



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ФУНКЦІОНАЛ ТЕХНОЛОГА ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА: ПРАКТИЧНІ КЕЙСИ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології, 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:

- авторка більше 40 наукових та навчально-методичних розробок;
- членкіня НМК МОН України (підкомісія G13 Харчові технології) сектору вищої освіти НМР МОН України;
- керівник start-up, які стали переможцями міжнародних бізнес-форумів та фестивалей інновацій;
- керівник 27 проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції
- керівник Центру технологічних інновацій та R&D лабораторії

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

АНДРЕЄВА СВІТЛАНА СЕРГІЇВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування»

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

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 13 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 2 навчальних посібників, 2 монографій;
- співавторка 83 наукових праць;
- учасник понад 50 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон 0987401183 електронна пошта svetana783@ukr.net Дистанційна підтримка Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	є надання здобувачам ґрунтовних знань щодо функціоналу технолога харчових виробництв
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> Загальні вимоги до технолога харчового виробництва, ключові ролі, основні компетентності (ЗК-1; ЗК-4; ЗК-5; СК-20; СК-27; РН-1; РН-4; РН-15; РН-23) Основні функціональні обов'язки технолога харчового виробництв (ЗК-3; ЗК-4; ЗК-6; СК-16; СК-18; СК-20; СК-24; СК-27; ПРН-7; РН-10; РН-11; РН-13; РН-14; РН-15; РН-16; РН-23)
Обсяг і форми контролю	6 кредити ECTS (180 годин): 24 годин лекції (денна форма), 36 годин практичні заняття (денна форма); 120 годин самостійна робота; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	<p>ІК Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах закладів ресторанної індустрії та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій</p> <p>ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 03. Здатність виявляти ініціативну та підприємливість</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p>ЗК 07. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління без-</p>	Програмні результати навчання	<p>РН 01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p>РН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії.</p> <p>РН 07. 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>РН 10 Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</p> <p>РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p> <p>РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), зокрема закладів ресторанної індустрії, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</p> <p>РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій,</p>
-----------------------	--	--------------------------------------	--

печністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

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

СК 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб

СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію

СК 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

РН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою

РН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами

РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, зокрема закладів ресторанної індустрії, та координування їх діяльності

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Загальні вимоги до технолога харчового виробництва, ключові ролі, основні компетентності

Лекція 1	Технолог з харчових виробництв: ключові ролі, функціонал, компетентності, типові вимоги роботодавців, перспективи кар'єрного розвитку	Практичні (ПЗ) заняття (кейси)		Самостійна робота	Загальні вимоги до технолога харчових виробництв, основні компетентності
Лекція 2	Основні функціональні обов'язки технолога харчового виробництва	ПЗ-1	Основні функціональні обов'язки технолога харчового виробництва		

Модуль 2. Основні функціональні обов'язки технолога харчового виробництв

Лекція 3	Основні законодавчі та нормативно-правові акти, що регламентують роботу харчових виробництв	ПЗ-2	Основні законодавчі та нормативно-правові акти, що регламентують роботу харчових виробництв	Самостійна робота	Основні функціональні обов'язки технолога харчового виробництв
Лекція 4, 5	Проектування, оптимізація та масштабування технологічних процесів виробництва харчової продукції	ПЗ-3, 4	Проектування, оптимізація та масштабування технологічних процесів виробництва харчової продукції		
Лекція 6	Контроль якості та безпечності вихідної сировини та готової продукції, розроблення вимог до закупівлі харчової сировини та матеріалів	ПЗ-5	Контроль якості вихідної сировини та готової продукції, розроблення вимог до закупівлі харчової сировини та матеріалів		
Лекція 7	Контроль дотримання санітарних норм і правил	ПЗ-6	Контроль дотримання санітарних норм і правил		
Лекція 8	Розроблення нормативної та/ чи технологічної документації	ПЗ-7	Розроблення нормативної та/ чи технологічної документації		
Лекція 9	Розрахунок собівартості харчової продукції, складання калькуляційних карт				
Лекція 10	Розроблення маркування харчової продукції				
Лекція 11	Ведення звітної документації; аналіз даних з використанням сучасних ІТ-технологій	ПЗ-8	Ведення звітної документації; аналіз даних з використанням сучасних ІТ-технологій		
Лекція 12	Управління та навчання персоналу	ПЗ-9	Управління та навчання персоналу		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Мусатов Олександр. Стандартизація ресторану. Крок за кроком. Методичний посібник із систематизації бізнес-процесів. Київ, 2019г, – 623с.
2. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії. Навч. посібник : в 4 частинах. Частина 1 : Теорія та практика системного підходу для діагностики та проектування кулінарної продукції / О.О Гринченко, М.Б. Колеснікова, С.Л. Юрченко, С. С. Андрєєва, С.Б. Омельченко. вид. Харків.: ДБТУ, 2022. 120 с.
3. Мусатов Олександр. Менеджер ресторану. Підручник. Київ, 2019г, – 465с.
4. Мусатов Олександр. Управління персоналом ресторану. Підручник. Київ, 2021г, – 500с.
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Основні нормативні документи. Норми, нормативи, інструкції, видавництво «Нотіс», 2024с. – 16с.

Методичне забезпечення

1. Робоча програма навчальної дисципліни «Функціонал технолога харчового виробництва»: практичні кейси» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Гринченко О.О., Андрєєва С.С. Харків : РВВ ДБТУ, 2025..
2. Функціонал технолога харчового виробництв: метод. вказівки до виконання практ. робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заоч. форм навч. спец. 181 Харчові технології ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад. : О. О. Гринченко, С. С. Андрєєва. – Харків : 2025.
3. Функціонал технолога харчового виробництв: метод. вказівки до виконання самостійних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заоч. форм навч. спец. 181 Харчові технології ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад. : О. О. Гринченко, С. С. Андрєєва. – Харків : 2025.
4. Функціонал технолога харчового виробництв: перелік питань для підсумкового (залік) контролю для здобувачів денної та заочної форм навчання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 181 Харчові технології ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад. : О. О. Гринченко, С. С. Андрєєва. – Харків : [б. в.], 2025.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

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 одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.