

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ОК 5
Семестр вивчення	9-й семестр
Кількість кредитів ЄКТС / годин	5 / 150
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 32 год.
	Практичні, семінарські заняття – 16 год.
	Самостійна робота - 102 год.
Вид індивідуального завдання	Інформативний реферат, електронна презентація доповіді
Форма підсумкового контролю	екзамен
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подолян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
Анотація навчальної дисципліни:	
<p>«Інноваційні ресторани технології» є дисципліною, обов'язкової складової навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка сприяє підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи.</p> <p>Вивчення дисципліни «Інноваційні ресторани технології» передбачає орієнтування студентів на те, що інноваційність є характерною ознакою сучасного світу. Застосування інноваційних технологій у ресторанному бізнесі підвищує конкурентоспроможність підприємств, сприяє залученню більшої кількості відвідувачів і, відповідно, прибутковості підприємства. Персонал ресторанних закладів є важливою складовою кінцевого продукту, отже якість обслуговування гостей залежить від майстерності та володіння сучасними інноваційними методами надання послуг у ресторанному бізнесі. Комплексне розуміння необхідності впровадження інноваційних процесів, які швидко змінюються у сучасному бізнесі, сприяє підвищенню професійної компетентності фахівців.</p>	

Мета навчальної дисципліни:

«Інноваційні ресторани технології» є обов'язковою навчальною дисципліною, яка передбачена навчальним планом підготовки фахівців за другим (магістерським) рівнем спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Головною метою дисципліни «Інноваційні ресторани технології» є ознайомлення студентів із науковими підходами до сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Мета орієнтована на формування у студентів таких компетентностей:

ЗК3. Спеціалізовані концептуальні знання, набуті у процесі навчання та/або професійної діяльності на рівні новітніх досягнень, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності, зокрема в контексті дослідницької роботи.

ЗК4. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів.

ЗК5. Здатність аналізувати та структурувати проблеми підприємства і розробляти ефективні варіанти щодо їх вирішення.

ФК8. Здатність до використання методологічного апарату досліджень інновацій.

ФК9. Здатність до залучення туристичних об'єктів країн світу для створення інновацій у готельному господарстві.

ФК24. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обгрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів готельно-ресторанного господарства;

ФК25. Здатність корегувати раціони харчування людей різних вікових і професійних груп з урахуванням чинників ризику виникнення різних захворювань на основі сучасних принципів оздоровчого харчування.

Програмні результати навчання:

ПРН 5. Знати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.

ПРН 11. Уміти застосовувати інноваційні технології в роботі закладів готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН 12. Уміння працювати із правовими документами, які регламентують договірних відносин між суб'єктами господарювання.

ПРН 13. Розробляти плани діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, планувати потребу в ресурсах.

ПРН 14. Використовувати статистичні методи аналізу для встановлення тенденцій розвитку об'єктів дослідження.

ПРН 16. Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:

Визначити шляхи розвитку інноваційної діяльності в Україні, її правове регулювання.

Визначити напрямки розвитку інноваційних технологій продукції ресторанного господарства.

Визначити наукові основи харчування та шляхи їхнього застосування в технологіях продукції ресторанного господарства.

Засвоїти технологічні закономірності виробництва продукції харчування та формування її асортименту.

Застосовувати теоретичні і технологічні концепції та принципи створення продукції харчування із визначеними властивостями в закладах ресторанного господарства.

Показати технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції.
Розуміти фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах під час кулінарної обробки.
Характеризувати способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції.
Поянити особливості технологій окремих груп кулінарної та кондитерської продукції ресторанного господарства з метою застосування інноваційних технологій виробництва сучасної продукції в закладах ресторанного господарства.
Уміти планувати та моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства.
Уміти розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва.
Впроваджувати сучасні технології виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини.
Користуватися Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, нормативною та технологічною документацією.
Розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції ресторанного господарства (ТУ, ТІ).
Вирішувати виробничі завдання і ситуації; що виникають в ході управління технологічним процесом впровадження інновацій в виробництво ресторанної продукції.
Системно аналізувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства.

Зміст навчальної дисципліни:

Змістовий модуль 1.

Тема 1. Вступ. Предмет дисципліни «Інноваційні технології». Поняття інновацій та інноваційної діяльності

Соціально-економічне значення інноваційних технологій. Понятійний апарат «інноваційної діяльності». Теоретичні та організаційні основи інноваційного розвитку підприємств. Особливості інноваційного процесу в управлінні ресторанним бізнесом. Харчування та інноваційні харчові технології. Роль інноваційних технологій в сучасному світі. Сфера діяльності для впровадження інновацій на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 2. Технологічні принципи інноваційних технологій виробництва і забезпечення якості кулінарної продукції

Характеристика інноваційної виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мета та задачі. Класифікація інноваційної кулінарної продукції за сукупними ознаками. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

Тема 3. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів круп, бобових, борошна, молока, яєць та продуктів їх переробки

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності інноваційної кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів, круп, бобових, борошна, молока, яєць та продуктів їх переробки за групами. Сучасні підходи щодо класифікації напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових, борошна, молока, яєць

та продуктів їх переробки. Принципова схема технологічного процесу виробництва новітніх технологій напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів, круп, бобових, борошна, молока, яєць та продуктів їх переробки. Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту інноваційних технологій кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів, круп, бобових, борошна, молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

Тема 4. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів страв та кулінарних виробів з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів)

Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності інноваційної кулінарної продукції з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).

Сучасні підходи щодо класифікації напівфабрикатів, страв та кулінарних з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Принципова схема технологічного процесу виробництва новітніх технологій напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Умови та терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Перспективи розвитку асортименту інноваційних технологій кулінарної продукції з м'яса птиці, кролика, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів).

Змістовий модуль 2.

Тема 5. Інноваційні технології виробництва охолоджених, швидкозаморожених та універсальних напівфабрикатів різного ступеню готовності

Класифікація, асортимент, характеристика і призначення охолоджених швидкозаморожених і «універсальних напівфабрикатів». Теоретичні передумови інноваційних технологій виробництва охолоджених, заморожених та «універсальних напівфабрикатів»: обґрунтування параметрів процесу. Сучасні технології виробництва «універсальних напівфабрикатів». Сучасні методи впливу способів (вакуум-пакування, в середовищі інертних газів тощо) та виду таро-пакувальних матеріалів на якісні характеристики продукції. Умови та терміни зберігання і реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.

Тема 6. Інноваційні технології виробництва холодних страв та закусок, соусів і супів

Роль інноваційних технологій у виробництві холодних страв та закусок, соусів і супів, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації новітніх холодних страв та закусок, соусів і супів, за групами. Сучасні технології виробництва новітніх холодних страв та закусок, соусів і супів. Інноваційні підходи щодо класифікації холодних страв та закусок, соусів і супів. Умови та терміни зберігання і реалізації соусів; вимоги до якості соусів. Перспективи розвитку асортименту та технологій соусів для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.

Тема 7. Інноваційні технології виробництва десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів

Роль новітніх десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності,

<p>класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Класифікація десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів за сукупними ознаками, призначення, закономірності формування асортименту, їх роль у харчуванні. Основи інноваційних технологій виробництва десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів солодких страв та напоїв за групами. Рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів за групами. Сучасні тенденції у технології виробництва десертів (солодких страв), напоїв, борошняних кондитерських виробів. Перспективи розвитку асортименту та технологій солодких страв та напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>
<p align="center">Методи викладання, навчання:</p>
<p>Проблемні лекції. Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії. Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): інформативний реферат, електронна презентація на обрану тему наукової доповіді.</p>
<p align="center">Форми контролю успішності навчання:</p>
<p>Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.</p> <p><i>Поточний контроль</i> має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:</p> <ul style="list-style-type: none"> • перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики семінарських занять; • усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях; • перевірка виконання завдань СРС. <p>Контроль виконання <i>ІНДЗ</i> здійснюється у формі перевірки і захисту виконання інформативного реферату, наукової доповіді на обрану тему з електронною презентацією.</p> <p>Формою <i>підсумкового контролю</i> з навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» є <i>екзамен</i>.</p> <p>Семестровий екзамен – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.</p> <p>Форма проведення семестрового екзамєну – електронне тестування. При проведенні <i>підсумкового контролю</i> у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного навчання СУРА для перевірки знань студентів.</p>
<p align="center">Рекомендована література:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 342 с. 2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с. 4. Кравчук Н. М., Корецька І. Л. Інноваційні ресторанны технології. Київ : НУХТ, 2014. 114 с.

5. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. для студ. вишів Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 140 с.
6. Мостова Л. М., Новікова О. В Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2012. 388 с.
7. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на ПРГ: навч. посібник. Харків : Світ книг, 2014. 109 с.
8. Прилепа Н. В., Миколук О. А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу // Вісник Хмельницького національного університету. Хмельницьк, 2014. № 5. Т. 2. С. 91-94.
9. П'ятницька Н. А. Інноваційні ресторани технології : Основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2012. 240 с.
10. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для вишів / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 384 с.
11. Ростовський В. С., Шамаєн С. М. Барна справа : підручний / В. С. Ростовський, С. М. Шамаєн. Київ : ЦУЛ, 2009. 398 с.

Система оцінювання результатів навчання:

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумковий бал з навчальної дисципліни є сумою балів, одержаних за поточний, підсумковий контроль (екзамен) та виконання індивідуального завдання.

Схема розподілу балів:

50 балів (поточний контроль)	10 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	40 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	---	--

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

30 балів (поточний контроль)	5 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	25 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	--	--

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) *Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на семінарських заняттях;*
- 2) *Усне опитування;*
- 3) *Письмові роботи з засвоєння тем курсу;*
- 4) *Виконання завдань СРС.*

Кожний вид поточної навчальної роботи студента оцінюється за 5-бальною шкалою.

Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	

60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії і порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів під час усіх видів контролю здійснюється відповідно до затверджено в університеті «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти» (URL : <https://www.suem.edu.ua/normatyvni-dokumeny>).

Політика курсу:

Політика дотримання академічної доброчесності

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Комунікаційна політика

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Інноваційні ресторани технологій».

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати лекційні й практичні (семінарські) заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогапане, може звернутися по допомогу до викладача.

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

Бонуси

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.