


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

**Навчально-науковий інститут денної освіти**

**Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

  
\_\_\_\_\_

підпис

О. ГОРОБЕЦЬ

ініціал, прізвище

«29»

11

2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни  
освітня програма

**«Прогресивні ресторани технології»**  
**«Ресторанні технології»**

спеціальність  
галузь знань  
ступінь вищої освіти

**181 Харчові технології**  
**18 Виробництво та технології**  
**бакалавр**

Робоча програма навчальної дисципліни «Прогресивні ресторани технології» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства  
Протокол від «29» листопада 2024 року № 4

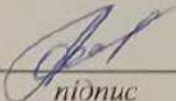
**ПОЛТАВА 2024**

Укладач:

Суткович Т.Ю., к.т.н., доцент, доцент закладу вищої освіти

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»,  
спеціальності 181 Харчові технології  
ступеня бакалавр

  
\_\_\_\_\_ підпис

О. ГОРОБЕЦЬ  
ініціал, прізвище

« 08 » 11 2024 року

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Прогресивні ресторанні технології»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни .....	8
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	12
Розділ 6. Інформаційні джерела .....	13
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни .....	14

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Прогресивні ресторани технології»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Прогресивні ресторани технології»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Харчові технології», «Інноваційні інгредієнти в харчових технологіях», «Технологічне обладнання галузі», «Мікробіологія харчових виробництв», <i>Прореквізити:</i> «Технологія напоїв з основами барної справи», «Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни - обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	3/6	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/3	
<u>Денна форма навчання: 6 семестр</u>		
Кількість годин: – загальна кількість: - 90		
- лекції: - 16		
- лабораторні заняття: - 20		
- самостійна робота: - 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

## Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

**Метою** навчальної дисципліни є набуття необхідних знань та вмінь у галузях харчової промисловості, формування теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі прогресивних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії спираючись на результати наукових досліджень у галузі.

**Предмет** навчальної дисципліни: прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв, нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції у ЗРГ .

### **Завданнями дисципліни є:**

- надання теоретичних та практичних знань із дисципліни;
- формування у фахівців з рестораних технологій професійної грамотності;
- вивчення напрямків розвитку прогресивних технологій харчової продукції;
- дослідження технологічних закономірностей виробництва харчової продукції із використанням прогресивних технологій;
- опанування сучасними способами та прийомами кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- вміння управляти технологічним процесом виробництва, оформлення та подавання страв, кулінарних та кондитерських виробів;
- визначати шляхи позиціонування кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Прогресивні ресторани технології» студент **повинен знати :**

- напрямки розвитку прогресивних технологій харчової продукції;
- орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції на основі прогресивних технологій;
- технологічні закономірності виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій;

**Фахівець повинен вміти:**

- впроваджувати прогресивні технології виробництва харчової продукції на підставі раціонального використання класичної і нетрадиційної сировини;
- розробляти харчову продукцію із використанням нових видів сировини із заданими функціональними властивостями;
- використовувати сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- мати навички в нових тенденції оформлення та подачі страв на основі інноваційних технологій;
- мати навички проведення аналізу результатів досліджень у процесі виробництва прогресивних технологій харчової продукції.

Вивчення навчальної дисципліни будується на основі поєднання різноманітних форм навчального процесу: лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи студентів та індивідуальної підготовки з використанням різних видів робіт (виконання індивідуальних завдань, підготовки рефератів, тестування).

З метою інтенсифікації процесу навчання студентів з навчальної дисципліни «Прогресивні ресторани технології» передбачені поточні модульні контрольні роботи та підсумковий залік.

Самостійна робота складається з науково-пошукової роботи, обов'язкового конспектування, самопідготовки до захисту індивідуальних робіт та виконання лабораторних занять.

Для активізації навчального процесу використовуються технічні засоби та наочні методи навчання (навчальні фільми, слайди, таблиці, схеми).

**Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання**

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
1.	<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
2.	<b>Програмні результати навчання</b>	ПРН 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук ПРН 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації.

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Модуль 1. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства**

##### **Тема 1. Сучасні напрями розвитку технологій у ЗРГ**

Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності. Класифікація інновацій. Напрями розвитку прогресивних технологій у закладах ресторанного господарства. Прогресивні розробки і тенденції на сучасному ринку ресторанного господарства

##### **Тема 2. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства**

Прогресивні види та способи термообробки харчових продуктів: поверхневе нагрівання (контактний); випромінювання інфрачервоного спектру (ГЧ нагрівання); об'ємне нагрівання проникаючим випромінюванням надвисокої частоти (НВЧ нагрівання); комбіноване нагрівання (ГЧ нагрівання у поєднанні з поверхневим або НВЧ нагріванням).

Основні способи теплового оброблення: глазурування, гриль, пан-бройл, папільот, деглясування, фламбування, парбойл, поуч. Приготування на сковороді вок

Прогресивні види та способи кріообробки харчових продуктів: інтенсивне охолодження й шокове замороження. Льодогенератори. Види льоду, які можливо використовувати в ЗРГ; винні

кліматичні шафи, кондитерські холодильні шафи, фрігобари, настільні вітрини – їх основні функції та переваги.

Прогресивні види технологічного обладнання для закладів ресторанного господарства: хоспер, Стефан-гриль, пакоджетінг, термоміксинг, хербофільтри.

### **Тема 3. Молекулярна кухня та її особливості**

Основоположники молекулярної кухні. Прийоми молекулярної кухні: арома-кухня ароматистиляція, центрифугування, глибоке заморожування, використання рідкого азоту, використання харчового паперу, емульсифікація, сферифікація, піна (еспум), вакуумне приготування sous-vide, сухий лід. Кухонне устаткування для страв молекулярної кухні: роторний випарник, Стефан-гриль, обладнання для сублімаційного сушіння, обладнання до технології Sous-vide, посудина Дьюара, термоміксинг, дипфрезинг, хербофільтри.

## **Модуль 2. Особливості прогресивних технологій приготування страв, їх оформлення та подача**

### **Тема 4. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів**

Особливості та харчова цінність овочів, які використовуються в ЗРГ. Характеристика сировини. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва. Особливості кулінарної обробки овочевої сировини та кулінарного використання овочів. Страви і гарніри з овочів і грибів.

Удосконалення параметрів теплової обробки страв з овочів. Застосування екзотичної рослинної сировини в технології кулінарної продукції ЗРГ. Шляхи розширення асортименту та покращення харчової цінності страв з овочів.

### **Тема 5. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з риби та морепродуктів**

Значення риби та морепродуктів в раціоні харчування. Характеристика сировини. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та страв з риби та морепродуктів. Найбільш поширені способи удосконалення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та страв з риби та морепродуктів. Нетрадиційні методи приготування страв з риби.

### **Тема 6. Інноваційні підходи до приготування страв з м'яса диких тварин**

Значення та корисні властивості м'яса птиці та дичини в раціоні харчування. Характеристика м'ясної сировини диких тварин. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва. Вплив способу теплової обробки на соковитість готових виробів. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва страв із м'яса птиці та дичини: варіння під тиском, смаження в полі ІЧ-випромінювань, стір-фрай, молекулярні технології при приготуванні птиці.

### **Тема 7. 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 «Foodpairing». Характерні особливості цього стилю.

Технології грильяж, барбекю, вок-технологія, фламбування, фондю, ракет. Їх основні характеристики та особливості.

Мікрохвильові та пароконвектомат-технології продукції ресторанного господарства

### **Тема 8. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції**

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.

#### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3 - Тематичний план навчальної дисципліни «Прогресивні 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
<b>Модуль 1. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства</b>					
<p><b>Тема 1.</b> Сучасні напрями розвитку технологій у закладах ресторанного господарства</p> <p style="text-align: center;"><u>Лекція</u></p> <p>1. Предмет, мета та завдання дисципліни 2. Новації та їх сутність 3. Класифікаційні ознаки інновацій</p>	2	Лабораторне заняття за цією темою не передбачене		<p><b>Завдання для самопідготовки:</b></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> <p>Приготування доповідей та презентацій за даною темою</p>	5
<p><b>Тема 2.</b> Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства</p> <p>1. Прогресивні види та способи термообробки харчових продуктів. 2. Прогресивні види та способи кріообробки харчових продуктів 3. Прогресивні види технологічного обладнання для закладів ресторанного господарства</p>	2	Лабораторна робота за цією темою не передбачена	4	<p><b>Завдання для самопідготовки:</b></p> <p>1. Особливості механічної та гідромеханічної обробки продовольчої сировини. 2. Особливості та прогресивних способів теплової кулінарної обробки. 3. Переваги вакуумного приготування страв в ЗРГ. 4. Переваги технології приготування Sous-vide, Cookvac, ароматистиляції 5. Основні та допоміжні девайси на кухні сучасних закладів ресторанного господарства.</p> <p>Приготування доповідей та презентацій за даною темою</p>	7
<p><b>Тема 3.</b> Молекулярна кухня та її особливості</p> <p style="text-align: center;"><b>Лекція 3</b></p> <p>1. Основоположники молекулярної кухні</p>		<p><b>Лабораторна робота 1. Вивчення основних прийомів молекулярної кухні.</b></p> <p><b>Робота 1.</b> Канелоні з малиновим сорбетом. <b>Робота 2.</b> Бананові равіолі.</p>	4	<p><b>Завдання для самопідготовки:</b></p> <p>1. Прийоми молекулярної кухні. 2. Види обладнання, які використовують в молекулярних</p>	7



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
2. Прийоми молекулярної кухні 3. Кухонне устаткування для страв молекулярної кухні 4. Ресторани молекулярної кухні	2	<b>Робота 3.</b> Виготовлення страви з використанням способу сферофікації. <b>Робота 4.</b> Виготовлення страви «Пармезановий вітер»		технологіях. 3. Подача і оформлення страв молекулярної кухні. Приготування доповідей та презентацій за даною темою	
<b>Модуль 2. Особливості прогресивних технологій приготування страв, їх оформлення та подача</b>					
<b>Тема 4.</b> Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів <b>Лекція 4</b> 1. Значення нових сортів овочів ( батату, кольорової моркви та різновидів капусти в раціоні харчування. 2. Характеристика сировини. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва. 3. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва.	2	<b>Лабораторна робота 2. Нові тренди в приготуванні страв із картоплі, овочів та грибів.</b> <b>Робота 1.</b> Використання овочів для приготування стейків (стек з селери з карамелізованою грушею. <b>Робота 2.</b> Пудра із сировини рослинного походження ( солодкого перцю, грибів та гарбуза) <b>Робота 3.</b> Чіпси із овочів та грибів	4	<b>Завдання для самопідготовки:</b> 1. Харчова цінність грибів та їх значення в харчуванні людини. 2. Овочі в житті людини. Їх властивості та значення . 3. Особливості кулінарного використання овочів 4. Страви і гарніри з овочів і грибів. 5. Значення овочевих страв і гарнірів в харчуванні людини. 6. Сучасні способи приготування страв з картоплі, овочів та грибів. 7. Особливості реалізації страв з овочів та грибів. 8. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва страв із овочів та грибів. 9. Застосування екзотичної рослинної сировини в технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства. Приготування доповідей та презентацій за даною темою	7
<b>Тема 5.</b> Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з риби та морепродуктів <b>Лекція 5</b> 1. Значення риби та морепродуктів в	2	<b>Лабораторна робота 3. Сучасні тенденції в приготуванні страв з риби та морепродуктів</b> <b>Робота 1.</b> Риба під сольовою шубою та зеленню <b>Робота 2.</b> Морські гребінці з пюре з	4	<b>Завдання для самопідготовки:</b> 1. Цінність риби та морепродуктів в раціоні харчування. 2. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва страв із риби та морепродуктів.	7

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
раціоні харчування. 2. Характеристика сировини. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва. 3. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва.		цвітної капусти та кремом-гелем з родзинок		3. Особливості кулінарної обробки риби. 4. Шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва страв із риби. Приготування доповідей та презентацій за даною темою	
<b>Тема 6.</b> Інноваційні підходи до приготування страв з м'яса диких тварин <b>Лекція 6</b> 1. Характеристика сировини для приготування страв з м'яса диких тварин та екзотичних птахів. 2. Механічна і кулінарна обробка м'яса диких тварин та екзотичних птахів. 3. Характеристика страв з м'яса диких тварин та екзотичних птахів. 4. Правила оформлення, відпуску і зберігання страв з м'яса диких тварин. 5. Вимоги до якості страв з м'яса диких тварин та екзотичних птахів	2	<b>Лабораторна робота 4. Особливості приготування страв з м'яса диких тварин та екзотичних птахів.</b> <b>Робота 1.</b> Качина грудка з карамельною сивою та мусом з козячого сиру зі сливовою пудрою. <b>Робота 2.</b> Використання глини при приготуванні страв з птиці та дичини. <b>Робота 3.</b> Сучасні соуси при подачі страв з птиці ( банановий соус, апельсиново-гірчичний соус).	4	<b>Завдання для самопідготовки:</b> 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 Приготування доповідей та презентацій за даною темою	7
<b>Тема 7.</b> Інноваційні тенденції створення страв в закладах ресторанного господарства <b>Лекція 7</b> 1. Авторські страви та їх особливості 2. Ф'южн кулінарія. Принципи створення страв ф'южен-кухні. 3. Технологія страв у стилі «Foodpairing». 4. Мікрохвильові та пароконвектомат-технології продукції ресторанного господарства		Лабораторна робота за цією темою не передбачена		<b>Завдання для самопідготовки:</b> 1. Наведіть основні принципи використання кухні ф'южен в сучасних закладах ресторанного господарства. 2. Вкажіть переваги від впровадження у ресторанному господарстві способу приготування їжі за допомогою пароконвектомат-технологій. 3. Охарактеризуйте «Foodpairing» напрямок в гастрокультурі. Його характерні особливості та переваги	7

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
				використання у ЗРГ. Приготування доповідей та презентацій за даною темою	
<p><b>Тема 8.</b> Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції</p> <p style="text-align: center;"><b>Лекція 8</b></p> <p>1. Способи декорування страв. Умовна їх класифікація.</p> <p>2. Основні принципи поєднання продуктів під час оформлення.</p> <p>3. Групи продуктів та їх ідеальне поєднання при споживанні</p> <p>4. Сучасні правила оформлення страв.</p>	2	<p><b>Лабораторна робота 5. Нові тенденції в приготуванні та подачі страв в ЗРГ</b></p> <p><b>Робота 1.</b> Приготування салату із свіжих овочів з подачею в стилі «молекулярні технології»</p> <p><b>Робота 2.</b> Приготування стейку в технології <i>Sous vide</i></p> <p><b>Робота 3.</b> Застосування технологій еспум в приготуванні мусу із білого шоколаду .</p>	4	<p style="text-align: center;"><b>Завдання для самопідготовки:</b></p> <p>1. Наукові основи на яких ґрунтуються способи декорування страв.</p> <p>2. Санітарно-гігієнічні вимоги,що ставляться до декорування страв</p> <p>3. Сутність виробничо-технологічних вимог до декорування страв.</p> <p>4. Технологічні вимоги, які повинні дотримуватися під час декорування страв.</p> <p>5. Естетичні вимоги до декорування страв.</p> <p>Приготування доповідей та презентацій за даною темою</p>	7
<b>Разом:</b>	<b>16</b>		<b>20</b>		<b>54</b>



## Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

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

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства</b>		
Тема 1. Сучасні напрями розвитку технологій у ЗРГ Тема 2. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства Тема 3. Молекулярна кухня та її особливості.	Відвідування лекцій та лабораторних занять (1 x 3 = 3 бали) Тестування на занятті (4 x 3 = 12 балів)	3  12
Модульна контрольна робота 1		15
<b>Разом за модулем 1</b>		<b>30</b>
<b>Модуль 2. Особливості прогресивних технологій приготування страв, їх оформлення та подача</b>		
Тема 4. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів. Тема 5. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з риби та морепродуктів Тема 6. Інноваційні підходи до приготування страв з м'яса диких тварин Тема 7. Інноваційні тенденції створення страв в закладах ресторанного господарства Тема 8. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції	Відвідування лекцій та лабораторних занять (1 x 5 = 5 балів) Тестування на занятті (4 x 5 = 20 балів)	5  20
Модульна контрольна робота 2		25
<b>Разом за модулем 2</b>		<b>50</b>
<b>ПМК</b>		<b>20</b>
<b>Разом з дисципліни:</b>		<b>100</b>

Таблиця 5 - Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Прогресивні ресторанні 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. Арсенєва 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. Підсолонджуочі 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 безглютенових 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., Положишникова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торгівельно-економічного університету*. Львів, 2021. №25. С.120-126.

16. Суткович Т.Ю., Положишникова Л.О. Застосування інновацій при попередній обробці дичини /Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 260-268.

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

18. 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.

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

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

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

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

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 14н.ших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_ospity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_ospity_0.pdf)