КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ПП 1. Інноваційні ресторанні технології

2026 - 2027 навчальний рік

Викладач	Покатаєв Павло Сергійович, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, доктор наук з державного управління, професор
Контактний телефон	+380504842230
Ідентифікатор та код доступу (Zoom / Google Meet)	287-636-0271, код доступу 12345
E-mail:	victor30077788@gmail.com
Сторінка курсу на сайті підтримки навчальних програм КПУ	http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/course/view.php?id=774
Консультації	Консультації проводяться в дистанційному режимі за попереднім погодженням із викладачем через месенджери або електронну пошту

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)	
Галузь знань	J Транспорт та послуги	
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Форма навчання	Очна (денна), заочна	
Мова викладання	Українська	
Курс (рік навчання), семестр	Курс 1, семестр 1	
Цикл підготовки	Професійної підготовки	
Статус дисципліни	Обов’язкова	
Обсяг дисципліни	Кількість кредитів ECTS	4
	Загальна кількість годин	120
	Аудиторних годин	40
	Лекції	24
	Практичні	16
	Самостійна робота	80
Форма контролю	Екзамен	
Попередні компоненти (Пререквізити)	-	
Паралельні та подальші компоненти (Постреквізити)	Паралельні: ПП 2 Інноваційні технології у готельному господарстві, ПП 4 Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві Постреквізити: ПП 5 Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі, П 1 Виробнича практика, П 2 Переддипломна практика, А 1 Підготовка та захист кваліфікаційної роботи.	

МЕТА, ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни

Сформувати в магістрантів уміння розробляти й обґрунтовувати технологічні та сервісні рішення для ресторанного підприємства, планувати їх пробне впровадження та оцінювати результат за виробничими, економічними й сервісними показниками.

Завдання навчальної дисципліни:

- навчити аналізувати виробничий або сервісний процес і визначати, на якому етапі доцільно впровадити зміну.
- відпрацювати добір обладнання та режимів обробки з урахуванням властивостей сировини, виходу продукції, вимог до якості й безпечності.
- сформувати навички розроблення та коригування технологічних карт, калькуляції страв і пошуку способів скорочення втрат сировини.
- навчити добирати цифрові інструменти для приймання й виконання замовлень, роботи з даними про вподобання гостей і підтримки програм лояльності.
- відпрацювати планування пробного впровадження та порівняння показників до і після зміни.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні знати

- принципи добору обладнання та технологічних режимів для ресторанного виробництва;
- порядок розроблення технологічної карти, визначення виходу готової продукції та розрахунку сировинної собівартості порції;
- причини виробничих втрат і харчових відходів та способи їх запобігання;
- призначення електронного меню, QR-сервісів, систем обліку замовлень (POS) і систем управління взаєминами з гостями (CRM);
- способи оцінювання технологічних і сервісних змін та умови, за яких можна порівнювати показники до і після впровадження.

Після вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти повинні вміти

- порівнювати режими обробки за виходом продукції, тривалістю операцій і якістю готової страви та обґрунтовувати вибір режиму;
- коригувати технологічну карту за результатами пробного приготування або за навчальними даними;
- розраховувати сировинну собівартість порції та її частку в ціні реалізації (Food Cost), пояснювати вплив закупівельної ціни, виходу й розміру порції на результат;
- визначати причини втрат за даними обліку та оцінювати очікуваний ефект від їх скорочення;
- моделювати рух замовлення від гостя до кухні й видачі, розробляти навчальний сценарій використання CRM або програми лояльності;
- обґрунтовувати інноваційне рішення для закладу, визначати необхідні ресурси й показники для його перевірки та робити висновок про доцільність упровадження.

КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності

ЗК 3. Здатність до критичного мислення, аналізу та синтезу інформації для

генерування інноваційних ідей в умовах невизначеності

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації

Програмні результати навчання

РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

РН 11. 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

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РОЗДІЛ 1 ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Тема 1. Вибір інновацій для ресторанного підприємства

Продуктові, технологічні та сервісні інновації. Аналіз чинного процесу й визначення проблеми, яку має розв'язати запропонована зміна. Вибір технології з урахуванням формату закладу, виробничої потужності, кваліфікації персоналу та очікуваного попиту. Визначення показників для порівняння чинного й запропонованого процесів.

Тема 2. Сучасне обладнання і режими кулінарної обробки

Комбінована теплова обробка, низькотемпературне приготування, вакуумування та швидке охолодження. Вибір обладнання і технологічного режиму з урахуванням властивостей сировини, обсягу партії та способу подавання. Порівняння режимів за виходом готової продукції, тривалістю операцій, енерговитратами й органолептичними показниками. Вимоги безпечності як умова вибору технології.

Тема 3. Розроблення ресторанної продукції та оптимізація технологічних карт

Обґрунтування рецептури й вибір технологічних операцій. Пробне приготування, визначення втрат і виходу готової страви. Коригування норм закладання сировини, послідовності операцій і параметрів обробки за результатами проби. Оформлення технологічної карти й перевірка відтворюваності страви.

Тема 4. Калькуляція страв і аналіз Food Cost

Розрахунок сировинної собівартості порції за технологічною картою та закупівельними цінами. Визначення частки вартості сировини в ціні реалізації. Аналіз впливу зміни ціни закупівлі, виходу продукції й розміру порції на Food Cost. Порівняння двох варіантів рецептури або технології з урахуванням собівартості та якості страви.

Тема 5. Запобігання втратам сировини та харчовим відходам

Облік втрат під час зберігання, підготовки сировини, приготування й реалізації страв. Визначення причин надлишкового виробництва та списань. Застосування підходів Zero Waste через планування закупівель і партій виробництва, коригування порцій та

використання придатних частин сировини в межах вимог безпечності. Порівняння обсягів і вартості втрат до та після запропонованої зміни.

РОЗДІЛ 2 ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ СЕРВІСУ ТА ОЦІНЮВАННЯ ІННОВАЦІЙ

Тема 6. Цифровий супровід замовлення в ресторані

Електронне меню, QR-сервіси та системи обліку замовлень (POS). Передавання замовлення від гостя або офіціанта до кухні. Оновлення даних про наявність страв, опрацювання змін до замовлення та контроль часу виконання. Виявлення етапів, на яких цифровий інструмент може скоротити очікування або зменшити кількість помилок.

Тема 7. CRM-системи та програми лояльності

Облік історії відвідувань і вподобань гостей у CRM. Налаштування навчального сценарію для повторного візиту, персоналізованої пропозиції або програми лояльності. Вибір даних, потрібних для конкретної сервісної дії, та визначення правил доступу до них. Оцінювання результатів за частотою повторних відвідувань, використанням пропозицій і витратами на заохочення.

Тема 8. Організація виробництва й сервісу в різних форматах ресторанної діяльності

Адаптація виробничого процесу до обслуговування в залі, видачі на виніс, доставки та кейтерингу. Планування партій, комплектування замовлень і передавання продукції між виконавцями. Вибір технологічних і сервісних рішень з огляду на обсяг замовлення, час до споживання, вимоги до пакування та збереження якості продукції.

Тема 9. Пілотне впровадження й оцінювання ефективності інновації

Визначення вихідного рівня показників і планування пробного впровадження. Порівняння собівартості, виходу продукції, часу виконання замовлень, втрат і показників якості до та після зміни. Врахування відмінностей у завантаженні закладу й складі замовлень. Визначення умов, за яких запропоновану технологію доцільно впровадити, скоригувати або випробувати повторно.

Тема 10. Обґрунтування інноваційного рішення для ресторанного підприємства

Розроблення пропозиції за матеріалами виробничого або сервісного кейсу. Опис вихідної проблеми, зіставлення альтернатив і вибір рішення. Підготовка технологічної карти, калькуляції або схеми цифрового процесу залежно від теми роботи. Обґрунтування потрібних ресурсів і способу перевірки результату.

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Контроль результатів навчання та рівня сформованості компетентностей здобувачів здійснюється на засадах прозорості та академічної доброчесності відповідно до Положення про критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Класичному приватному університеті. http://virtuni.education.zp.ua/info_cpu/node/5478

У процесі вивчення навчальної дисципліни використовуються такі види контролю:

1. **Поточний контроль**: протягом семестру здобувачі виконують десять завдань за темами дисципліни. Завдання передбачають аналіз виробничих і сервісних ситуацій, розроблення технологічної карти, калькуляцію страви, розрахунок втрат сировини, моделювання цифрового супроводу замовлення та оцінювання результатів пробного впровадження інновації.

2. **Семестровий (підсумковий) контроль:**

Семестровий контроль проводиться у формі письмового **екзамену** за матеріалом дисципліни. Екзаменаційний білет містить два теоретичні питання та одну типову розрахункову задачу.

Особливість оцінювання: всі види контролю оцінюються викладачем за **100-бальною шкалою**.

Для оцінювання студентів використовується система накопичування балів. Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в КПУ» підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ECTS.

Загальний підсумковий бал за дисципліну (за 100-бальною шкалою) формується як середньозважена величина на основі всіх поточних і підсумкових оцінок здобувача, отриманих протягом семестру, з урахуванням питомої ваги кожного виду діяльності.

Підсумковий бал = ($B_1 \times k_1$) + ($B_2 \times k_2$) +… +($B_n \times k_n$) + ($B_{екз.} \times k_{екз.}$)

де:

B_1, B_2, B_3,...., B_n – бали за виконання завдань поточного контролю на практичних (семінарських) заняттях, самостійної та індивідуальної роботи, виставлений за 100-бальною шкалою; k_1, k_2, k_3,...., k_n – вагові коефіцієнти відповідного виду контролю;

$B_{екз.}$ – бал за підсумковий семестровий контроль (екзамен), виставлений за 100-бальною шкалою; $k_{екз.}$ – ваговий коефіцієнт підсумкового семестрового контролю (екзамену).

Сума вагових коефіцієнтів поточного та підсумкового контролю дорівнює 1

$$k_1 + k_2 + k_3 + ... + k_n + k_{екз.} = 1$$

Структура компонентів оцінювання та їх питома вага

Види навчальної діяльності здобувача	Шкала оцінювання завдання	Ваговий коеф.	Питома вага у загальній оцінці
Тема 1. Вибір інновації. За матеріалами кейсу визначити проблему закладу, зіставити два способи її розв'язання й обрати показники для перевірки результату.	100	0,04	4
Тема 2. Вибір обладнання і режиму обробки. Порівняти два режими за виходом продукції, тривалістю обробки та якістю готової страви. Обґрунтувати вибір з урахуванням безпечності.	100	0,06	6
Тема 3. Оптимізація технологічної карти. За результатами пробного приготування або за навчальними даними уточнити норми закладання сировини, вихід порції та параметри обробки. Подати скориговану карту й пояснити зміни.	100	0,10	10
Тема 4. Калькуляція і Food Cost. Розрахувати сировинну собівартість порції та її частку в ціні реалізації. Зіставити два варіанти рецептури й показати, як зміна закупівельної ціни або виходу впливає на результат.	100	0,10	10
Тема 5. Скорочення втрат і відходів. За даними обліку визначити, на якому етапі виникають найбільші втрати. Запропонувати захід і розрахувати очікуване скорочення втрат у натуральному та грошовому вираженні.	100	0,08	8
Тема 6. Цифровий супровід замовлення. Побудувати схему руху замовлення від гостя до кухні й видачі. Показати, як електронне меню, QR-сервіс або POS допоможе зменшити помилки чи час очікування.	100	0,06	6
Тема 7. CRM і програма лояльності. На навчальних даних налаштувати в демонстраційному CRM-модулі або симуляції правило нарахування чи списання бонусів. Перевірити його на тестовому замовленні та зафіксувати зміну бонусного балансу. Визначити, за яким показником ресторан може оцінити дію програми лояльності, і пояснити свій вибір.	100	0,07	7
Тема 8. Адаптація виробництва до формату обслуговування. Для доставки, видачі на виніс або кейтерингу обґрунтувати розмір виробничої партії, послідовність комплектування й вибір пакування з огляду на час до споживання.	100	0,05	5
Тема 9. Оцінювання пілотного впровадження. За навчальними даними порівняти показники до і після зміни, пояснити можливий вплив завантаження та складу замовлень і зробити висновок про доцільність упровадження.	100	0,10	10
Тема 10. Обґрунтування інноваційного рішення. На основі попередніх робіт підготувати й представити пропозицію для закладу. Обґрунтувати вибір технології або цифрового інструмента, визначити потрібні ресурси та спосіб перевірки результату.	100	0,14	14
Письмовий екзамен	100	0,20	20
Разом	**100**	1	**100**
Додаткові досягнення з навчальної дисципліни (за наявністю) Результати науково-дослідної діяльності здобувача, зокрема за такі активності: – участь у предметних олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт з навчальної дисципліни; – участь у засіданнях наукових гуртків, зокрема в обговореннях у форматі круглих столів, присвячених актуальним темам з навчальної дисципліни; – публікації результатів досліджень у вигляді наукових статей, тез доповідей, а також виступи на наукових конференціях.	**До 10 балів**		

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

100-бальна система	шкала ЄКТС	Національна шкала	Характеристика вимог та критеріїв оцінювання
90–100	A	Відмінно	Здобувач самостійно й коректно виконує розрахунки, пояснює, як зміна рецептури, режиму обробки або організації сервісу впливає на результат. Зіставляє альтернативи за доречними показниками, враховує вимоги безпечності та ресурси закладу. Обґрунтовує рішення й визначає, які дані потрібно зібрати, щоб перевірити його ефективність.
82–89	B	Добре	Здобувач правильно виконує основні розрахунки та обирає технологічне або сервісне рішення відповідно до умов завдання. Висновки спираються на наведені дані. Окремі неточності в оформленні технологічної карти, описі цифрового процесу або поясненні показників не змінюють висновку.
75–81	C	Добре	Здобувач виконує основні вимоги завдання. Розраховує потрібний показник і пропонує придатне рішення, але порівнює варіанти лише за частиною критеріїв. Пояснення впливу зміни на собівартість, вихід продукції, втрати або якість обслуговування потребує уточнення.
67–74	D	Задовільно	Здобувач виконує типове завдання за зразком. Окремі помилки в проміжних розрахунках або описі операцій можна виправити без зміни способу розв’язання. Запропоноване рішення загалом придатне, але його зв’язок із даними завдання або способом перевірки результату пояснено частково.
60–66	E	Задовільно	Здобувач визначає основну проблему й виконує мінімально необхідні дії за завданням. За наведеними даними розраховує базовий показник або описує основні етапи технологічного чи сервісного процесу. Висновок можна пов’язати з результатом роботи, хоча пояснення вибору рішення неповне.
35–59	FX	Незадовільно	Здобувач виконує окремі частини завдання. Помилки у вихідних даних, розрахунках або послідовності операцій істотно впливають на результат. Запропоноване рішення недостатньо обґрунтоване або суперечить умовам завдання. Можливе повторне складання.
0–34	F	Незадовільно	Основні завдання не виконано або подані відповіді не дають змоги оцінити базові вміння. Здобувач не може застосувати вихідні дані для розрахунку, пояснити послідовність технологічного процесу чи обґрунтувати рішення для закладу. Потрібне повторне вивчення дисципліни.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: 100-БАЛЬНА, НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

<table>
<tr><td rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</td><td rowspan="2">Оцінка за шкалою ECTS</td><td colspan="2">Оцінка за національною шкалою</td></tr>
<tr><td>для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики</td><td>для заліку</td></tr>
<tr><td>90-100</td><td>A</td><td>відмінно</td><td rowspan="5">зараховано</td></tr>
<tr><td>82-89</td><td>B</td><td rowspan="2">добре</td></tr>
<tr><td>75-81</td><td>C</td></tr>
<tr><td>67-74</td><td>D</td><td rowspan="2">задовільно</td></tr>
<tr><td>60-66</td><td>E</td></tr>
<tr><td>35-59</td><td>FX</td><td>незадовільно з можливістю повторного складання</td><td>не зараховано з можливістю повторного складання</td></tr>
<tr><td>0-34</td><td>F</td><td>незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни</td><td>не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни</td></tr>
</table>

ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Політика щодо термінів виконання завдань та перескладання	З огляду на безпекову ситуацію, повітряні тривоги та перебої з електропостачанням, освітній процес базується на принципах гнучкості та академічної підтримки. Усі завдання виконуються здобувачами в асинхронному режимі без застосування штрафних санкцій чи зниження балів за порушення первинних термінів, якщо затримка зумовлена об'єктивними обставинами непереборної сили. Здавання та перескладання пропущених завдань чи тем здійснюється у зручному для студента темпі протягом семестру за погодженням із викладачем без будь-яких обмежень.
Політика академічної доброчесності	Здобувачі освіти зобов'язані неухильно дотримуватись принципів академічної доброчесності під час виконання усіх видів навчальної, наукової та творчої діяльності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання та академічне шахрайство. Здобувачам освіти забороняється вдаватися до будь-яких форм академічного шахрайства, зокрема: використовувати під час контрольних заходів заборонені матеріали або технічні засоби; посилатися на джерела, які не використовувались у роботі; здавати роботи з однаковим змістом, підготовлені різними особами. У разі встановлення порушення академічної доброчесності до здобувача освіти можуть бути застосовані такі заходи академічної відповідальності, як повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо), повторне вивчення відповідного освітнього компонента або відрахування з університету.
Політика щодо відвідування занять в умовах воєнного стану	Відвідування навчальних занять здобувачами вищої освіти є обов'язковим відповідно до затвердженого розкладу. *Організація освітнього процесу в умовах загрози та повітряних тривог* У разі включення сигналу «Повітряна тривога» під час проведення занять у режимі реального часу (Zoom / Google Meet) або перебування в приміщеннях Університету, проведення синхронного заняття негайно припиняється, а всі учасники освітнього процесу зобов'язані перейти до укриттів. Навчальне заняття, перерване через сигнал «Повітряна тривога» або яке не відбулося через її тривалість, автоматично переводиться в асинхронний режим. Відсутність здобувача освіти на синхронній конференції під час повітряної тривоги, відсутності електроенергії або зв'язку не є підставою для виставлення заборгованості чи зниження підсумкової оцінки, за умови опрацювання навчального матеріалу та виконання завдань в асинхронному режимі. *Застосування дистанційних технологій та форс-мажорних обставин* У разі переходу університету або його окремих структурних підрозділів на навчання із використанням дистанційних технологій через безпекову ситуацію чи інші форс-мажорні обставини, освітній процес регулюється *«Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти з використанням дистанційних технологій при обмежені або відсутності фізичного відвідування закладів освіти здобувачами з причин непереборної сили (природні катаклізми, заходи карантинного порядку та інші форс-мажорні обставини) в «Класичному приватному університеті».* Формат участі у дистанційних заняттях адаптується до поточних технічних можливостей та умов безпеки здобувачів і викладачів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна література

1. Никифоров Р. П. Інноваційні ресторанні технології [методичні рекомендації до вивчення дисципліни]. Кривий Ріг, ДонНУЕТ, 2023. 46 с.

2. Максимець О. Б., Максимець Ю. В. Технологія продукції ресторанного господарства [навчально-методичний посібник]. Для підготовки до робіт із пробного приготування та оцінювання якості страв.

3. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі [матеріали XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю]. Київ, НУХТ, 2024. Вибрані матеріали з ресторанних технологій і сервісу.

Нормативні документи

4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

5. Закон України «Про захист персональних даних» від 01.06.2010 № 2297-VI. Для роботи з навчальними сценаріями використання даних про гостей.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Poster. База знань українською мовою. Розділи «Меню», «Маркетинг» і «Доступ» для практичних робіт із технологічних карт, обліку інгредієнтів, програм лояльності та прав доступу до даних гостей.

2. Poster. Що таке Poster QR**.** Приклад для аналізу цифрового обслуговування в залі. У практичній роботі здобувачі розрізняють функції перегляду меню, приймання замовлення та оплати.

Додаткова англомовна література

1. Basic Kitchen and Food Service Management. BCcampus Open Education. Розділ Controlling Food Costs. Додаткові приклади стандартизації рецептур, контролю порцій і розрахунку сировинної собівартості.

2. United Nations Environment Programme. Food Waste Index Report 2024. UNEP, 2024. Вибрані матеріали про вимірювання харчових відходів у закладах харчування.