

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Прогресивні ресторани технології»
на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Ресторанні технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Суткович Тетяна Юліанівна
к.т.н., доцент
доцент закладу вищої освіти

Контактний телефон	+38-095-93-99-679
Електронна адреса	tu.sutkovich@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування 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.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год, лабораторні заняття 20 год, самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	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)
Базові знання	Наявність знань з хімії, біології, основ класичної кулінарії
Мова викладання	Українська

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

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
1.	Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
2.	Програмні результати навчання	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.

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 напрями розвитку технологій у закладах ресторанного господарства	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Завдання для самопідготовки:</i> 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 Приготування доповідей та презентацій за даною темою.
Тема 2. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Завдання для самопідготовки:</i> 1. Особливості механічної та гідромеханічної обробки продовольчої сировини. 2. 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.
Тема 3. Молекулярна кухня та її особливості	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	<i>Завдання для самопідготовки:</i> 1. Прийоми молекулярної кухні. 2. Види обладнання, які використовують в молекулярних технологіях. 3. Подача і оформлення страв молекулярної кухні. Приготування доповідей та презентацій за даною темою.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 2. Особливості прогресивних технологій приготування страв, їх оформлення та подача		
<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><i>Завдання для самопідготовки:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>Тема 5. Прогресивні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з риби та морепродуктів</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><i>Завдання для самопідготовки:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цінність риби та 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. <p>Приготування доповідей та презентацій за даною темою.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Тема 6. Інноваційні підходи до приготування страв з м'яса диких тварин</p>	<p>Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування</p>	<p><i>Завдання для самопідготовки:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Приготування доповідей та презентацій за даною темою</p>
<p>Тема 7. Інноваційні тенденції створення страв в закладах ресторанного господарства</p>	<p>Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування</p>	<p><i>Завдання для самопідготовки:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 використання у ЗРГ. <p>Приготування доповідей та презентацій за даною темою</p>
<p>Тема 8. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції</p>	<p>Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування</p>	<p><i>Завдання для самопідготовки:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Наукові основи на яких ґрунтуються способи декорування страв. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги, що ставляться до декорування страв 3. Сутність виробничо-технологічних вимог до декорування страв. 4. Технологічні вимоги, які повинні дотримуватися під час декорування страв. 5. Естетичні вимоги до декорування страв. <p>Приготування доповідей та презентацій за даною темою</p>

Інформаційні джерела

Основні

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, N 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.

Додаткова

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. Еріка Каспарек-Тюрккан. «Делікатеси з морепродуктів». Сімейна кулінарія. Видавництво «Ниола 21 століття». 2002. 128с.
9. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – К.: 2011. – 215с.
10. Найдюк В.С. Інновації в системі управління підприємствами ресторанного. / В.С. Найдюк // Сталий розвиток економіки. 2012[12]. 228-232 с.
11. 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.
12. 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.С.31.
13. 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.
14. 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.
15. Суткович Т.Ю. Технологія фруктово-ягідного мармеладу з підвищеним вмістом БАР / 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.
16. 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.
17. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишнікова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Львів, 2021. №25. С.120-126.
18. 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 «Астрая», 2020. С. 260-268.
19. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишнікова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Львів, 2021. №25. С.120-126.

20. 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.

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

22. Бородай А. Б., Суткович Т. Ю., Герעדчук 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

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

1. Положення про організацію освітнього процесу:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

2. Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

3. Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

4. Положення про повторне навчання

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагиату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

В ПУЕТ діють:

1. Кодекс честі студента

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

2. Положення про академічну доброчесність

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

3. Положення про запобігання випадків академічного плагиату

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

1. Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf
2. Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf
3. Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта)
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

1. Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>
2. Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidstr.pdf
3. Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції
<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

1. Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>
2. Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ
<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>
3. Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища:

1. Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»
<https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

1. Положення про організацію освітнього процесу
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>
2. Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf
3. Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>
4. Положення про повторне навчання
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватись принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

В ПУЕТ діють:

1. Кодекс честі студента
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf
2. Положення про академічну доброчесність
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.
3. Положення про запобігання випадків академічного плагіату
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

1. Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf
2. Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf
3. Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта)
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

1. Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>
2. Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidstrontr.pdf
3. Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції
<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

1. Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>
2. Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ
<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>
3. Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища:

Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Модуль 1. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства		
Тема 1. Сучасні напрями розвитку технологій у ЗРГ	Відвідування лекцій та лабораторних занять (1 x 3 = 3 бали) Тестування на занятті (4 x 3 = 12 балів)	3
Тема 2. Перспективні напрями розвитку прогресивних технологій продукції ресторанного господарства		
Тема 3. Молекулярна кухня та її особливості.		12
Модульна контрольна робота 1		15
Разом за модулем 1		30
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.	Відвідування лекцій та лабораторних занять (1 x 5 = 5 балів) Тестування на занятті (4 x 5 = 20 балів)	5
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		20
Тема 7. Інноваційні тенденції створення страв в закладах ресторанного господарства		
Тема 8. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції		
Модульна контрольна робота 2		25
Разом за модулем 2		50
ПМК		20
Разом з дисципліни:		100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	Участь у наукових гуртках	5
	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Прогресивні ресторани технології»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни