

КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГА (включаючи електронну пошту, робочий час / місцезнаходження тощо).

Викладач	Кравченко Тетяна Анатоліївна
Контактний тел.	097-540-33-33 (viber)
E-mail:	Tatyana_Kravchenko@ukr.net
Сторінка курсу на сайті підтримки навчальних програм КПУ	http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/course/view.php?id=774
Консультації	<i>Очні консультації:</i> за графіком консультацій викладача, а. 501 С, корпус КПУ ІЗСТ <i>Консультації off-line:</i> шляхом повідомлення на сторінці навчальної дисципліни сайту підтримки навчальних програм КПУ http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/message

АНОТАЦІЯ

Навчальна дисципліна «Інноваційні ресторани технології» є обов'язковою для студентів магістерської програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітня програма 241 «Готельно-ресторанна справа»). Згідно з навчальним планом денної форми навчання вивчення дисципліни заплановано на 1 семестр 1 курсу.

Метою дисципліни є ознайомлення студентів зі змістом їх майбутньої професії, з характером та сферою професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств ресторанної галузі, з роллю фахівців ресторанного обслуговування у формуванні результатів господарської діяльності підприємств ресторанного бізнесу різних форм власності та організаційно правових форм господарювання, їх конкурентоспроможного статусу на внутрішньому ринку та іміджу національного ресторанного продукту.

Освітній процес з дисципліни здійснюється за такими формами: навчальні заняття; самостійна робота; контрольні заходи. Видами навчальних занять згідно з навчальним планом є: лекції; практичні, семінарські заняття, а також консультації.

Практичні заняття передбачають: пояснення матеріалу викладачем; перевірку домашніх завдань; перевірку засвоєння студентами матеріалу; вирішення практичних завдань, розв'язання кейсів.

Самостійна робота студентів полягає у засвоєнні вивченого навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача.

Консультації призначені для роз'яснення студентам теоретичних або практичних питань.

Засвоєння навчального матеріалу перевіряється за допомогою поточного контролю, який здійснюється на практичних заняттях у формі усних відповідей, самостійних робіт та підсумкових тематичних контрольних робіт.

Підсумковий (семестровий) контроль після завершення 1 семестру здійснюється у формі письмового екзамену.

ФОРМАТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ

Всього кредитів	Всього годин	Аудиторних годин	У тому числі			Сам. робота
			Лекц.	Лабор.	Семін. (практ.)	
4	120	40	24	-	16	80

ОЗНАКИ ДИСЦИПЛІНИ

Курс (рік навчання)	Семестр	Загальна/ професійна	Обов'язкова/ вибіркова
1	1	професійна	обов'язкова

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни є ознайомлення студентів зі змістом їх майбутньої професії, з характером та сферою професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств ресторанної галузі, з роллю фахівців ресторанного обслуговування у формуванні результатів господарської діяльності підприємств ресторанного бізнесу різних форм власності та організаційно правових форм господарювання, їх конкурентоспроможного статусу на внутрішньому ринку та іміджу національного ресторанного продукту.

За підсумками вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- Ресторанне господарство в сучасних умовах.
- Світові сучасні тенденції в ресторанній сфері.
- Концепція чистої їжі.
- Бістрономія. Нове поняття в організації і харчуванні.
- Нові технічні інновації в ресторанній сфері.
- Сучасні форми роботи з клієнтською базою даних ресторану.
- Молекулярна кухня.
- Стандарти обслуговування.

За підсумками вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

- розкривати суть теоретичних і практичних інновацій в ресторанному бізнесі;
- сприяти сучасним тенденціям в практичній роботі;
- вміти працювати з клієнтською базою даних на практиці.

Відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма Готельно-ресторанна справа вивчення дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» сприяє формуванню **компетентностей та програмних результатів навчання**:

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 9. Здатність спілкуватися українською та англійською мовами у професійній сфері як усно, так і письмово

Спеціальні (фахові) компетенції

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, 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 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

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

Програмні результати навчання

РН 1. 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.

РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

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

РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

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

ПЛАН КУРСУ ДЕННОЇ ФОРМИ

Назва змістових модулів та тем	Лекц.	Практ (сем.)	Завдання для самостійної роботи
Тема 1. Інновації в суспільстві, туризмі та сервісі.	1	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійне опрацювання теоретичних питань: Назвіть етапи життєвого циклу інновації. Наведіть приклади інновацій у готельно-ресторанному господарстві. Наведіть інноваційний підхід у просуванні ресторанного продукту. 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 2. Основні теорії і концепції харчування.	1	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійне опрацювання теоретичних питань: Яке харчування називається збалансованим? Наведіть співвідношення між білками, жирами, вуглеводами для молодих працівників розумової праці. 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх

Назва змістових модулів та тем	Лекц.	Практ (сем.)	Завдання для самостійної роботи
			завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання. 4. Виконання тестових завдань для самоперевірки
Тема 3. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів функціонального призначення.	1	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійне опрацювання теоретичних питань: Перспективи розвитку нових морозо-та посухостійких, стійких сортів рослин в Україні. Що таке органічне виробництво продуктів.. Ваша думка про нанोजу і ГМО в продуктах харчування? 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату. 4. Виконання тестових завдань на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 4. Молекулярна кулінарія.	1	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійне опрацювання теоретичних питань: У чому полягає особливість молекулярної кулінарії Що є основою приготування їжі в молекулярній кулінарії 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 5. Інноваційні процеси у готельному господарстві.	2	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійна робота: Особливості інвестування готельного бізнесу. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельного бізнесу 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 6. Організаційні та соціальні інновації в сфері готельного господарства.			1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійна робота: Глобалізація економіки та її вплив на розвиток готельного бізнесу Вплив економічної та соціальної сфери на інноваційні процеси в сфері гостинності 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 7. Сучасне меню.			1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійна робота: Відмінність американського підходу до формування цін у меню від українського. На яких блюдах будується французький підхід ціноутворення 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 8. Сучасні технічні інноваційні ресторанны технології.			1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійна робота: Яка головна умова організації гала-вечері? Меню гала-вечері. 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

У процесі вивчення навчальної дисципліни «Інн Інноваційні ресторани технології» використовуються наступні види контролю:

1. Поточний контроль – здійснюється протягом семестру: опитування на лекційних та семінарських заняттях; участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання, перевірка виконання практичних робіт, завдань самостійної роботи, тестових завдань; контроль виконання завдань самостійної роботи тощо.

2. Підсумковий семестровий контроль – здійснюється у формі письмового **екзамену** відповідно до графіка освітнього процесу.

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 чотирибальну шкалу та шкалу ECTS.

Бали нараховуються за виконання завдань аудиторної роботи, практичних робіт, контрольних, самостійних завдань, тестів.

Результати поточного контролю здобувачів вищої освіти є складовими елементами підсумкової оцінки з дисципліни.

Оцінка рівня роботи студента протягом семестру під час навчальних занять та самостійної роботи здійснюється у межах 50 балів (два модулі по 25 балів). Вага екзамену у підсумковій оцінці складає 25 балів.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО (СЕМЕСТРОВОГО) ОЦІНЮВАННЯ

Поточне оцінювання під час навчальних занять та самостійної роботи											Екза мен	Сума	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	П1	П2	П3	П4	25	100
5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8		

Для **оцінювання відповідей та письмових робіт студентів** у національній системі використовуються наступні **критерії**:

– рівню «відмінно» відповідає теоретично правильна і вичерпна відповідь на поставлене питання, у якій студент показав всебічне системне знання програмного матеріалу; засвоєння навчальної літератури; чітке володіння понятійним апаратом, методами, методиками та інструментами, вивчення яких передбачене програмою дисципліни; виконання не менше 90% запропонованих завдань самостійних та контрольних робіт;

– рівню «добре» відповідає теоретично правильна, але не вичерпна відповідь на поставлене запитання, в цілому повне знання програмного матеріалу, успішне виконання запропонованого завдання і засвоєння матеріалу основної літератури; виконання не менше 75% запропонованих завдань самостійних, контрольних робіт, екзаменаційного білету;

– рівню «задовільно» відповідає у цілому правильна відповідь на поставлене питання, в якій студент показав достатній рівень знань з основного програмного матеріалу дисципліни, але не зміг переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання рекомендованої літератури; виконання не менше 60% запропонованих завдань самостійних, контрольних робіт, екзаменаційного білету;

– рівню «незадовільно» відповідає неправильна або неповна відповідь на запитання, у якій студент продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу; ухилився від аргументувань; показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури чи взагалі нічого не відповів; виконав менше 60% запропонованих завдань самостійних, контрольних робіт, екзаменаційного білету.

Оцінювання виконання поточного та підсумкового тестування відбувається автоматично у відсотковій 100 бальній шкалі з подальшим переводом у бальну шкалу з округленням до цілого значення за допомогою відповідних коефіцієнтів.

Шкала оцінювання: 100-бальна, національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
67-74	D	задовільно	
60-66	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)

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

- Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2006. – 352 с.
- Використання новітніх технологій в готельному і ресторанному бізнесі URL: https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm
- Про захист прав споживачів: Закон України
- Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства: [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm.
- Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
- Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі : Навчально-методичний посібник / укл. А. Гуцол. – Старобільськ: Вид-во ДЗ „Луганського національного університету імені Тараса Шевченка”, 2021. – 354 с.
- Інноваційні технології в ресторанному бізнесі URL:<https://www.shopolog.ru/metodichka/idei-dlya-malogo-biznesa/innovacii-itexnologiiiv-gostinichnom-biznese>
- Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.
- Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.
- Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.
- Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практи. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

12. Поплавська А. В. Феномен гостинності в українському та зарубіжному культурознавстві / А. В. Поплавська // Культурологія, 2018. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http //www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64](http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64).

13. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В. А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с.