

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

### «Прогресивні ресторанні технології»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 4 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Ресторанні технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПБ 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	<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>	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.
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год, лабораторні заняття 20 год, самостійна робота 54 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; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи  Підсумковий контроль – ПМК (залік)
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з хімії, біології, основ класичної кулінарії
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН 1). Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти (РН 2).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК 4).	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (РН 3).
Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел (ЗК 5).	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань (РН 4).
Здатність працювати в команді (ЗК 7).	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (РН 19).
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 14).	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (РН 27).

**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 напрямки розвитку технологій у ЗРГ	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Види інноваційних технологій. 2. Класифікація інновацій. 3. Переваги застосування аутсорсингу в діяльності ресторанних закладів. 4. Прогресивна діяльність в закладах ресторанного господарства.

<p>Тема 2. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства</p>	<p>Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості механічної та гідромеханічної обробки продовольчої сировини.</li> <li>2. Особливості та прогресивних способів теплової кулінарної обробки.</li> <li>3. Переваги вакуумного приготування страв в ЗРГ.</li> <li>4. Переваги технології приготування Sous-vide, Cookvac, аромадистиляції</li> <li>5. Основні та допоміжні девайси на кухні сучасних закладів ресторанного господарства.</li> </ol>
<p>Тема 3. Молекулярна кухня та її особливості</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прийоми молекулярної кухні.</li> <li>2. Види обладнання, які використовують в молекулярних технологіях.</li> <li>3. Подача і оформлення страв молекулярної кухні.</li> </ol>
<p>Модуль 2. Особливості прогресивних технологій приготування страв, їх оформлення та подача</p>		
<p>Тема 4. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів</p>	<p>Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харчова цінність грибів та їх значення в харчуванні людини.</li> <li>2. Овочі в житті людини. Їх властивості та значення .</li> <li>3. Особливості кулінарного використання овочів</li> <li>4. Страви і гарніри з овочів і грибів.</li> <li>5. Значення овочевих страв і гарнів в харчуванні людини.</li> <li>6. Сучасні способи приготування страв з картоплі, овочів та грибів.</li> <li>7. Особливості реалізації страв з овочів та грибів.</li> <li>8. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва страв із овочів та грибів.</li> <li>9. Застосування екзотичної рослинної сировини в технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.</li> </ol>
<p>Тема 5. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних</p>	<p>Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях;</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Цінність риби та</li> </ol>

виробів та готових страв з риби та морепродуктів	захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	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 6. Інноваційні підходи до приготування страв з м'яса диких тварин	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	Питання для самопідготовки: 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 7. 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	Питання для самопідготовки: 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, № 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.

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. Запеченные овощи – как их готовить? [Електронний ресурс]. Режим доступу: <WWW. dravoe.com/89/p2071/index.html.

9. Еріка Каспарек-Тюрккан. «Делікатеси з морепродуктів». Сімейна кулінарія. Видавництво «Ниола 21 століття». 2002р.

10. Имбирь - свойства и назначение [Електронний ресурс]. Режим доступу: WWW.vosmarket.ru/articles\_about\_cooking/vegetable\_products/783-imbir.html.

11. 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 // Сталий 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.

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

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

Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)

«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

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. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)

Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vmint\\_a\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vmint_a_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf)

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (3 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (10 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10 балів); тестування (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (4 бали)	40
Модуль 2. (теми 4-7) відвідування занять (4 бали); навчальна робота на практичних заняттях (10 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10 балів); тестування (3 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (3 бали)	40
Підсумковий контроль (залік)	20
Всього	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	задовільно

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни