бізнесі: сучасні тренди та перспективи / І. А. Ярова // Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія : Економічна. – 2022. – № 103. – С. 76–81.
DOI: https://doi.org/10.26565/2311-2379-2022-103-10
7. Омельченко, І. В. Перспективи впровадження smart-технологій в індустрії харчування / І. В. Омельченко, Т. С. Бондаренко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. – 2023. – № 55. – С. 45–49.
8. Зінченко, Л. В**.** Впровадження технологій молекулярної кухні в закладах ресторанного господарства / Л. В. Зінченко // Харчова промисловість. – 2021. – № 19. – С. 34–38.
9. Мальцева, Т. С. Використання нетрадиційної сировини в технології кулінарної продукції / Т. С. Мальцева // Продовольчі ресурси. – 2020. – № 14. – С. 22–27.
10. Сергієнко, О. М. Інновації в приготуванні страв функціонального призначення / О. М. Сергієнко, Н. Ю. Гайдук // Технології та товариство. – 2021. – № 4(10). – С. 67–72.
11. Положишнікова Л.О., Суткович Т. Ю., Олійник Н. В. Розширення асортименту безглютенових мучних кондитерських виробів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (3), 2022. С.20-27.
12. Олійник Н.В., Суткович Т.Ю. 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.

13. Суткович Т.Ю. Технологія фруктово-ягідного мармеладу з підвищеним вмістом БАР / 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.

14. 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-publishers miscellaneous, 2021. P.327-331.

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

16. 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.

17. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Бородай А.Б., Гайворонська З.М. Використання інноваційних прийомів в технології приготування м'ясної продукції. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, 2024. №3. С.27-32.

18. Бородай А. Б., Суткович Т. Ю., Гередчук А. М., . Левченко Ю. В. Удосконалення технології попередньої обробки м'яса для приготування в закладах ресторанного господарства. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького*. Серія: Харчові технології, 2024, т 26, № 101. С. 84-90.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

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-1.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/por-likvid-akad-zaborgovanosti.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_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність:

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

Положення про запобігання випадків академічного плагіату:

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

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування 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 посилання; 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-sytuaczij-u-puet.pdf

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену:
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції:
https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: https://puet.edu.ua/psyhologichna-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-korupciyi/

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) навчальна робота на заняттях: 1 х 6 = 6 балів; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань 2 х 6 = 12 балів; тестування: 2 х 6 = 12 балів; виконання поточної модульної контрольної роботи: 15 балів	45
Модуль 2. (теми 7-10) навчальна робота на заняттях: 1 х 4 = 4 бали; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань: 2 х 4 = 8 бали; тестування 2 х 4 = 8 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 ресторанні 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
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни