

	<b>СИЛАБУС</b> <b>навчальної дисципліни</b> <b>«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»</b>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	обов'язкова
<b>Курс, семестр</b>	2 курс, 2 семестр. 3 курс, 1 семестр
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 210 год. Кількість кредитів – 7. 2 курс, 2 семестр – 90 год, 3 кред. 3 курс, 1 семестр – 120 год, 4 кред.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника</b>	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: <a href="mailto:yuliia.levchenko@pdau.edu.ua">yuliia.levchenko@pdau.edu.ua</a> , <i>Сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna">https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу шляхом застосування сучасних теоретичних знань і технологічних підходів до виробництва кулінарної продукції, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов функціонування галузі.
<b>Компетентності</b>	ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Загальні: ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. спеціальні СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 7. Здатність розробляти нові види продукції та послуг із використанням сучасних технологій. СК 11. Здатність оцінювати показники якості продукції та послуг.
<b>Результати навчання</b>	РН 10. Розробляти нові види кулінарної продукції з використанням сучасних технологій виробництва. РН 12. Здійснювати контроль якості продукції та послуг.
<b>Методи навчання</b>	- словесні методи: лекція, пояснення; - практичні методи: лабораторні роботи; робота з навчальною літературою;

	<p>- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.</p> <p>- методи письмового контролю: контрольна робота, самостійна робота.</p>
<p><b>Програма навчальної дисципліни</b></p>	<p>Тема 1. Основи технології продукції ресторанного господарства</p> <p>Тема 2. Харчова цінність продуктів і основи раціонального харчування</p> <p>Тема 3. Класифікація сировини та її технологічні властивості</p> <p>Тема 4. Механічна кулінарна обробка сировини</p> <p>Тема 5. Теплова обробка продуктів</p> <p>Тема 6. Технологія страв із овочів та грибів</p> <p>Тема 7. Технологія страв із круп, бобових і макаронних виробів</p> <p>Тема 8. Технологія страв із м'яса</p> <p>Тема 9. Технологія страв із січеного м'яса</p> <p>Тема 10. Технологія страв із птиці та дичини</p> <p>Тема 11. Технологія страв із риби та морепродуктів</p> <p>Тема 12. Технологія супів і соусів</p> <p>Тема 13. Технологія холодних страв і закусок</p> <p>Тема 14. Технологія десертів</p> <p>Тема 15. Борошняні кулінарні вироби</p> <p>Тема 16. Інноваційні технології у ресторанному господарстві</p>
<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p>Форми поточного контролю знань:</p> <p>2 курс 2 семестр</p> <p>обговорення теоретичних питань – 16 балів, письмове виконання вправ на практичних – 35 балів, письмове виконання завдань для самостійної роботи – 49 балів</p> <p>Форма семестрового контролю: залік.</p> <p>3 курс 1 семестр</p> <p>обговорення теоретичних питань – 16 балів, письмове виконання вправ на практичних – 48 балів, письмове виконання завдань для самостійної роботи – 16 балів</p> <p>Форма семестрового контролю: екзамен (20 балів).</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p>щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату ТТП;</p> <p>щодо академічної доброчесності: неприпустимим є списування виконаних завдань лабораторних робіт / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої, а також використання при виконанні завдань Chat GPT. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час виконання розрахунків по завданням, що їх передбачають. Тези, у разі їх підготовки здобувачем вищої освіти, перевіряються на наявність плагіату і допускаються до друку та зарахування, із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі низького рівня оригінальності, тези вважаються такими, що непідготовлені та додаткові бали за них не зараховуються. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці Академічна доброчесність ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>;</p> <p>щодо відвідування: відвідування лекційних і лабораторних занять є обов'язковим, запізнення — лише з поважних причин; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого графіка;</p>

	<p>щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю відбувається за рішенням провідного викладача. Набуття відповідних результатів навчання можливе, зокрема, після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету</p> <p>щодо оскарження результатів оцінювання: оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті.</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Завада О. Й., Коваленко О. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 320 с.</li> <li>2. Погожих М. І., Погожих О. М. Технологія продукції харчування : підручник. Київ : КНТЕУ, 2019. 400 с.</li> <li>3. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство продовольчих товарів : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 560 с.</li> <li>4. Коваленко О. В. Сучасні технології харчування : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2021. 280 с.</li> <li>5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства. Київ : Арій, 2017. 680 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>б. Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кравченко М. Ф. Технологія харчових виробництв : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2020. 300 с.</li> <li>2. Дубініна А. А. Інноваційні технології харчових продуктів : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 250 с.</li> <li>3. Капрельянц Л. В. Основи фізіології харчування : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2019. 220 с.</li> <li>4. Сирохман І. В. Якість і безпечність харчових продуктів : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 350 с.</li> <li>5. Коваленко О. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 240 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Офіційний сайт FAO <a href="https://www.fao.org">https://www.fao.org</a></li> <li>2. Портал харчових технологій та інновацій Institute of Food Technologists <a href="https://www.ift.org">https://www.ift.org</a></li> <li>3. Професійний ресурс для рестораторів Poster POS <a href="https://joinposter.com">https://joinposter.com</a></li> <li>4. Освітня платформа Prometheus <a href="https://prometheus.org.ua">https://prometheus.org.ua</a></li> <li>5. Європейське агентство з безпеки харчових продуктів EFSA <a href="https://www.efsa.europa.eu">https://www.efsa.europa.eu</a></li> </ol>
<p><b>Рік введення</b></p>	<p>2024 – 2025 2025 – 2026</p>