

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

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Інноваційні ресторани технології»**

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Ступінь вищої освіти	магістр

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

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

**Суткович Тетяна Юліанівна**  
кандидат технічних наук, 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	<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	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	отримання знань, необхідних для формування у студентів системи навиків для здійснення ефективної професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, пов'язаних з професійною подачею та дегустацією виноградних вин; ознайомлення з виноробними регіонами країн Старого та Нового Світу; набуття навичок складання винних карт.
--	---

<b>Тривалість</b>	9 кредити ЄКТС/270 годин (лекції 24год., лабораторне заняття 84 год., самостійна робота 162 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 – ПМК (екзамен)
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з основ наукових досліджень, технології галузі, сучасних досліджень харчової науки, що викладаються у закладах вищої освіти.
<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>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
Здатність до адаптації в сучасних економічних умовах (ЗК 2.)	Здатність використовувати отримані знання в розвитку закладів ресторанного господарства з урахуванням сучасних тенденцій
Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції (ЗК 3).	Здатність використовувати отримані знання в розвитку закладів ресторанного господарства відомих сучасних тенденцій міжнародного рівня
Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі (СК 5).	Здатність використовувати отримані знання для складання технологічних карт продукції, яка виготовляється з урахуванням існуючих інновацій в технології виготовлення харчової продукції; можливість виготовлення продукції відповідно до індивідуальних особливостей клієнтів
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі (СК 10).	Здатність застосовувати набуті знання, організаторські здібності та практичні навички для вирішення завдань осучаснення діючих закладів ресторанного господарства за рахунок впровадження з проєктованого асортименту страв, новітніх технологій та сучасного сервісу обслуговування

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства</b>		
Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1.Характеристика теорії та концепцій харчування. 2.Характеристика альтернативних видів харчування. 3.Вивчення забезпечення людини харчовими нутрієнтами. 4.Сутність та наукові основи нутригеноміки.
Тема 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: 1.Нормативно-технічні документи, що регламентують використання харчових і дієтичних добавок, харчових речовин у технологіях харчових продуктів. 2.Удосконалення технології харчового продукту шляхом уведення харчової речовини (харчової чи дієтичної добавки) 3.Нутрицевтики. 4.Парафармацевтики. 5.Пробіотики та пребіотики. 6.Новітні технології виробництва дієтичних добавок.
Тема 3. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування;	Питання для самопідготовки: 1.Концепція функціонального харчування. 2.Функціональні харчові продукти та інгредієнти: класифікація, основні функції та напрями використання. 3.Харчові продукти з радіопротекторними властивостями. 4.Радіозахисне підсилення харчових раціонів.

		<p>5. Харчові продукти з використанням сучасних структуроутворювачів.</p> <p>6. Харчові продукти з антиоксидантними властивостями.</p> <p>7. Харчові продукти молекулярної технології.</p>
<p>Тема 4. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; проведення модульної контрольної роботи</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Інноваційні технології ресторанної продукції: фірмових та банкетних страв, авторських страв.</li> <li>2. Страви ф'южен-кухні.</li> <li>3. Піноутворювачі та стабілізатори пінної структури.</li> <li>4. Технології еспум.</li> <li>5. Особливості подавання та споживання еспум в ЗРГ</li> <li>6. Сучасні желюючі речовини та їх властивості.</li> <li>7. Інноваційні технології страв желевної структури.</li> <li>8. Особливості подавання та споживання страв желевної структури, виготовлених із використанням сучасних креативних тенденцій в ЗРГ.</li> <li>9. Рецептурні компоненти, які використовуються при виготовленні страв способом сферофікації.</li> <li>10. Інноваційні технології страв виготовлених способом сферофікації.</li> <li>11. Особливості подавання та споживання страв виготовлених способом сферофікації в ЗРГ.</li> </ol>
<p>МОДУЛЬ 2. Лікувально-профілактичне, дієтичне та дитяче харчування</p>		
<p>Тема 5. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні принципи побудови</li> </ol>

<p>призначення</p>	<p>самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування</p>	<p>харчових раціонів спеціального призначення.</p> <p>2.Лікувально-профілактичні раціони для людей, що працюють в умовах дії шкідливих чинників.</p> <p>3.Харчові раціони залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці.</p> <p>4.Методологія розробки плану, плану-меню банкету з урахуванням правил еногастрономічних поєднань, вегетаріанського і дитячого харчування.</p> <p>5.Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють вимоги різних категорій споживачів.</p> <p>6.Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання</p>
<p>Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1.Дієтична терапія у лікуванні та профілактиці захворювань.</p> <p>2.Дієтичне харчування та його організація в закладах ресторанного господарства.</p> <p>3.Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.</p> <p>4.Цукровмісні продукти у дієтичному харчуванні.</p> <p>5.Характеристика основних лікувальних дієт.</p> <p>6.Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.</p> <p>7.Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-</p>

		ресторанних комплексах. 8.Збалансовані раціони харчування.
Тема 7. Основні принципи організації харчування дітей, технологія	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; проведення модульної контрольної роботи	Питання для самопідготовки: 1.Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. 2.Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку. 3.Організація раціонального харчування дітей у ЗРГ. 4.Особливості технології харчових продуктів для дитячого харчування. 5.Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку
<b>МОДУЛЬ 3. Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві</b>		
Тема 8. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства їх розвиток на вітчизняному	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Підготувати реферати та презентації на теми: 1.Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства. 2.Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства нових форматів.
Тема 9. Нова філософія підходу до оформлення меню	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування;	Підготувати реферати та презентації на теми: 1.Види інноваційного меню. 2.Інноваційні стилі оформлення меню. 3. Особливості розроблення меню. 4.Особливості опису та характеристиким страви
Тема 10. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань;	Підготувати реферати та презентації на теми: 1.Заходи формату "гала-івент". 2.Види та обсяг харчування

	виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; проведення модульної контрольної роботи	споживачів фан-зонах. 3.Особливості сервісу для певних категорій споживачів.
<b>МОДУЛЬ 4. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві</b>		
Тема 11. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування;	Питання для самопідготовки: 1.Види послуг барменів. 2.Авторська рецептура напоїв. 3.Методи приготування коктейлів під час шоу-програм. 4.Способи приготування коктейлів під час шоу-програм. 5.Замовлення заходу кейтеринг-бару.
Тема 12. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; проведення модульної контрольної роботи	Домашнє завдання: 1. Розробити засади роботи сомельє. 2.Розробити посадову інструкцію для сомельє. 3.Скласти перелік заходів, необхідних для сомельє. 4.Вивчити за допомогою відеоматеріалів техніки кавового-арту. 5. Розробити засади роботи бариста. 6. Розробити засади роботи вітальє. 7.Скласти посадову інструкцію для вітальє. 8.Скласти перелік заходів, які необхідно провести для впровадження надання ЗРГ послуг вітальє.

### Інформаційні джерела

#### Основні

1. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології:основаи теорії : навч. Пос. К.: Кондор-Виробництво, 2013. 250с.

#### Додаткові

1. Булгакова А.С. Пищевые добавки : справочник / А.С. Булгакова. 2-е изд. перераб. и доп. М. : ДеЛи принт, 2001. 436 с.
2. Ванханен В.В. Учення о питаний / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен. Донецк : Донеччина, 2000. 352 с.
3. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. М. : ЗАО «Изд. дом «Рестор. ведом.», 2006. 176 с.
4. Иванникова Е. Барное дело : учеб. / Е. Иванникова. Ростов н/Д : Феникс, 2002.
5. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Горгачова. Одеса : Друк, 2003. 312 с.
6. Карпенко П.А. Биологически активные добавки и биопродукты / П.А. Карпенко. К. : Нора-принт, 2000. 168 с.
7. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания / Г.И. Касьянов. М. : Академия, 2003.
8. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі та ін. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. 307 с.
9. Нечаев А.П. Пищевые добавки / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев. М. : Колос, 2001. 256 с.
10. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. П'ятиницької. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 632 с.
11. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. -321с.
12. Пересічний М.І. Підсолоджуючі речовини у харчуванні / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко та ін. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004.-445 с.
13. Пересічний М.І. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін.; під кер. М.І. Пересічного. - К. : Книга, 2004. - 428 с.
14. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун та ін. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 526 с.
15. Пища и пищевые добавки: Роль БАД в профилактике заболеваний : пер. с англ. / под ред. Дж. Ренсли, Дж. Донелли, Н. Рида. - М. : Мир, 2004. -312 с.
16. Пищевая химия / А.П. Нечаев и др. - 2-е изд. — СПб. : ГИОРД, 2003. -592 с.
17. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М. : ЗАО «Центрополиграф», 2007. - 287 с.
18. 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.

### **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 та презентації індивідуальних завдань в процесі заняття.
- 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
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (3 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5,0 балів); захист виконання домашнього завдання (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	25
Модуль 2. (теми 5-7) відвідування занять (3 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5,0 балів); захист виконання домашнього завдання (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	25
Модуль 3. (теми 10-7) відвідування занять (3 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5,0 балів); захист виконання домашнього завдання (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	25
Модуль 4. (теми 11-12) відвідування занять (3 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5,0 балів); захист виконання домашнього завдання (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	25
Разом	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

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

