

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


підпис

Г. ХОМИЧ

ініціали, прізвище

«01» 09 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології»

освітня програма «Технології в ресторанному господарстві»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти магістр
бакалавр, магістр, доктор філософії

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «1 » вересня 2023 року № 1

Полтава 2023

Укладач: Суткович Т.Ю., доцент кафедри ТХВРГ ПУЕТ, к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві»
спеціальності 181 «Харчові технології»
ступеня магістр


підпис

Г.П.Хомич
ініціали, прізвище

« 1 » вересня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Інноваційні ресторanni технології»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5 +
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	9
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	18
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	19
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	21

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології»

Місце у структурно- логіч- ній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Хімія», «Основи класичної кулінарії» <i>Прореквізити:</i> «Інтелектуальна власність», «Сучасні дослідження харчової науки»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни - обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	5/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	7/4	
<u>Денна форма навчання: 1 семестр</u>		
Кількість годин: – загальна кількість: - 210		
- лекції: - 34		
- лабораторні заняття: - 50		
- самостійна робота: - 126		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
<u>Заочна форма навчання: 1 семестр</u>		
Кількість годин: – загальна кількість: - 210		
- лекції: - 10		
- лабораторні заняття: - 4		
- самостійна робота: - 196		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр - екзамен		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у студентів наукового підходу до сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства та отримання системи знань щодо організаційних питань.

Таблиця 2 - Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні компетентності
1.	Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
2.	Загальні компетентності	(ЗК1). Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. (ЗК2). Здатність проводити дослідження на відповідному рівні (ЗК3). Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
3.	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	(СК1). Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. (СК2). Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. (СК5). Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні компетентності
		(СК6). Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. (СК7). Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі. (СК9). Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів.
4.	Програмні результати навчання	(РН 2). Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. (РН3). Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. (РН7). 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. (РН10). Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати. (РН 11). Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. (РН12) Вміти моделювати харчові системи, розробляти нові технології, планувати, організовувати та управляти харчовими технологіями з метою їх оптимізації.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Теоретичні основи інноваційних технологій продукції ресторанного господарства

Тема 1. Теоретичні основи інноваційного процесу

Предмет, мета, завдання дисципліни. Новація. Сутність інновацій. Об'єктний, процесовий та комплексний підхід до поняття новації. Класифікація інновацій.

Тема 2. Сучасні погляди нутріціології на харчування людини

Теорія адекватного харчування. Теорія збалансованого харчування. Холістична теорія харчування. Альтернативні підходи до харчування як здорової, так і хворої людини. Вегетаріанство. Види вегетаріанства. Сироїдіння. Харчування по системі йогів. Харчування з врахуванням групи крові. Кремлівська дієта. Роздільне харчування Релігійна дієтетика. Редуковане харчування. Концепція індексів харчової цінності. Антиейджинг. Нутрігеноміка. Сутність та наукові основи нутрігеноміки. Нутріцевтики. Пробиотики. Парафармацевтики. Кріогенна технологія виробництва дієтичних домішок. Екструзійна технологія дієтичних домішок.

Тема 3. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства

Нові тенденції та підходи щодо використання прийомів та способів технологічної обробки продукції ресторанного господарства. Приготування до ступеню готовності аль-данте. Коричневе та біле тушкування. Приготування страв в спеціальному посуді – кассерол. Соте. Деглясування. Папільот. Фламбування. Інтенсивне охолодження й шокове замороження. Смаження на грилі. Способи приготування з допомогою ІЧ-нагріву. Обробка в полум'ї газового пальника.

Висушування фруктів, овочів. Підпікання. Приготування у вакуумі (Cookvac, вакуумне просочення, застосування технології Sous – vide). Сублімаційна сушка.

Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства: VarioCooking Center, термоміксінг, Стефан – гриль, приготування на сковороді вок, пакоджестінг, аромадистилляція.

Модуль 2. Сучасні тенденції в технології приготування страв

Тема 4. Страви на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нетрадиційної сировини

Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції, наукове обґрунтування їхнього призначення. Нові види сировини для закладів ресторанного господарства. Екзотичні овочі, фрукти та ягоди: авокадо, манго, ківі, артишок, кумкват, лайм, фізаліс.

Високоякісні види риби та нерибних продуктів моря: лосось атлантичний, форель, дорадо, морський язик «Королівський», пагр, чорна тріска, акула Кунья звичайна Полombo, тигрові креветки, устриці, мідії.

Екзотичні види м'яса, що використовуються в закладах ресторанного господарства: м'ясо алігатора і крокодила, м'ясо страуса, жаб'яче м'ясо.

Екзотичні види куп'яних продуктів: кус-кус, булгур, амарант, чорний рис.

Екзотичні види солі, що використовуються в сучасній технології харчування: харчова кухонна сіль, японська сіль Amabito No Moshio, сіль Sugro Asin, індійська сіль Kala Namak.

Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.

Перспективи використання овочів, фруктів, ягід та продуктів їх переробки в технології продукції ресторанного господарства: індустріальні напівфабрикати з гарбуза, овочеві закусочні консерви з додаванням меду, технологія овочевих страв геродієтичного призначення, рослинні наповнювачі в технології молочних коктейлів, технологія борошняних кулінарних та булочних виробів із використанням сушених овочів, технологія булочних виробів збагачених порошками з кабачків та капусти, технологія солодких страв з використанням плодоовочевих соків.

Перспективи використання нетрадиційних дикорослих ягід в технології продукції ресторанного господарства: шипшина, журавлина, горобина.

Технологія продукції ресторанного господарства з використанням пряно-ароматичних, лікарських, дикорослих рослин.

Технологія продукції ресторанного господарства, збагаченої харчовими волокнами.

Тема 5. Регулювання технологічних процесів виробництва ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження

Нові технології продукції ресторанного господарства з використанням вторинної молочної сировини. Перспективні напрями використання сироваткових білків молока у технології продукції ресторанного господарства. Інноваційні технології тонізуючих напоїв та десертів з використанням молочної сироватки. Перспективи використання молочно-гарбузового фаршу на основі концентрату зі сколотин.

Технологія солодких страв з використанням напівфабрикату на основі знежиреного молока з екстрактом кореня солодки голої.

Використання яйць і яєчних продуктів в технології продукції ресторанного господарства: яєчний меланж, яєчний порошок, пастеризований яєчний білок, пастеризований яєчний жовток.

Інноваційні технології продукції з м'яса та м'ясних продуктів. Перспективи використання курячого фаршу в технології паштету антистрессового Значення.

Перспективи використання риби, рибних продуктів і морепродуктів: риба, морська риба, нерибні продукти моря, технологія виробів з рибного фаршу з використанням морської капусти.

Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем. Використання харчової добавки «Зеесан-йогурт». Перспективи створення продукції із заданими властивостями з використанням пектинових речовин

Модуль 3. Інноваційні технології в закладах ресторанного господарства

Тема 6. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток

Сучасні формати ресторанного господарства: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, вуличний фаст-фуд (Street food), фаст-фуд (Fast food), фуд-корт (Food Court), фрі-флоу (Free flow), елітні ресторани (Fine Dining), родинний ресторан, клубний ресторан, ресторан «експо-кухня».

Заклади формату FREE FLOW, та їх адаптація на вітчизняному ринку. Їх особливості, переваги та недоліки.

Продуктивність, багатофункціональність та якість устаткування цих закладів. Основні правила його підбору.

Основні фактори бізнесу free flow.

Тема 7. Інноваційні підходи до розробки меню

Історія виникнення меню. Класифікація меню. Види меню. Інноваційні стилі оформлення меню. Фактори на яких базується дизайн меню. Варіанти дизайну меню. Розроблення та інноваційні підходи до створення меню. Етапи розроблення меню. Фактори, які необхідно враховувати при розробці меню.

Опис страви та її характерні особливості.

Система організації інформації в меню.

Інноваційні підходи до створення меню. Айдентика меню.

Тема 8. Інноваційні тенденції створення страв в закладах ресторанного господарства

Особливості створення та впровадження в ЗРГ авторських страв. Імідж авторської кухні на Україні. Загальна характеристика ф'южен кулінарії. Принципи створення страв ф'южен-кухні.

Технологія страв у стилі «Foodraing». Характерні особливості цього стилю.

Технології грильаж, барбекю, вок-технологія, фламбування, фондю, раklet. Їх основні характеристики та особливості.

Мікрохвильові та пароконвектомат-технології продукції ресторанного господарства.

Тема 9. Молекулярні технології

Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії. Основні напрями та завдання молекулярних технологій продукції ресторанного господарства. Молекулярна кухня та її попит в Україні.

Основні принципи, «риси», тенденції та стандарти молекулярної кухні

Основні прийоми молекулярної кухні: арома-кухня ароматистиліяція, центрифугування, глибоке заморожування, використання рідкого азоту, використання харчового паперу, емульсифікація, сферифікація, піна (еспум), вакуумне приготування sous-vide, сухий лід.

Добавки, що використовуються в молекулярній кухні: ксантанова смола, карагенан, альгінат натрію, лецитин, желатин, лактат кальцію, агар, тапіока мальтодекстрин.

Устаткування, що використовується в молекулярній кухні: роторний випарник, Стефан-гриль, обладнання для сублимаційного сушіння, обладнання до технології Sous-vide, посудина Дьюара, термо-міксинг, дипфризинг, хербофільтри.

Особливості приготування страв холодної молекулярної кухні.

Тема 10. Технологія «Art-Visage» і анімація страв

Основні правила дизайну та оформлення холодних і гарячих страв і закусок. Способи декорування страв. Основні принципи декорування страв.

Санітарно-гігієнічні, технологічні та естетичні вимоги до декорування страв.

Анімація страв. Види гастрономічної анімації: станція WOK, карвінг-станція, фламбе, карвінг других страв, десертна станція.

Цифрові технології в ресторанному господарстві: використання QR-коду, електронне меню, Jowi, Resti, LeClick. Переваги мобільних додатків.

Модуль 4. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві

Тема 11. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг в ЗРГ. Послуги бариста

Історія виникнення професії бариста. Характеристика основних обов'язків бариста.

Класифікація і характеристика кавових напоїв, спосіб їх приготування. Кавова карта.

Історія виникнення шоколаду. Етапи технологічного процесу виготовлення шоколаду. Види шоколаду та рецептурні особливості приготування. Користь шоколаду та його вплив на організм людини.

Шоколятьє. Історія виникнення цієї професії. Характеристика особливостей професії: переваги та недоліки, обов'язки та особливі якості.

Сучасні тренди шоколадних виробів: «оздоровчий», нові незвичайні смаки, текстури і аромати, сезонні смаки, преміальний шоколад, snackification, тренди за кольором, тренди у начинках, зміщення акценту у бік зміцнення імунітету.

Сомельє. Особистісні характеристики та обов'язки. Основні правила подачі вина. Винна карта та правила її складання. Школи сомельє

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3 - Тематичний план навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанны технології»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 1. Теоретичні основи інноваційних технологій продукції ресторанного господарства					
<p>Тема 1. Теоретичні основи інноваційного процесу в закладах ресторанного господарства</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 1</u></p> <p style="text-align: center;">Основні положення інноваційного процесу в ЗРГ</p> <p>1. Предмет, мета та завдання дисципліни 2. Сутність інновацій та інноваційного процесу 3. Класифікація інновацій</p>	2	Лабораторне заняття за цією темою не передбачене		<p>Зпитання для самопідготовки:</p> <p>1. Розкрийте сутність понять новація, нововведення, інновація 2. Охарактеризуйте основні підходи до визначення поняття інновація. 3. Роль інновацій в закладах ресторанного господарства в житті споживачів</p>	3
<p>Тема 2. Сучасні основи нутриціології</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 2</u></p> <p style="text-align: center;">Сутність та наукові основи нутригеноміки</p> <p>1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини 2. Сутність та наукові основи нутригеноміки</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 3</u></p> <p style="text-align: center;">Сучасні основи теорій харчування</p> <p>1. Теорії і концепції харчування 2. Характеристика харчових та дієтичних добавок та новітні технології їх виробництва</p>	2 2	<p><u>Лабораторне заняття 1.</u> Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини</p> <p>Завдання 1. Характеристика теорії та концепції харчування Завдання 2. Характеристика альтернативних видів харчування Завдання 3. Розрахунок харчової цінності харчових продуктів. Завдання 4. Розрахунок енергетичної цінності харчових продуктів Завдання 5. Розрахунок біологічної цінності харчових продуктів</p>	4	<p>Зпитання для самопідготовки:</p> <p>1. Назвіть історію створення та основні положення сучасних теорій харчування. 2. Охарактеризуйте альтернативні види харчування. 3. Основні принципи забезпечення людини харчовими нутрієнтами. 4. Сутність та наукові основи нутригеноміки. 5. Удосконалення технології харчового продукту шляхом введення харчової речовини (харчової чи дієтичної добавки) 6. Нутрицевтики. 7. Парафармацевтики.</p>	14

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
				8. Пробиотики та пребіотики. 9. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.	
<p>Тема 3. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства</p> <p>Лекція 4</p> <p>Сучасні способи обробки сировини та харчових продуктів у ЗРГ</p> <p>1. Нові тенденції та підходи технологічної обробки продукції РГ.</p> <p>2. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці.</p> <p>3. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.</p>	2	<p><u>Лабораторне заняття 2.</u> <i>Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства.</i></p> <p>Завдання 1. Приготування страв за технологією Sous vide</p> <p>Завдання 2. Приготування страв за технологією Cookvac</p> <p>Завдання 3. Приготування страв за технологією фламбування</p> <p>Завдання 4. Приготування страв за технологією деглясування</p>	4	<p>Заяпитання для самопідготовки:</p> <p>1. Чим обумовлені нові тенденції та підходи що до використання прийомів та способів кулінарної обробки продукції?</p> <p>2. Надайте характеристику новим способам технологічної обробки продукції ресторанного господарства.</p> <p>3. Обґрунтуйте переваги приготування продукції у вакуумі.</p> <p>4. Доцільність використання автоматизованого кулінарного центру.</p> <p>5. Особливості приготування ресторанної продукції із застосуванням нового обладнання.</p>	8
Модуль 2. Сучасні тенденції в технології приготування страв					
<p>Тема 4 Страви на снові раціонального використання харчових інгредієнтів та нетрадиційної сировини</p> <p>Лекція 5</p> <p>Використання нетрадиційної сировини в ЗРГ</p> <p>1. Характеристика сировини, що використовується в ресторанному господарстві.</p> <p>2. Екзотичні овочі, фрукти та ягоди</p> <p>2. Екзотичні види м'яса, що використовуються в закладах ресторанного господарства</p>	2	<p><u>Лабораторне заняття 3.</u> <i>Страви на снові раціонального використання харчових інгредієнтів та нетрадиційної сировини</i></p> <p>Завдання 1. Приготування страв із використанням екзотичних фруктів та ягід</p> <p>Завдання 2. Приготування страв із використанням екзотичних овочів</p> <p>Завдання 3. Приготування страв із використанням екзотичних видів м'яса</p>	4	<p>Заяпитання для самопідготовки:</p> <p>1. Охарактеризуйте асортимент, особливості та кулінарне призначення найбільш розповсюджених овочів, фруктів та ягід, які використовуються в ресторанному господарстві.</p> <p>2. Охарактеризуйте екзотичні види м'ясної сировини, що використовується сучасними закладами ресторанного господарства.</p> <p>3. Наведіть асортимент і призначення солі, що використовується-</p>	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p>3. Екзотичні види солі, що використовуються в сучасній технології харчування</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 6</u> Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини</p> <p>1. Перспективи використання овочів, фруктів, ягід та продуктів їх переробки в технології продукції РГ</p> <p>2. Перспективи використання нетрадиційних дикорослих ягід в технології продукції ресторанного господарства</p> <p>3. Технологія продукції ресторанного господарства з використанням пряно-ароматичних, лікарських, дикорослих рослин</p> <p>4. Технологія продукції ресторанного господарства, збагаченої харчовими волокнами</p>	2	<p><u>Лабораторне заняття 4. Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини</u></p> <p>Завдання 1. Приготування страв з використанням овочів, фруктів, ягід та продуктів їх переробки</p> <p>Завдання 2. Приготування страв з використанням нетрадиційних дикорослих ягід</p> <p>Завдання 3. Приготування страв з використанням пряно-ароматичних, лікарських, дикорослих рослин</p> <p>Завдання 4. Приготування страв з використанням сировини, з високим вмістом харчових волокон</p>	4	<p>ся в закладах ресторанного господарства.</p> <p>4. Вкажіть основні види функціональних інгредієнтів для ресторанного господарства.</p> <p>5. Наведіть сучасні технології виробництва індустріальних напівфабрикатів з овочів та фруктів.</p> <p>6. Вкажіть переваги використання порошоків з овочів і фруктів в технології десертної продукції закладів ресторанного господарства.</p> <p>7. Охарактеризуйте можливі шляхи використання нетрадиційних дикорослих ягід в ресторанній продукції.</p> <p>8. Наведіть сучасні аспекти технології страв з картоплі.</p> <p>9. Охарактеризуйте інноваційні технології смузі збагачених композиційними сумішами</p>	
<p>Тема 5. Регулювання технологічних процесів виробництва ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 7</u> Вивчення основ інноваційних технологій приготування страв з використанням вторинної сировини тваринного походження.</p> <p>1. Нові технології продукції ресторанного</p>	2	<p><u>Лабораторне заняття 5. Вивчення основ інноваційних технологій приготування страв з використанням вторинної сировини тваринного походження.</u></p> <p>Завдання 1. Приготування напоїв з використанням вторинної молочної сировини</p> <p>Завдання 2. Приготування страв на основі яєць, використовуючи новітні технології</p> <p>Завдання 3. Приготування страв із м'яса, за-</p>	4	<p>Запитання для самопідготовки:</p> <p>1. Охарактеризуйте екзотичні види риби, їх харчову цінність та кулінарне призначення.</p> <p>2. Наведіть призначення, особливості кулінарного оброблення нерибних продуктів моря, що пропонуються сучасними закладами ресторанного господарства.</p> <p>3. Вкажіть харчову та біологічну цінність, асортимент продукту</p>	18

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p>господарства з використанням вторинної молочної сировини</p> <p>2. Використання яєць і яєчних продуктів в технології продукції ресторанного господарства</p> <p>3. Інноваційні технології продукції з м'яса та м'ясних продуктів</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 8</u></p> <p>Вивчення основ інноваційних технологій приготування страв з риби та нерибних продуктів моря з використанням емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем</p> <p>1. Високоякісні види риби та нерибних продуктів моря</p> <p>2. Перспективи використання риби, рибних продуктів і морепродуктів</p> <p>3. Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем</p>	2	<p>стосовуючи інноваційні технології його приготування</p> <p><u>Лабораторне заняття 6. Вивчення основ інноваційних технологій приготування страв з риби та нерибних продуктів моря з використанням емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем</u></p> <p>Завдання 1. Приготування страв з риби</p> <p>Завдання 2. Приготування страв із нерибних продуктів моря</p> <p>Завдання 3. Приготування страв на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем</p>	4	<p>кції та особливості кулінарного оброблення акул.</p> <p>4. Охарактеризуйте екзотичні види м'ясної сировини, що використовується сучасними закладами ресторанного господарства.</p> <p>5. Охарактеризуйте особливості органічних молочних продуктів, що існують на ринку України. Вкажіть вимоги до їх якості.</p> <p>6. Наведіть асортимент і призначення солі, що використовується в закладах ресторанного господарства.</p> <p>7. Вкажіть основні види функціональних інгредієнтів для ресторанного господарства.</p> <p>8. Наведіть перспективи використання продуктів переробки молока в ресторанному господарстві.</p> <p>9. Дайте характеристику та особливості технології використання нових продуктів з яєць.</p> <p>10. Вкажіть можливі шляхи покращення якості кулінарної продукції з риби на нерибних продуктів моря.</p> <p>11. Наведіть інноваційні технології використання структуроутворювачів в продукції ресторанного господарства</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 3. Інноваційні технології в закладах ресторанного господарства					
<p>Тема 6. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 9</u></p> <p style="text-align: center;">Вивчення основних напрямів створення сучасних форматів ЗРГ</p> <p>1. Сучасні формати ресторанного господарства 2. Заклади формату Free Flow та їх адаптація на вітчизняному ринку</p>	2	Лабораторне заняття за цією темою не передбачене		<p>Підготувати реферати та презентації на теми:</p> <p>1. Існуючі інноваційні формати сучасних закладів ресторанного господарства, їх характеристики, переваги та недоліки. 2. Інноваційні види сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства сучасних форматів. 3. Неймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства</p>	8
<p>Тема 7. Інноваційні підходи до розробки меню</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 10</u></p> <p style="text-align: center;">Меню та його особливості</p> <p>1. Історія створення та класифікація меню 2. Планування та розробка меню 3. Характеристика видів та типів меню 4. Оформлення меню і преїскурантів</p>	2	<p><u>Лабораторне заняття 7. Нова філософія підходу до оформлення меню</u></p> <p>Завдання 1. Вивчення основних видів інноваційного меню. Завдання 2. Вивчення інноваційних стилів оформлення меню. Завдання 3. Вивчення основ розроблення інноваційного виду меню для ЗРГ Завдання 4. Опис страви</p>	4	<p>Підготувати реферати та презентації на теми:</p> <p>1. Види інноваційного меню. 2. Інноваційні стилі оформлення меню. 3. Особливості розроблення меню. 4. Особливості опису та характеристики страви</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p>Тема 8. Інноваційні тенденції створення страв в ЗРГ</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 11</u></p> <p>Особливості інноваційних напрямів технологій при створенні страв</p> <p>1. Особливості створення та впровадження в ЗРГ авторських страв</p> <p>2. Загальна характеристика ф'южен кулінарії та принципи створення страв ф'южен-кухні</p> <p>3. Технологія страв у стилі «Foodpairing»</p> <p>4. Технології грильаж, барбекю, вок-технологія, фламбування, фондю, раklet</p> <p>5. Мікрохвильові та пароконвектомат-технології продукції ресторанного господарства</p>	2	<p><u>Лабораторне заняття 8. Інноваційні тенденції створення страв в ЗРГ</u></p> <p>Завдання 1. Приготування страв із застосуванням технології фондю (м'ясне або рибне)</p> <p>Завдання 2. Приготування страв із застосуванням технології фондю (шоколадне та сирне).</p> <p>Завдання 3. Приготування страв з використанням пароконвектоматної технології</p>	4	<p>Заяпитання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризуйте особливості використання різних джерел нагрівання, що застосовуються при використанні барбек'ю. 2. Наведіть типи барбек'ю та дайте їм характеристику. 3. Вкажіть основні правила приготування страв з використанням вок. 4. Наведіть призначення, види та особливості використання процесу фламбування. 5. Наведіть особливості технології та основні види фондю. 6. Охарактеризуйте раklet як сучасний спосіб подавання страв. 7. Вкажіть призначення траншування та охарактеризуйте процес його здійснення. 8. Наведіть основні принципи використання кухні ф'южен в сучасних закладах ресторанного господарства. 9. Вкажіть особливості сучасного напрямку тех-мех. 10. Охарактеризуйте асортимент та призначення основних інгредієнтів молекулярної кулінарії. 11. Вкажіть основну сировину, особливості технології виробництва та принципи використання чат- 	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
				<p>ні.</p> <p>12. Вкажіть переваги від впровадження у ресторанному господарстві способу приготування їжі за допомогою інфрачервоних (ІЧ) променів.</p> <p>13. Вкажіть переваги від впровадження у ресторанному господарстві способу приготування їжі за допомогою пароконвектомат-технологій.</p> <p>14. Охарактеризуйте «Foodpairing» напрямок в гастрокультурі</p>	
<p>Тема 9. Молекулярні технології</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 12</u></p> <p>Основні аспекти молекулярної кулінарії</p> <p>1. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії</p> <p>2. Основні напрями, завдання та принципи молекулярних технологій продукції РГ</p> <p>3. Молекулярна кухня та її попит в Україні</p> <p>4. Основні прийоми молекулярної кухні</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 13</u></p> <p>Основні пристосування в молекулярній кухні</p> <p>5. Добавки, що використовуються в молекулярній кухні</p> <p>6. Устаткування, що використовується в молекулярній кухні</p> <p>7. Особливості приготування страв холодної молекулярної кухні</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>	<p><u>Лабораторне заняття 9. Вивчення основ молекулярної кулінарії</u></p> <p>Завдання 1. Приготування страв із застосуванням способу сферифікації</p> <p>Завдання 2. Приготування страв із застосуванням технології sous-vide</p> <p>Завдання 3. Приготування страв із застосуванням способу емульсифікації</p> <p>Завдання 4. Приготування страв із застосуванням способу желювання</p>	<p style="text-align: center;">4</p>	<p>Запитання для самопідготовки:</p> <p>1. Піноутворювачі та стабілізатори пінної структури.</p> <p>2. Технології еспум.</p> <p>3. Особливості подавання та споживання еспум в ЗРГ</p> <p>4. Сучасні желуючі речовини та їх властивості.</p> <p>5. Інноваційні технології страв желевної структури.</p> <p>6. Особливості подавання та споживання страв желевної структури, виготовлених із використанням сучасних креативних тенденцій в ЗРГ.</p> <p>7. Рецептурні компоненти, які використовуються при виготов-</p>	<p style="text-align: center;">10</p>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
				ленні страв способом сферофікації. 8. Інноваційні технології страв виготовлених способом сферофікації. 9. Особливості подавання та споживання страв виготовлених способом сферофікації в ЗРГ.	
<p>Тема 10. Технологія «Art-Visage» і анімація страв</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 14</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Основи дизайнерських та маркетингових ходів у ЗРГ</u></p> <p>1. Основні правила дизайну та оформлення холодних і гарячих страв і закусок 2. Анімація страв 3. Цифрові технології в ресторанному господарстві</p>	2	<p><u>Лабораторне заняття 10. Вивчення основних правил оформлення готової продукції</u></p> <p>Завдання 1. Вивчення основних прийомів оздоблювальних прикрас із фруктів Завдання 2. Вивчення основних прийомів оздоблювальних прикрас із овочів Завдання 3. Вивчення основних прийомів оздоблювання страв із м'яса Завдання 4. Вивчення основних прийомів оздоблювання солодких страв та десертів</p>	4	<p style="text-align: center;"><i>Підготувати реферати та презентації на теми:</i></p> <p>1. Сучасні прийоми дизайну різних груп страв 2. Створення анімації для реклами страв. 3. Інноваційні цифрові технології, які існують в закладах ресторанного господарства</p>	6
<i>Модуль 4. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві</i>					
<p>Тема 11. Специфічні професійні послуги в ЗРГ.</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція 15. Послуги бариста</u></p> <p>1. Історія виникнення, характеристика професії бариста 2. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, спосіб їх приготування. Кавова карта</p>	2	<p><u>Лабораторне заняття 11. Особливості приготування кави та кавових напоїв.</u></p> <p>Завдання 1. Приготування кави з натуральних зерен різними способами Завдання 2. Приготування кавових напоїв із розчинної кави Завдання 3. Приготування напоїв на основі какао.</p>	4	<p><i>Запитання для самопідготовки:</i></p> <p>1. Види послуг баристів. 2. Авторська рецептура напоїв. 3. Методи та способи приготування коктейлів під час шоу-програм. 4. Замовлення заходу кейтеринг-бару. 5. Школи баристів</p>	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p><u>Лекція 16. Послуги шоколатьє</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія виникнення шоколаду. 2. Шоколад та особливості його виготовлення 3. Вплив шоколаду на організм людини 4. Сучасні тренди шоколадних виробів <p><u>Лекція 17. Послуги сомельє</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сомельє. Особистісні характеристики, обов'язки та основні правила подачі вина. 2. Винна карта та правила її складання 3. Школи сомельє 	<p>2</p> <p>2</p>	<p><i>Завдання 4.</i> Вивчення правил подачі кавових напоїв та виробів, з якими краще їх подавати</p> <p><u>Лабораторне заняття 12. Сучасні тренди в галузі створення шоколадних виробів</u></p> <p><i>Завдання 1.</i> Виготовлення напівфабрикатів із шоколаду для оформлення кондитерських виробів.</p> <p><i>Завдання 2.</i> Виготовлення шоколадних листівок до відповідного свята</p> <p><u>Лабораторне заняття 13. Вивчення основ роботи сомельє</u></p> <p><i>Завдання 1.</i> Використовуючи інформаційні джерела скласти винну карту відповідного закладу ресторанного господарства</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Конкурси баристів 7. Особливості приготування різних видів шоколаду 8. Шоколадні вироби та їх сучасне спрямування 9. Історія виникнення професії сомельє 10. Міжнародні та державні конкурси сомельє 11. Особливості отримання освіти для сомельє в різних країнах світу 12. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє. 13. Формування карти вин залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. 14. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. 15. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. 16. Мистецтво створення шоколаду. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. 17. Шоколадні фонтани 	<p>2</p>
Разом	34		50		126

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 4 - Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Інноваційні ресторанны технології»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Модуль 1. Теоретичні основи інноваційних технологій продукції ресторанного господарства		
Тема 1. Теоретичні основи інноваційного процесу в закладах ресторанного господарства	Відвідування лекцій та лабораторних занять	1,5
Тема 2. Сучасні основи нутріціології	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	1,5
Тема 3. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства	Тестування	3
Модульна контрольна робота 1		8
Разом за модулем 1		14
Модуль 2. Сучасні тенденції в технології приготування страв		
Тема 4. Страви на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нетрадиційної сировини	Відвідування лекцій та лабораторних занять	1,0
Тема 5. Регулювання технологічних процесів виробництва ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	1,0
	Тестування	2
Модульна контрольна робота 2		6
Разом за модулем 2		16
Модуль 3. Інноваційні технології в закладах ресторанного господарства		
Тема 6. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток	Відвідування лекцій та лабораторних занять	2,5
Тема 7. Інноваційні підходи до розробки меню	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	2,5
Тема 8. Інноваційні тенденції створення страв в ЗРГ		
Тема 9. Молекулярні технології		
Тема 10. Технологія «Art-Visage» і анімація страв	Тестування	5
Модульна контрольна робота 3		12
Разом за модулем 3		22
Модуль 4. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві		
Тема 11. Специфічні професійні послуги в ЗРГ. Послуги бариста.	Відвідування лекцій та лабораторних занять	1,5
Тема 12. Специфічні професійні послуги в ЗРГ. Послуги шоколатьє.	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань	1,5
Тема 13. Специфічні професійні послуги в ЗРГ. Послуги сомельє.	Тестування	3
Модульна контрольна робота 4		8
Разом за модулем 4		14
ПМК (Екзамен)		40
Разом з дисципліни:		100

Таблиця 5 - Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології:основаи теорії : навч. Пос. К.: Кондор-Виробництво, 2013. 250с.
2. Арсеньева Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: К.: НУХТ, 2011. 137 с.
3. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: Навч. посіб. К.: НУХТ, 2010. 294 с.
4. Архіпов В. В Ресторанна справа: асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова та інш. К.: ІНОКС. 2007. 382 с.
5. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. К.: КНТЕУ. 2003.321 с.

Додаткові

1. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. Одеса : Друк, 2003. 312 с.
2. 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.
3. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. 632 с.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. К.: КНТЕУ. 2002. 526 с.
10. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; У 2 кн. Кн.1 / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; За ред.проф.. В. І. Ципріяна. К.: Медицина, 2007. 528 с.

11. Положишнікова Л.О., Суткович Т. Ю., Олійник Н. В. Розширення асортименту безглютенкових мучних кондитерських виробів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (3), 2022. С.20-27.

12. 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.

13. 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.

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., Положишнікова Л.О. Використання каротино-вмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торгівельно-економічного університету*. Львів, 2021. №25. С.120-126.

16. Суткович Т.Ю., Положишнікова 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 «Аст-рая», 2020. С. 260-268.

Розділ 7. 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

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

«Положення про академічну доброчесність»:

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

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_vminta_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 22н.ших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf