

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологія продукції ресторанного господарства»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5,6 семестри
Освітня програма / спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Горобець Олександра Михайлівна

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-066-22-86-708
Електронна адреса	g.kasandra87@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 майбутнього спеціаліста технологічної грамотності, засвоєння закономірностей технологічних процесів, забезпечення прийняття науково-обґрунтованих рішень при виконанні професійних задач
Тривалість	13 кредитів ЄКТС/390 годин (лекції 36 год., лабораторне заняття 120 год., самостійна робота 234 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; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 5 – залік; семестр 6 - екзамен
Базові знання	Наявність знань з харчової хімії та інших фундаментальних наук, і тісно пов'язаний з мікробіологією, товарознавством харчових продуктів, гігієною та санітарією у закладах

	ресторанного господарства (ЗРГ), устаткуванням ЗРГ, охороною праці, організацією виробництва і обслуговування у ЗРГ.
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді</p> <p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</p> <p>ФК 15. Здатність розробляти раціональні дієтичного харчування для закладів ресторанного господарства</p>	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p>

	<p>ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>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</p> <p>ПРН 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p> <p>ПРН 30 Мати навички розроблення раціонів дієтичного харчування для закладів ресторанного господарства</p>
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ ТА ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.		
Тема 1. Технологічні принципи виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів.	Питання для самопідготовки: 1. Вивчення побудови і змісту збірників рецептур. 2. Вивчення побудови і змісту ТУ, ТІ, технологічних карт, технологічних схем.
Тема 2. Методи і способи обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Загальні підходи до розробки проекту рецептур на кулінарну продукцію 2. Етапи розробки проекту рецептур
Тема 3. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів. Поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів. 2. Зберігання харчових продуктів
МОДУЛЬ 2. ВИРОБНИЦТВО НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ І КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ІЗ ОВОЧІВ, М'ЯСА, РИБИ		
Тема 4. Асортимент і технологія соусів на бульйонах, молоці, кисломолочних продуктах на вершковому маслі, олії, промислового виробництва та солодких соусів	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Нові напрямки в технології продукту. 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми
Тема 5. Технологія супів	Відвідування занять, захист	Питання для самопідготовки:

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	1. Нові напрямки в технології продукту. 2. Ситуаційні задачі. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми.
Тема 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів.	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Механічна та гідромеханічна обробка овочів 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми.
Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми.
Тема 8. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування. Поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Механічна та гідромеханічна обробка риби 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3-4 страви з теми.
МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ, КУЛІНАРНИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ІЗ ЯЄЦЬ, СИРУ, БОРОШНА		
Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних виробів з яєць, яйце продуктів та кисломолочного сиру.	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити асортимент страв з яєць. Сучасні підходи до подачі страв з яєць. 2. Скласти технологічні схеми
Тема 10. Технологія холодних страв та закусок	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Вивчити асортимент страв банкетного виконання. 2. Ознайомитись з елементами оформлення холодних страв і закусок. 3. Скласти технологічні схеми
Тема 11. Технологія солодких страв	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Нові тенденції в розробці та подачі солодких страв. 2. Скласти технологічні схеми
Тема 12. Технологія напівфабрикатів, страв, кулінарних і кондитерських виробів з борошна.	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Сучасні види борошняних кондитерських виробів 2.. Навести нетрадиційні технології виготовлення виробів з дріжджового тіста

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 13. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування. Поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Сучасні види оздоблювальних напівфабрикатів 2.. Навести перелік нетрадиційних матеріалів, що використовуються при декоруванні кондитерських виробів
МОДУЛЬ 4. ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ДЛЯ ДІСТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ І ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ РІЗНИХ ВІКОВИХ КАТЕГОРІЙ, ПРОФЕСІЙ, ОСОБЛИВОГО ФІЗИЧНОГО СТАНУ		
Тема 14. Технологія страв і кулінарних виробів підвищеної харчової цінності	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Способи вітамінізації харчових продуктів 2. Інноваційні ощадливі технології
Тема 15. Особливості харчування людей різних вікових категорій, професій, особливостей фізичного стану.	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Види та особливості дістичного харчування 2.. Вимоги до шкільного харчування
Тема 16. Управління якістю продукції ресторанного господарства	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів, виконання завдань на лабораторних роботах, тестування. Поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Системи контролю якості сировини в закладах ресторанного господарства. 2.. Застосування принципів НАССР при виготовленні та реалізації харчових продуктів.

Інформаційні джерела

1. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - Київ: А.С.К., 2000. — 848 с. — ISBN 966-539-170-4.
2. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
4. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862:99. – [Чинний від 199-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с. – (Національний стандарт).
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – 16 с. – (Національний стандарт).
6. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
7. Пластун А. М. Технологія приготування їжі : практикум / А. М. Пластун, В. В. Ткач. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 212 с.
8. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін.; за заг. ред. Н. В. Дуденко. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.
9. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. – К. : КНТЕУ, 2002. – 131 с.

10. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.

11. Горобець О., Левченко Ю., Бородай А. Інноваційні технології у виробництві солодких страв та борошняних кондитерських виробів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Т. 3. С. 80–93.

12. Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Олійник Л. Б., Бородай А. Б.. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Випуск 2, 2023. С. 24-30.

13. Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б., Молчанова Н.Ю., Гайворонська З.М. Дослідження різних видів смородини та їх використання в технології десерту панакоти. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 3, 2023. С. 13-21.

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.

Методичне забезпечення навчальної дисципліни

- Курс лекцій. з дисципліни
- Дистанційний курс
- Комплект тестів для поточного модульного контролю,
- Комплект тестів для рубіжного модульного контролю.

Методи навчання

1. Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати)
2. Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
3. Комп'ютерно-орієнтовані методи.
4. Дослідницькі методи (міні-дослідження)

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). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

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

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

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

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися 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:

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

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

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

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

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:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

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-zhyttyedyialnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
5 семестр	
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування лекцій (6,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (6,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); захист виконання домашнього завдання (8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	40

Модуль 2 (теми 4-8) відвідування лекцій (10 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (10 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (15 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (15 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів).	60
Залік	
Разом	100
Модуль 3 (теми 9-13) відвідування занять (5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (12 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	40
Модуль 4. (теми 14-16) відвідування занять (3 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (8,0 балів)	20
Екзамен	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. 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 «Проектування біотехнологічних виробництв»

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

