ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Сучасні тренди та Foodpairing в ресторані»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві»
Спеціальність	G13 Харчові технології
Ступінь вищої освіти	магістр

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

Горобець Олександра Михайлівна
кандидат технічних наук, доцент
завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарств
ПІБ НПП, який веде дану дисципліну

Контактний телефон	+38-066-228-67-08
Електронна адреса	g.kasandra87@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 основи знань з сучасних трендів в ресторанному господарстві, роботи з текстурами, ознайомлення з основними засадами foodpeiring. 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 сучасні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.);
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом . Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).

Система поточного та підсумкового контролю	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: семестр 2 - ПМК
Базові знання	Наявність знань з харчової хімії
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	**Програмні результати навчання**
Загальні компетентності	
Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. (ЗК 1). Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. (ЗК 2). Здатність генерувати нові ідеї (креативність). (ЗК 3).	. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. (РН 1)
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. (СК 1). Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження екологічних інновацій на підприємствах галузі. (СК 6) Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі (СК 7). Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації. (СК 9).	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. (РН 3). Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. (РН 5). Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. (РН 7). Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. (РН 11). Вміти ставити та вирішувати проблеми, приймати обґрунтовані рішення, генерувати нові ідеї при розв'язуванні дослідницьких і практичних завдань та володіти методами наукових досліджень. (РН 17).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. СУЧАСНІ ТРЕНДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. СВІТОВА ПРАКТИКА		
Тема 1. Глобальні та регіональні тренди розвитку ресторанної індустрії	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Зробити мультимедійну презентацію
Тема 2. Сучасні кулінарні тренди в країнах Європи	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти термінологічний словник з теми. Підготувати реферативне повідомлення,
Тема 3. «Healthy Food» як кулінарний тренд для повноцінного розвитку та якості життя людини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію,
Тема 4. Сучасний погляд на дієтичне та нетрадиційне харчування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію
Тема 5. Етика, сталий розвиток та локальна гастрономія в сучасному ресторані	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти кросворд до теми
МОДУЛЬ 2. НАУКОВІ ОСНОВИ FOODPAIRING ТА ПРАКТИЧНЕ ЗАСТОСУВАННЯ У ПРОЄКТУВАННІ РЕСТОРАННОЇ КОНЦЕПЦІЇ		
Тема 6. Хімічні та біохімічні основи Foodpairing	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти термінологічний словник до теми
Тема 7. Інноваційні технології створення страв і гастрономічних композицій	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 8. Інструменти та цифрові платформи Foodpairing у ресторанній практиці	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти термінологічний словник до теми
Тема 9. Foodpairing у системі «страва – напій»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію
Тема 10. Food design, візуальна гастрономія та проєктування гастрономічної концепції ресторану	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію

Інформаційні джерела

1. Вторинні продукти переробки хеномелесу—джерело біологічно активних речовин/ГП Хомич, ЮВ Левченко, ОМ Горобець, НВ Попова//Наукові праці Національного університету харчових технологій.-2016.-Т. 22, № 4.-С. 231-240.-Режим доступу: http://nbuv. gov. ua/UJRN/Npnukht_2016_22_4_3
2. Молекулярна кухня: переваги і недоліки, а також вплив на організм специфічної технології приготування. URL**:** https://ukr.media/food/386564/
3. Barham Peter. Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline / Peter Barham, Leif H. Skibsted, Wender L. P. Bredie, Michael Bom Frost, Per Moller, Jens Risbo, Pia Snitkar, and Louise Morch Mortensen // Chem. Rev. – 2010**. –** № 110. – P. 2313–2365.
4. This Hervé. Food for tomorrow? / Hervé This // EMBO reports. – 2006.– № 7. – P. 1062–1066.
5. Grace S. Yek. Deconstructing Molecular Gastronomy / Grace S. Yek and Kurt Struwe // Foodtechnology. – 2008. – P. 34-43.
6. This Hervé. Molecular Gastronomy. Exploring the Science of Flavor / Hervé This. – NY: Columbia University Press, 2006. – 392 p.
7. McGee Harold. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen / Harold McGee. – New York: Scribner, 2004. – 811 p.
8. Hill Brendan. Molecular gastronomy: research and experience / Brendan Hill. – Melbourne: ISS Institute, 2009. – 138 p.
9. This Hervé. Molecular Gastronomy [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kitchen-theory.com/wp-content/uploads/2011/10/Herve-This-PDF.pdf>.
10. What is Molecular Gastronomy? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <www.molecularrecipes.com/molecular-gastronomy
11. Горобець, О. М., Козярчук, О. Є., & Кручко, А. В. (2024). Використання вторинної сировини в технології борошняних кондитерських виробів. Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 36.
12. Бадалян, А. Використання сучасних ресторанних технологій у закладах ресторанного господарства / А. Бадалян, А. В. Ковтун, Л. О. Шаран // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю, 21 травня 2024 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2024. – С. 19.

13. Сіра Е. О., Тараймович І. В., Кравчук Т. В. Технологічні інновації в ресторанній галузі та їхнє використання для поліпшення клієнтського досвіду // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". - 2024. - №2. https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-2-9692

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

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

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/poloz_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_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 1-5) виконання індивідуальних завдань з теми (5*4=20 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (15,0 балів)	35
Модуль 2. . (теми 6-10) виконання індивідуальних завдань з теми (5*4=20 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (15,0 балів).	35
Підсумковий модульний контроль	30
Всього	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи кондитерської справи»

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