



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Інноваційні ресторани технології»

Рівень вищої освіти:	<u>Другий (магістерський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітньо-професійна програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>1</u>
Рік навчання (курс):	<u>1</u>
Форма навчання:	<u>Денна(заочна)</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>4,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Любов Коваленко, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/kovalenko-lyubov-grigorivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	lavreniukliuba@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=398

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	<p>► розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку різноформатних закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу; створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг; оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі; ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери</p>
Завдання курсу	<p>► надання теоретичних та практичних знань із дисципліни; опанування знаннями щодо до створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату; дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку; ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства; характеристика інноваційних ознак та форм розвитку економіки; обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні закладів ресторанного господарства як інструментарію реалізації інноваційних технологій; визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій ресторанних підприємств.</p>
Загальні компетентності	<p>► здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p>

Спеціальні компетентності	<ul style="list-style-type: none"> ▸ здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ▸ здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ▸ здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного і ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> ▸ розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу; ▸ розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; ▸ досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій); ▸ застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ▸ здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві.				
Тема 1. Шляхи розвитку інноваційних технологій в Україні.	2/2	Здійснювати критичний аналіз теорій інноваційного розвитку, характеризувати інноваційні ознаки та форми розвитку економіки. Опанувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях, а також вимоги до системи показників ефективності	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Підготовка і захист реферативного матеріалу	3
Тема 2. Державне регулювання у сфері інноваційної діяльності.	2/2	Знати основні принципи, закони, процеси, що використовуються при впровадженні інноваційних технологій ресторанного господарства	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу	5

			Міні-лекція Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				3
Змістовий модуль 2. Інноваційні технології сучасної ресторанної індустрії.				
Тема 3. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства.	2/2	Знати особливості розвитку Нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформацію на сучасному вітчизняному ринку	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 4. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства.	4/4	Знати інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення, а саме використання криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій із використанням різноманітних еногастрономічних сполучень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 3. Інноваційні процеси в ресторанному господарстві.				
Тема 5. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного	2/2	Вміти впроваджувати сучасні технології виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного	5

господарства.			матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 6. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції, наукового обґрунтування їхнього призначення.	4/6	Знати інноваційні технології створення стандартів сервісу та інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів, новітні концепції харчування, нутрієнтний склад і поживну цінність основних харчових продуктів, сучасні рекомендації щодо харчування населення та споживання нутрієнтів, харчові продукти функціонального призначення, дієтичні добавки, наукові принципи складання і характеристику харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення, дитячого харчування	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				4
Змістовий модуль 4. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій із застосуванням інноваційних прийомів та методів.				
Тема 7. Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.	4/4	Вміти впроваджувати сучасні технології виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 8. Регулювання технологічних процесів	2/2	Знати основні напрями і методичні підходи до конструювання інноваційних харчових продуктів. Освоїти	Активна участь у розгляді лекційного	5

виробництва ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження.		процедури розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;	матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 9. Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем.	4/4	Вирішувати конкретні виробничі завдання коригування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				5
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	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
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни