

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОК 26 ТЕХНОЛОГІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник

(підпис)

Тетяна МАРЕНКОВА, старший викладач

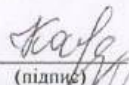
(прізвище, ініціали)

(ачений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри Технології харчування (назва кафедри)	протокол від <u>04.06.2025 року № 23</u>
	Завідувач кафедри  (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету, де реалізується освітня програма


(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму(додається)
надана:

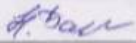

(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК


(підпис)

Сергій БОКОВЕЦЬ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Налія БАРАНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 26 Технології закладів ресторанного господарства		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій харчування		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Харчові технології / спеціальність: 181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6 рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр шостий--денна, четвертий п.т. - денний, сьомий -заочна Тривалість вивчення – 15 тижнів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		денне 30/ заочне -		денне 44/ заочне -
				денне 76/ заочне 150
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна		
10.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел. 0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Програма навчальної дисципліни «Технології закладів ресторанного господарства» надає студентам комплекс спеціальних знань, формування умінь і навичок щодо технології приготування кулінарної і кондитерської продукції, органолептичної оцінки її якості та правил реалізації у закладах ресторанного господарства.		
12.	Мета освітнього компонента	Поглибити теоретичні знання щодо наукових підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування, особливостей технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції; Оволодіти необхідними навичками та вміннями пов'язувати науки і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Теоретичні основи харчових виробництв», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Методи контролю харчових продуктів»		
14.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd).		
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5038		
16.	Ключові слова	Технологія виробництва, сировина, напівфабрикати, рецептура страв, кулінарна продукція, кондитерські вироби, кулінарні вироби, фірмові страви, гарніри, напої, якість готової продукції		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³													Як оцінює ться РНД ⁴	
	ПРН 1	ПРН3	ПРН 4	ПРН6	ПРН8	ПРН9	ПРН 10	ПРН 17	ПРН 19	ПРН 21	ПРН24	ПРН27	ПРН29		ПРН30
ДРН 1. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства.	x	x									x			x	Усний захист лаборат орних робіт (у разі дистанц ійного навчанн я –
ДРН 2. Надавати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції.			x	x							x				заванта жити викона ну роботу у Moodle).
ДРН 3. Користуватися методами та критеріями оцінювання, що забезпечують безпечну діяльність та якість виконуваних робіт. -Визначити вимоги до якості продукції.					x	x								x	Підсумк овий тест множин ного вибору, екзамен
ДРН 4. Проводити обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів з продукції рослинного походження та продукції тваринного походження.							x			x					
ДРН 5. Визначити характеристику зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки.							x								
ДРН 6. Обґрунтувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів.							x		x	x					
ДРН 7. Використовувати основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної												x			

Тема 2: Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів.				
Лекційне заняття 2. Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів. 1. Характеристика основних прийомів, що використовуються під час механічної обробки сировини. 2. Зміни при механічній кулінарній обробці. 3. Класифікація способів теплової обробки сировини та напівфабрикатів. 4. Комбіновані способи теплової обробки. 5. Допоміжні прийоми теплової обробки. 6. Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів.	2/-			[1-8, 10]
Питання самостійного вивчення 1. Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів. 2. Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти).			3/7	
Тема 3: Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства. Питання самостійного вивчення 1. Загальна характеристика та асортимент кулінарної продукції, виготовленої на ПРГ. 2. Ознайомлення з асортиментом кулінарних напівфабрикатів. 3. Готова кулінарна продукція. 4. Загальна характеристика та асортимент борошняних кондитерських та булочних виробів виготовлених на підприємствах ресторанного господарства.			5/7	[1-8, 10]
Тема 4: Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості. Питання самостійного вивчення 1. Якість ресторанної продукції. Методи і показники оцінки якості продукції. 2. Харчова цінність продуктів та сировини, як важливий критерій оцінки якості кулінарної продукції. 3. Контроль якості, що здійснюється на підприємстві. 4. Органолептичний контроль якості продукції. 5. Економічна залежність працівника і якість. 6. Контроль якості продукції ПРГ. 7. Основні принципи формування якості кулінарної продукції. 8. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями 9. Органолептичний контроль якості продукції			5/7	[1-8, 10]
Тема 5: Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Лекційне заняття 3. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. 1. Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію. 2. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову	2/-			[1-8, 10]

продукцію. 3. Розробка проекту рецептури. 4. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога.				
Питання самостійного вивчення 1. Розробка проекту рецептури на основі типової технологічної моделі (ТТМ) кулінарної продукції. 2. Фірмові страви.			3/7	
Тема 6: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками. Лекційне заняття 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками. 1. Харчова цінність овочів, плодів та грибів. 2. Будова тканин плодів, овочів та грибів. 3. Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів. 4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, грибів, плодів, мета та задачі етапів технологічного процесу. 5. Страви і гарніри з варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених овочів.	2/-			[1-8, 10, 11, 19, 24, 35, 36]
Лабораторне заняття № 1. Вивчення технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.		6/-		
Питання самостійного вивчення 1. Вплив деяких факторів на тривалість теплової кулінарної обробки картоплі, овочів та плодів. 2. Норми виходів на різних стадіях технологічного процесу. 3. Самостійна робота з НД та рішення задач по механічній обробці овочів, грибів.			3/7	
Тема 7: Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками. Лекційне заняття 5. Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками. 1. Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів. 2. Зміни, що відбуваються під час замочування та варіння круп, бобових та макаронних виробів. 3. Підготовка круп до варіння. 4. Теплова обробка круп, бобових і макаронних виробів. 5. Технологія страв з круп бобових і макаронних виробів. 6. Страви з бобових та макаронних виробів.	2/-			[1-8, 10, 19, 24, 35, 36]
Лабораторне заняття № 2. Вивчення зміни фізико-хімічних властивостей в процесі кулінарної обробки круп, бобових та макаронних виробів.		6/-		
Питання самостійного вивчення 1. Зміна вмісту розчинених речовин при тепловій кулінарній обробці крупи, бобових і макаронних виробів. 2. Страви з бобових та макаронних виробів. 3. Самостійна робота з НД та рішення задач по механічній обробці круп.			3/7	
Тема 8: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних		6/-		[1-8, 10, 22, 33,

виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками.				34, 35, 36]
Лабораторне заняття № 3. Вивчення технологій напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із борошна.				
Питання самостійного вивчення 1. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками. 2. Харчова цінність страв та виробів з борошна. 3. Підготовка сировини до виробництва. 4. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна. 5. Борошняні страви в українській кухні. 6. Вироби з тіста, як обрядові в українській кухні.			5/7	
Тема 9: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного. Лекційне заняття 6. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць та сиру кисломолочного. 1. Склад, властивості та харчова цінність яєць. 2. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. 3. Класифікація страв з яєць. 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць. 5. Значення страв з сиру в харчуванні. 6. Варені, смажені, запечені страви з сиру. 7. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з кисломолочного сиру, мета та завдання етапів технологічного процесу.	2/-			[1-8, 10, 32, 35, 36]
Питання самостійного вивчення 1. Класифікація яєць. 2. Характеристика функціонально-технологічних властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в підприємствах харчування. 3. Вимоги до якості страв з яєць. 4. Класифікація страв і кулінарних виробів із молочної сировини. 5. Вимоги до якості страв з сиру.			3/7	
Тема 10: Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин. Лекційне заняття 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин. 1. Склад, властивості та харчова цінність м'яса та м'ясопродуктів. Будова та склад основних тканин м'яса. 2. Механічна та гідромеханічна обробка м'яса. 3. Виробництва напівфабрикатів із м'яса. Вплив способів та режимів теплової обробки м'яса на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності. 4. Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками. 5. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса.	2/-			[1-8, 10, 28, 29, 35, 36]
Лабораторне заняття № 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів		6/-		
Питання самостійного вивчення 1. Зміна білків м'яса в процесі нагріву. 2. Зміна водоутримуючої здатності м'яса і м'ясопродуктів при їх тепловій обробці.			3/7	

3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин.				
Разом модуль І	14/-	24/-	36/70	
Модуль 2				
Тема 11: Технологія виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів. Лекційне заняття 1. Технологія виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів. 1. Значення птиці у харчуванні людини, її класифікація. 2. Склад, властивості та харчова цінність м'яса птиці, дичини, кроля та субпродуктів. 3. Обробка сільськогосподарської птиці й дичини. 4. Класифікація кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів за сукупним ознаками. 5. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з птиці, пернатої дичини, кролика та субпродуктів; мета та завдання	2/-			[1-8, 10]
Питання самостійного вивчення 1. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності м'яса птиці, дичини, кролика та субпродуктів. 2. Склад, властивості та харчова цінність субпродуктів.		5/9		
Тема 12. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів Лекційне заняття 2. Технологія виробництва страв з риби і морепродуктів. 1. Склад, властивості та харчова цінність риби та нерибних морепродуктів. 2. Особливості розбирання окремих видів риби. 3. Класифікація кулінарної продукції з гідробіонтів за сукупними ознаками. 4. Страви з вареної, припущеної риби. Смажені, тушковані, запечені страви з риби. 5. Особливості технології страв із січеної натуральної, котлетної та кнельної рибної маси. 6. Особливості морфологічної будови і хімічного складу продуктів моря.	2/-			[1-8, 10]
Лабораторне заняття № 5. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби, гідробіонтів та нерибної водної сировини.		6/-		
Питання самостійного вивчення 1. Обробка нерибних морепродуктів. Особливості теплової обробки нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції. 2. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності риби та нерибних морепродуктів. 3. Страви з нерибних морепродуктів.		5/9		
Тема 13. Технологія виробництва соусів. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Лекційне заняття 3. Технологія виробництва соусів. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. 1. Роль соусів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності.	2/-			[1-8, 10]

2. Класифікація соусів за сукупними ознаками. 3. Виробництво напівфабрикатів для соусів. 4. Закономірності формування асортименту, призначення. 5. Характеристика соусів та технологічного процесу їх виробництва.				
Питання самостійного вивчення 1. Вимоги до якості та подачі соусів. 2. Підбір соусів до рибних страв.			5/9	
Тема 14. Роль супів у харчуванні людини. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Лекційне заняття 4. Роль супів у харчуванні людини. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. 1. Роль супів у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності. 2. Класифікація супів за сукупними ознаками. 3. Підготовка напівфабрикатів для супів. 4. Асортимент і технологія супів. 5. Діагностика технологічних процесів виробництва супів. 6. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів. 7. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості супів.	2/-			[1-8, 10]
Лабораторне заняття № 6. Ознайомлення з характеристикою технологічного процесу виробництва супів.	6/-			
Питання самостійного вивчення 1. Принципові технологічні схеми приготування супів. 2. Самостійна робота з НД і рішення задач по технології виробництва супів. 3. Технологія виробництва і подача супів української кухні.			5/9	
Тема 15. Технологія холодних страв і закусок. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. Лекційне заняття 5. Технологія холодних страв і закусок. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. 1. Роль холодних страв у харчуванні людини, характеристика харчової та біологічної цінності. 2. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. 3. Характеристика технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок. 4. Аналіз технологічних схем виробництва холодних страв і закусок.	2/-			[1-8, 10, 26]
Лабораторне заняття № 7. Вивчення характеристики технологічного процесу виробництва холодних страв та закусок.	4/-			
Питання самостійного вивчення 1. Перспективи розвитку асортименту та технологій холодних страв та закусок. 2. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості холодних страв і закусок.			4/9	
Тема 16. Технологія солодких страв та напоїв. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.	2/-			[1-8, 10, 17, 19, 27, 30, 31]
Лекційне заняття 6. Технологія солодких страв та напоїв.				

Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту. 1. Класифікація солодких страв за сукупними ознаками. 2. Характеристика сировини, що використовується для виробництва солодких страв. 3. Діагностика технологічних процесів виробництва солодких страв. 4. Обґрунтування умов і термінів зберігання, вимоги до якості солодких страв. 5. Роль напоїв у харчуванні людини. Класифікація напоїв за сукупними ознаками. Діагностика технологічних процесів виробництва напоїв. 6. Діагностика технологічних процесів виробництва напоїв.				
Питання самостійного вивчення 1. Закономірності формування асортименту солодких страв та напоїв. 2. Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв.		4/9		
Тема 17. Технологія борошняних кондитерських виробів із дріжджового тіста. Лекційне заняття 7. Технологія борошняних кондитерських виробів із дріжджового тіста. 1. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. 2. Закономірності формування асортименту. 3. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього. 4. Механізм утворення тіста. 5. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.	2/-			[1-10, 13-16, 18-21, 23, 25]
Лабораторне заняття № 8. Ознайомлення із загальною принциповою схемою технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів із нього, механізмом утворення тіста, роллю рецептурних компонентів у формування якості готових виробів.		6/-		
Питання самостійного вивчення 1. Роль складових частин пшеничного борошна в утворенні тіста. 2. Виготовлення виробів із дріжджового тіста.		4/9		
Тема 18. Технологія борошняних кондитерських виробів із листового та бісквітного тіста. Лекційне заняття 8. Технологія борошняних кондитерських виробів із листового та бісквітного тіста. 1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листового тіста та виробів з нього. 2. Механізм утворення тіста. 3. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.	2/-			[1-10, 13-16, 18-21, 23, 25]
Питання самостійного вивчення 1. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення. 2. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. 3. Діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів (за групами). 4. Перспективи розвитку асортименту та технологій оздоблювальних напівфабрикатів.		4/9		
Тема 19. Технологія борошняних кондитерських виробів із заварного, пісочного та інших видів тіста.		4/8		[1-10, 13-16, 18-21, 23, 25]

Питання самостійного вивчення 1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного, заварного тіста та виробів з нього, 2. Механізм утворення тіста. 3. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів. 4. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва інших (пряничного, сметанного, білково-збивного) видів тіста та виробів з них. 5. Механізм утворення тіста. 6. Роль рецептурних компонентів в формування якості готових виробів.				
Разом модуль 2	16/-	22/-	40/80	
Всього	30/-	44/-	76/150	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства.	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте	30	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок)	44
ДРН 2. Надавати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції.	лектор сам відповідає на них, для		Мозкові атаки (ставляться короткі задачі, які студент має швидко розв'язувати)	76
ДРН 3. Користуватися методами та критеріями оцінювання, що забезпечують безпечну діяльність та якість виконуваних робіт. - Визначити вимоги до якості продукції.	концентрування уваги студентів на головному)		Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	
ДРН 4. Проводити обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів з продукції рослинного походження та продукції тваринного походження.	Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)			
ДРН 5. Визначати характеристики зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки...	Кейс-метод (перед студентом ставиться завдання організації власного проєкту по створенню нової кулінарної продукції та її презентації)			
ДРН 6. Обґрунтувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів..				

ДРН 7. Використовувати основи проектування та моделювання рецептурного складу технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з врахуванням світових тенденцій розвитку.				
ДРН 8. Визначати перспективи розвитку асортименту та технологій продукції, впроваджуючи мало- або безвідходні технології, що забезпечують екологічну чистоту роботи галузі.				

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (35 балів)			
1.	Відпрацювання лабораторних робіт (4 ЛР по 2 бали)	8 балів / 8%	Протягом тижня після проведення
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	До кінця 8 тижня
3	Презентація завдання за заданою темою	7 балів/ 7%	До кінця 8 тижня
Модуль 2 (35 балів)			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (4 ЛР по 2 бали)	8 балів / 8%	Протягом тижня після проведення
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
6	Презентація завдання за заданою темою	7 балів/ 7%	До кінця 14 тижня
7	Проходження курсу і неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів / 10%	Протягом семестру
8	Екзамени – письмова відповідь на питання білету	30 балів / 30%	До кінця 16 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
Виконання і захист лабораторних робіт	0 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	1 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не виконав деякі вимоги завдання	1,5 Виконано усі вимоги завдання	2 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація	0	1-3	4-6	7

завдання за заданою темою	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Екзамен – письмова відповідь на білет	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.1. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	8, 14 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційного тестування	16 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – *екзамен*. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Технології закладів ресторанного господарства: Конспект лекцій для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Ф.В. Перцевої, Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 373 с.

2. Технології закладів ресторанного господарства: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Ф.В. Перцевої, Т.І. Маренкова. - Суми, 2025. – 76 с.

3. Технології закладів ресторанного господарства: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Ф.В. Перцевої, Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 283 с.

6.2. Додаткові

4. The history of the culinary arts [Електронний ресурс] - <https://www.ecoleducasse.com/en/blog/history-culinary-arts>

5. Ощипко І. М., Петришин Н. З., Бліщ Р. О. та ін. Технологія продукцій закладів ресторанного господарства: підручник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. — 444 с. — (без грифу МОН)

6. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с. ISBN 966-657-070-X.

7. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевої, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омелченко, С.П. Боковець – Х.: СНАУ, 2021. – 203 с.

8. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Харків : Світ книг, 2020. – 679 с. – ISBN 978-966-2678-01-7

9. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошnianних кондитерських виробів.: підручник: у 2 кн. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2021. – ISBN 978-966-2678-56-8.

10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арії, 2022. - 991 с. – ISBN 978-966-498-495-6.

11. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". - Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56. - 300 прим. – ISBN 978-966-289-444-8.

12. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.

13. Samilyk, M., Nahorni, Y., Marenkova, T., Bokovets, S. (2025). Influence of enriched ingredients on the functional properties and nutritional value of bread. Technology Audit and Production Reserves, 3 (3 (83)), 00–00.

14. Yarmosh, T., Pertsevov, F., Melnyk, O., Gursky, P., Marenkova, T., Smetanska, I., Omelchenko, S., Dikhtyar, A., Chorna, N., Yevchuk, Y. (2025). Determination of polyols to

increase the efficiency of extraction of anthocyanins from elderberry (*Sambucus nigra* L.) extracts. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3 (11 (135)), 00–00.

15. Sereda O., Melnyk O., Marenkova T., Koshel O., Bokovets S. (2024) The rheological characteristics of the dough for semi-finished biscuit with the addition of crickets flour. *Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences*.

16. Mazurenko Igor, Koshel Olena, Marenkova Tatyana. Shkaraputa Roman. Propeptics and application of modified starches in food production. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Mechanization and Automation of Production Processes.*(1 (51), 3-8

17. V. Kasianchuk. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plant, bee pollen, and honey / V. Kasianchuk, O. Berhilevych, I. Negai, L. Dimitrijevich, T. Marenkova // Харчова наука і технологія / Food science and technology/ Volume 14 Issue 1/ 2020, p.118-125.

18. Chunli Deng, Oksana Melnyk, Tatyana Marenkova, Yanghe Luo. Modification in Physicochemical, Structural and Digestive Properties of Potato Starch During Heat-Moisture Treatment Combined with Microwave Pre- and Post-Treatment. *Polish Journal of Food Nutrition Science*, 2022, 72(3), pp. 249-261.

19. F. Pertsevov. Food technologists in gstructurants. / V. Pertsevov, P. Gurskyi, V. Ladyka, M. Lanchyk, I. Krapivnytska, S. Omelchenko, V. Bredykhin, V. Kis, T. Marenkova, Z. Garmcarek. // The monograph Edited by Gurskyi P.V., Pertsevov F.V. /Sumy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissa+, 2021.-252 p.

20. Кошель О.Ю. Інноваційна технологія приготування тіста для піци. / О. Ю. Кошель, Т. І. Маренкова, Т. М. Степанова, А. В. Крутась // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 14, том 2. Запоріжжя 2024 р.

21. Кошель О. Удосконалення технології кексів з використанням люпинового борошна. / О. Кошель, М. Савченко, Ф. Перцевой, Т. Маренкова, // Вісник Хмельницького національного університету № 5, 2024 р. - С. 145-150.

22. Тетяна Маренкова, Ольга Середа. Якісні показники тіста для вареників із використанням імеретинського шафрану. *Технічні науки та технології*. 2023. № 4(34). С. 174-181

23. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese past. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel //Зернові продукти і комбікорми, Vol.22, 1.3 (87)/ 2022. – 40-45 с.

24. Чебаненко Є.В. Удосконалення страв із бобових для шкільного харчування та перспективи їхнього впровадження у меню шкіл. / Чебаненко Є.В., Бідюк Д.О., Маренкова Т.І. // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів», випуск 1 (55), 2024 -90-101 с.

25. Кошель О. Ю. Визначення показників якості тіста для круасанів. / Кошель О. Ю., Москаленко А.О., Маренкова Т.І., Лобачова Н.Л. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 12, Том 3. Запоріжжя 2022 р.

26. Перцевой Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибку сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевой Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.

27. Перцевой М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину. / Перцевой М.Ф., Самілик М.М., Маренкова Т.І., Бідюк Д.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 198–112 с.

28. Бідюк Д.О. Аналіз змін показників якості замороженого напівфабрикату біфштексу під час зберігання у біорозкладному пакуванні. / Д.О. Бідюк, Т.І Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 65 с.

29. Маренкова Т.І. Використання борошна квасолі та їстівних квітів у технології страв із м'ясної січеної маси. / Т.І. Маренкова. // Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів» (21 жовтня 2024 р) – Умань: Уманський національний університет садівництва, 2024 – 85 с.

30. Маренкова Т.І. Класичні кавові напої та історії їх створення. / Т.І. Маренкова, О.Г. Серeda // Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів» (21 жовтня 2024 р) – Умань: Уманський національний університет садівництва, 2024 – 105 с.

31. Маренкова Т.І. Використання каппа-каррагану у технології самбуку. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 – 62 с.

32. Маренкова Т.І. Фактори, що впливають на перетравлення молока. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 – 75 с.

33. Маренкова Т.І. Використання кріопорошку кабачків у технології тіста для пельменів. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 83 с.

34. Маренкова Т.І. Використання борошна пшонаного у рецептурному складі сухих сумішей для млинців. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 63 с.

35. Маренкова Т.І. Регіональний компонент «Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7-9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020. – С. 79-80.

36. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южи» в сучасних ресторанах / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7-9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020. – С. 58.

37. <https://osvita.diia.gov.ua/courses/chef>