



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

ГРИНЧЕНКО ОЛЬГА ОЛЕКСІЇВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – доктор технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – професор кафедри технології харчування

Досвід роботи – 37 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- діючий член НМК МОН України (підкомісія зі спеціальності 181 «Харчові технології» НМК № 9);
- співавтор трьох стандартів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»;
- авторка більше 26 наукових та навчально-методичних розробок,
- учасник понад 42 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- керівник start-up, які стали переможцями Всеукраїнських та міжнародних бізнес-форумів та фестивалей інновацій;
- консультант з використання харчових добавок в технології харчової продукції

телефон	098-41-41-579	електронна пошта	grinoly@gmail.com	дистанційна підтримка	eFront
---------	---------------	------------------	-------------------	-----------------------	--------

КОЛЕСНИКОВА МАРІНА БОРИСІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 27 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 40 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 5 навчальних, 3 навчально-методичних посібників, 4 монографій
- учасник понад 50 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- переможниця конкурсу „Вища школа Харківщини – кращі імена” в номінації „Кращий викладач професійно орієнтованих дисциплін”;
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції

телефон	067-683-37-37	електронна пошта	Marynakolesnikova@gmail.com	дистанційна підтримка	eFront
---------	---------------	------------------	-----------------------------	-----------------------	--------

ЮРЧЕНКО СВІТЛАНА ЛЕОНІДІВНА



Вища освіта –Товарознавство і торгівля продовольчими товарами (кваліфікація інженер-товарознавець)

Друга вища освіта - Технологія продуктів харчування (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 22 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 5 навчальних, 3 навчально-методичних посібників, 4 монографій;
- співавторка 45 статей та понад 110 метод розробок,
- учасник понад 90 конференцій

телефон

067-902-59-53

електронна пошта

sluyrchenko@gmail.com

дистанційна
підтримка

eFront

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів системного погляду на технологічні потоки та процеси виробництва харчової продукції, які забезпечать їх професійну орієнтованість у вирішенні різних технологічних завдань для забезпечення виробництва харчової продукції
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • знання основних принципів системного підходу до методології розробки харчової продукції в ресторанній індустрії та вміння їх реалізовувати (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 15, СК16, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • оцінювання впливу різних факторів на перебіг та результати технологічного процесу виробництва харчової продукції (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 6, СК 15, СК16, ПРН 1, ПРН 4, ПРН 6, ПРН7) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • розуміння технологічних закономірностей та способів оптимізації процесу харчової продукції в ресторанній індустрії (СК 15, СК 16, СК 19, СК 21, СК22, СК 24, СК25, ПРН 5, ПРН6, ПРН 8, ПРН9,ПРН 11, ПРН 14, ПРН 21, ПРН 24)/ оцінювання за результатами лабораторної роботи; • розуміння фізико-хімічних, механічних та біохімічних процесів під час реалізації технологічних потоків (СК 15, СК 16, СК 18, СК19, СК 23, СК 24, СК25, ПРН 5,ПРН6, ПРН7, ПРН 8, ПРН 14, ПРН 21, ПРН 24)/ оцінювання за результатами лабораторної роботи; • знання загальних принципів технологічного менеджменту при проектуванні та/чи оптимізації рецептурного складу та технологічного процесу виробництва харчової продукції (ЗК1, СК 15, СК 16, СК 18, СК19, СК 21, СК 24, ПРН1, ПРН 5, ПРН 7, ПРН 8, ПРН 10, ПРН 13, ПРН17, ПРН 24) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • здатність вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають під час управління технологічним процесом (ЗК6, СК 15, СК 16, СК 18,СК19, СК 22, СК 24, СК25, ПРН1, ПРН 5, ПРН 7, ПРН8, ПРН 11, ПРН 13, ПРН 14, ПРН17, ПРН 24) / аналіз конкретних кейс-завдань; • володіння організаційно-технологічним інструментом з розробки меню та створення cook-book для закладів ресторанного господарства (СК 15, СК 16, СК 18, СК19, СК 20, СК22, СК 24, ПРН2, ПРН4, ПРН 5, ПРН 8, ПРН9, ПРН 11, ПРН 14, ПРН15, ПРН 23, ПРН 24)/ оцінювання за результатами лабораторної роботи; • здатність до розробки нових та удосконалення існуючих харчових технологій, організації та моніторингу технологічних процесів виробництва готової продукції (СК 15, СК 16, СК 19, СК 22, СК23, СК 24, ПРН 5, ПРН6, ПРН 8, ПРН9, ПРН 14, ПРН 17, ПРН23, ПРН 24) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • володіння принципами технологічних та технічних розрахунків при проектуванні нових та модернізації діючих виробництв (ділянок), підбору технологічного устаткування й розуміння правил його експлуатації при виробництві КП; (СК 15, СК 16, СК 19, СК 21, СК 23, СК27, ПРН 5, ПРН7, ПРН 9, ПРН 11, ПРН 13, ПРН 18, ПРН23, ПРН 24) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • впровадження сучасних технологій виробництва, зберігання та реалізації продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства (СК 15, СК 16, СК 19, СК 24, ПРН1, ПРН 5, ПРН7, ПРН 8, ПРН 13, ПРН 14, ПРН 18, ПРН 24) / оцінювання за результатами лабораторної роботи
Обсяг і форми контролю	14 кредитів ECTS (420 годин): 76 години лекції, 114 години лабораторні заняття; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Програмні результати навчання

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Розділ 1 Методологія системного підходу до технології кулінарної продукції (КП) та оцінки її якості Тема 1.1. Вступ. Меню як інструмент управління ефективністю діяльності закладах ресторанного господарства	Лабораторні (ЛЗ) заняття		Самостійна робота	Моніторинг асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства. Характеристика й асортименти індустріальних напівфабрикатів з сировини рослинного та тваринного походження для готування кулінарної продукції. Характеристика й аналіз сучасних (інноваційних) способів технологічної обробки овочевої сировини й напівфабрикатів. Естетичні вимоги (дизайн) страв. Характеристика й асортименти спецій, прянощів, пряно-ароматичних сумішей. Сучасні напрямки у регулюванні властивостей сировини. Технології ресторанної продукції кухнях народів світу.
Лекція 2.	Тема 1.2. Реалізація системного підходу в технологіях кулінарної продукції	ЛЗ-1	Тема 1.2. Реалізація системного підходу в технологіях кулінарної продукції		
Лекція 3.	Тема 1.3. Технологія універсальних н/ф різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ				
Лекції 4 - 7.	Розділ 2 Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів з сировини тваринного походження Тема 2.1.Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин	ЛЗ -2,3	Тема 2.1.Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин		
Лекції 8,9.	Тема 2.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини	ЛЗ - 4	Тема 2.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з птиці, кролика і дичини		
Лекції 10-12.	Тема 2.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини	ЛЗ -5	Тема 2.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини		
Лекції 13,14	Тема 2.4. Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного, яєць та продуктів їх переробки	ЛЗ- 6	Тема 2.4. Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів з сиру кисломолочного, яєць та продуктів їх переробки		
Лекції 15,16	Тема 2.5. Технологія соусів	ЛЗ-7	Тема 2.5. Технологія соусів		
17,18	Тема 2.6. Технологія супів		Тема 2.6. Технологія супів		
Лекції 19-22	Розділ 3 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з сировини рослинного походження Тема 3.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів	ЛЗ – 8,9	Тема 3.1. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів		
Лекції 23-25	Тема 3.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	ЛЗ – 10,11	Тема 3.2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки		
Лекції 26,27	Тема 3.3. Технологія холодних страв та закусок	ЛЗ - 12	Тема 3.3. Технологія холодних страв та закусок		
Лекції 28,29	Тема 3.4. Технологія солодких страв та напоїв	ЛЗ – 13,14	Тема 3.4. Технологія солодких страв та напоїв		
Лекції 30,31	Тема 3.5. Технологія кулінарної продукції з борошна	ЛЗ - 15	Тема 3.5. Технологія кулінарної продукції з борошна		
Лекції 32-38	Тема 3.6. Технологія борошняних кондитерських виробів	ЛЗ – 16-19	Тема 3.6. Технологія борошняних кондитерських виробів		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : посібник. / За заг. ред. Доценко В.Ф. Київ : Кондор, 2021. 292 с.
2. Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Кондор, 2019. 292 с.
3. Гринченко О.А., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л. Андрєєва С.С. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії : навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 276 с.
4. Салавеліс А. Д., Колесніченко С. Л., Козонова Ю. О., Поплавська С. О. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник. Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
5. Архипов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2016. 382 с.
6. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; МОН України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. 430 с.
7. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 540 с.
8. Ростовський В.С., Кукуєва О.М. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навчальний посібник. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 497 с.
9. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 504 с.

Методичне забезпечення

1. Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л., Андрєєва С.С. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі») ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків : ХДУХТ, 2018.
2. Гринченко О.О., Пивоваров П.П., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л. Методичні вказівки та тематика курсових робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків : ДОД ХДУХТ, 2013. 30 с.
3. Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л. Пакет візуального супроводження (електронний ресурс) з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання.
4. Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л. Методичні вказівки до практичних та лабораторних занять з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків : ДОД ХДУХТ, 2021. 37 с.
5. Гринченко О. О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л. Методичні вказівки з організації самостійної роботи та виконання контрольних робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів денної і заочної форм навчання. Х.: РВВ ХДУХТ, 2021. 40 с.
6. Крайнюк Л.М., Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л. Методичні матеріали з виконання та оцінювання комплексної контрольної роботи з дисципліни «Технологія продукції закладів ресторанного господарства» для студентів денної і заочної форм навчання. Х.: РВВ ХДУХТ, 2010. 37 с.
7. Крайнюк Л.М., Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л., Бреславець Т.В. Комплект тестових завдань та ситуаційних задач з дисципліни „Технологія продукції ЗРГ” для студентів денної і заочної форм навчання. Харків: ДОД ХДУХТ, 2010. 38 с.
8. Колеснікова М.Б., Юрченко С. Л. Екзаменаційні питання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181«Харчові технології» (спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі») ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Х: ХДУХТ, 2021.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання

	до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
	до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.