



**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і  
туристичного сервсу



# **ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ**

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

<b>освітній ступінь</b>	<b>«Бакалавр»</b>
<b>галузь знань</b>	<b>18 «Виробництво та технології»</b>
<b>спеціальність</b>	<b>181 «Харчові технології»</b>



# КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

## ВДОВІЧЕН АНАТОЛІЙ АНАТОЛІЙОВИЧ

Директор Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ, доктор економічних наук, професор; член експертної групи МОН України для проведення оцінювання ефективності діяльності ЗВО в частині провадження ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковим напрямком «Суспільні науки»; голова Координаційної ради системи управління якістю ЧТЕІ КНТЕУ; головний редактор журналу «Вісник ЧТЕІ КНТЕУ».

ЗАВІДУВАЧКА КАФЕДРИ

**Паламарек Каріна Вікторівна**

кандидат технічних наук, доцент

Кафедра здійснює підготовку фахівців за освітнім ступенем / галузями знань / спеціальностями /спеціалізаціями:

**Освітній ступінь:** молодший бакалавр, бакалавр, магістр.

**Галузь знань:** 18 «Виробництво та технології»

**Спеціальність:** 181 «Харчові технології»

**Спеціалізація:** «Ресторанні технології та фуд-дизайн»

**Місією кафедри** є високоефективна діяльність закладів готельно-ресторанного господарства з метою забезпечення конкурентоспроможних високо кваліфікаційних фахівців готельного та ресторанного бізнесу, які володіють системою компетентностей, що забезпечують соціальну мобільність фахівців і затребуваність на ринку праці, у сфері готельного та ресторанного бізнесу в Україні, зокрема в Західному регіоні.

**Призначення кафедри:** використовувати найсучасніші технології та методики навчання в аудиторіях з найсучаснішим обладнанням, здійснювати підготовку соціально мобільних, конкурентноспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничої-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, заснованих на світовому досвіді, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, що є основою кар'єрного зростання в сфері ресторанного бізнесу

# «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН»

**РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН** - спеціальна освіта в галузі технології, фуд-дизайну, організації виробництва і реалізації харчових продуктів в сфері ресторанного бізнесу, а саме: опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок з діагностики технологічних процесів виробництва харчової продукції, в тому числі з використанням сучасних тенденцій фуд-дизайну.

Випускники спеціалізації «Ресторанні технології та фуд-дизайн» можуть займати **посади:**

- Керівник закладів ресторанного господарства
- Керівник кейтерингових компаній
- Професіонал в галузі ресторанного бізнесу
- Організатор івент-заходів
- Фахівець з ресторанної справи
- Топовий бренд-шеф
- Автор фуд-трендів
- Шоколатьє

**Метою освітньої програми** «Ресторанні технології та фуд-дизайн» є формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь та навичок для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, зокрема у сфері ресторанних технологій та фуд-дизайну.



## ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ

**Мета дисципліни** - формування системи знань з професійного спілкування іноземною мовою, вміння підтримувати розмову чи дискусію іноземною мовою, обґрунтовуючи свою позицію, викладати ідеї та погляди на навчальні та професійні теми; читати і розуміти тексти, пов'язані з навчанням та професійною діяльністю; писати іноземною мовою листи, тексти і документи, пов'язані з навчальною та професійною сферами; знати орфографічні, лексичні, граматичні та стилістичні правила та норми сучасної іноземної мови; розуміти соціокультурні явища та проблеми.

### **Зміст дисципліни:**

- Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетенцій, необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою.
- Оволодіння термінологією сфери економіки та ресторанної справи у межах наступних тем:
- Бізнес та комерційні організації. Організація та персонал. Продукт, ринок та ринкові відносини. Засоби ділового спілкування.
- Сучасна індустрія гостинності та харчування. Класифікація готелів. Типи закладів харчування. Готелі, ресторани: діяльність та персонал.
- Типи обслуговування у закладах харчування. Меню, його роль та принципи планування. Організація кухні, персонал кухні. Методи приготування їжі. Напої. Кухні різних країн світу.

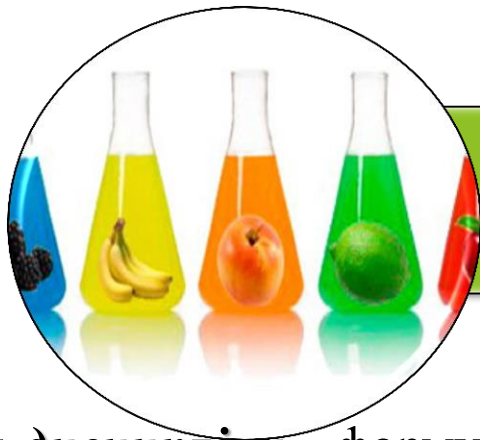


# ФІЛОСОФІЯ

**Мета дисципліни** - – формування філософської культури мислення та пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології.

**Зміст дисципліни:**

- Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості.
- Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку. Філософія суспільства. Філософія економіки. Філософія моралі.
- Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.



## ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ

**Мета дисципліни** - формування теоретичних знань та набуття практичних навичок з аналізу хімічних процесів утворення сполук, які обумовлюють смак, колір, аромат при виробництві та збереженні продуктів харчування і впливають на органолептичні та фізико-хімічні показники якості готової продукції; засвоєння сучасних методів аналізу смакових, запашних і барвних речовин.

### **Зміст дисципліни:**

- Смак, запах і колір харчових продуктів як складові поняття харчової цінності продуктів харчування. Неорганічні та органічні речовини. Спирти та феноли.
- Оксосополуки (альдегіди та кетони). Карбонові кислоти. Харчові вуглеводи. Амінокислоти, білки, пептиди.
- Хімія смакових сполук. Солодкі речовини. Речовини солоного, кислого, гіркого, умамі смаку. Хімія сполук запаху. Хімія неорганічних барвних сполук. Хімія органічних барвних сполук. Зміна смаку, запаху і кольору харчових продуктів на різних етапах технологічного процесу (маринування, соління, бродіння, визрівання, копчення) та при зберіганні.





# ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ

**Мета дисципліни** - опанування теоретичних основ організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до вимог державного ветеринарно-санітарного законодавства, формування навичок використання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

## **Зміст дисципліни:**

- Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба), її функції та структура.
- Розвиток національного законодавства України в світлі положень Кодекс Аліментаріус, основних концептуальних питань HACCP та HARPC, їх ролі у роботі закладів ресторанного господарства.
- Гігієна харчових добавок, їх функціональні класи, дефініції і технологічні функції. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень закладів ресторанного господарства. Особиста гігієна персоналу.
- Гігієнічні вимоги до безпеки та якості продовольчої сировини і готової продукції у закладах ресторанного господарства. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

# ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ



**Мета дисципліни** - опануванню студентами знань, теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при виробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, здатності розробляти та впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини та харчової комбінаторики, управляти технологічними процесами їх виробництва, вмінню діагностувати технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

## **Зміст дисципліни:**

- Терміни та визначення. Критерії якості продукції ресторанного господарства.
- Технологія напівфабрикатів із овочів, плодів, грибів. Технологія напівфабрикатів із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів.
- Технологія напівфабрикатів із гідро біонтів. Допоміжні напівфабрикати, смако-ароматичні інгредієнти. Технологія супів. Технологія соусів.
- Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Технологія борошняних страв і гарнірів, борошняних кулінарних виробів.
- Технологія страв з кисломолочних продуктів та яєць. Технологія кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини. Технологія кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Технологія страв із гідро біонтів.
- Технологія холодних страв та закусок, напоїв. Технологія борошняних і кондитерських виробів.



## УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мета дисципліни** - формування цілісності знань та умінь щодо механізації технологічних процесів приготування продуктів ресторанного господарства, їх удосконалення, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування і ремонту механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування закладів ресторанного господарства.

### **Зміст дисципліни:**

- Види новітнього механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування, що пропонується для оснащення закладів ресторанного господарства.
- Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.
- Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням. Етапи підбору і комплектації устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.



## ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мета дисципліни** - набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану; вміння здійснювати інжиніринг та реінженіринг меню, карти вин, напоїв; вміння організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

### **Зміст дисципліни:**

Ресторанне господарство як галузь економіки. Концепція закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг.

- Меню закладів ресторанного господарства. Організаційно-технологічні основи діяльності суб'єктів ресторанного господарства.
- Організація виробництва і реалізації продукції в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
- Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів.
- Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.



## СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА УПРАВЛІННЯ

**Мета дисципліни** - формування у студентів системного мислення та комплексу знань із сучасної стандартизації, метрології та управління якістю, опанування науково-методичних основ національної стандартизації та державної метрологічної системи України, законодавчо-нормативного забезпечення виробництва обігу продукції, теорії якості та основоположних принципів побудови, функціонування систем управління якістю.

### **Зміст дисципліни:**

- Терміни, визначення, поняття, щодо стандартизації, метрології та управління якістю товарів. Роль і значення стандартизації у розвитку економіки. Мета та завдання стандартизації. Методи стандартизації. Форми стандартизації. Об'єкти та суб'єкти стандартизації. Міжнародні організації зі стандартизації: міжнародна організація стандартизації (ISO), міжнародна електротехнічна комісія (IEC), комісія Кодекс Аліментаріус (CA).
- Метрологія як наука. Кількісна та якісна характеристика вимірюваних величин. Різновиди та засоби вимірювань. Основні методи вимірювань.
- Основні терміни та визначення в галузі управління якістю. Основні принципи управління якістю. Загальна характеристика стандартів ISO серії 9000. Політика в галузі якості.
- Суть процесного підходу в управлінні якістю. Організаційна структура і документація системи управління якістю.





## ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ

**Мета дисципліни** - формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань у галузі аналізу господарсько-виробничої діяльності підприємства, обґрунтування економічної стратегії розвитку підприємства і тактики її здійснення, оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства на ринку, методів розрахунку основних показників фінансово-господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємства.

### **Зміст дисципліни:**

- Структура та управління підприємством. Ринок і продукція. Товарна та цінова політика підприємства. Прогнозування і планування діяльності підприємства. Обґрунтування виробничої програми підприємства.
- Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці. Інтелектуальний капітал. Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність.
- Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства. Матеріально-технічне забезпечення і виробнича логіка. Організація оперативної діяльності.
- Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції. Витрати підприємства.
- Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку підприємств.



## ПРОЄКТУВАННЯ З ОСНОВАМИ САПР

**Мета дисципліни** - знання принципів роботи та інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD, функцій замовника, здійснити 3D-тур спроектованою будівлею створити презентацію до свого проекту, що може стати частиною або навіть основою майбутньої бізнес-ідеї.

### **Зміст дисципліни:**

- ArchiCAD, побудова креслень планів у середовищі ArchiCAD.
- Побудова тривимірних моделей в ArchiCAD, креативна візуалізація засобами ArchiCAD,



A circular logo with a dark blue background and a white border. Inside the circle, the text "STARTUP TRAINING" is written in white, bold, uppercase letters. To the right of "STARTUP" is a small "PH" in a superscript font. The logo is tilted slightly to the right.

STARTUP  
TRAINING<sup>PH</sup>

## START UP-ТРЕНІНГ

**Мета дисципліни** - формування знань і компетенцій щодо основних засад та сучасні реалії створення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу.

**Зміст дисципліни:**

- Restaurant service. Концепція підприємства ресторанного бізнесу. Наймінг закладу. Визначення гастрономічного напрямку та гастрономічного бренду закладу ресторанного господарства. Формування концептуального меню закладу.
- Food technology. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання. Особливості організації роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства. Визначення виробничої програми.
- Finance. Планово-фінансовий відділ у структурі менеджменту підприємств ресторанного бізнесу. Оцінка ефективності фінансово-господарської діяльності підприємства ресторанного бізнесу.
- Event. Організація івентів та конференц-сервісу на підприємстві ресторанного бізнесу.
- Food safety. Аналіз можливих небезпек та ризиків при зберіганні сировини, виготовленні напівфабрикатів та готової продукції у закладах ресторанного господарства.



## ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

**Мета дисципліни** - формування необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій: з теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів; із сучасних технологій харчових продуктів агропромислового комплексу; з опанування аналізу харчових технологій як цілісних систем, спрямованих на виробництво конкурентоспроможних харчових продуктів.

### **Зміст дисципліни:**

- Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів.
- Особливості технології виробництва: цукру білого; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів.
- Молока, молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій; м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв.
- Технологічні стадії, принципові схеми виробництва харчових продуктів. Вимоги до сировини і готової продукції.



## ФУД-ДИЗАЙН

**Мета дисципліни** - опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок з дизайну кулінарної продукції, впровадження інноваційних підходів до комбінаторики смаку і аромату, фудпейрінгу, технік, стилів і технологій кулінарного дизайну, сучасних підходів колористики, флористики у фуд-дизайні, а також технологічних, сервісних та дизайнерських інновацій, враховуючи особливості розвитку сучасних ресторанних трендів; набуття вміння діагностики сучасних концепцій фуд-дизайну та фуд-арту та розроблення індивідуальних фуд-дизайн і фуд-сервіс проектів для закладів HoReCa.

### **Зміст дисципліни:**

- Фуд-дизайн. Основні поняття, терміни та визначення.
- Сучасні тренди авторського дизайну ресторанної продукції.
- Архітектоніка у фуд-service дизайні: теоретико-практичні засади. Колористика у фуд-дизайні закладів HoReCa.
- Айдентика у створенні бренду закладу. Дизайн візуалів. Флористика у фуд-дизайні.
- Наукові основи та практичне застосування кулінарної комбінаторики у дизайні ресторанної продукції.
- Foodpairing: інноваційна молекулярна теорія смакових поєднань. Техніки дизайну ресторанної продукції.
- Стилї та технології дизайну ресторанної продукції.
- Сучасні тренди дизайну кондитерської і десертної продукції.