

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

Котляр Олег Володимирович



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – немає

Досвід роботи – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор 2 навчального посібника, 2 монографій;
- співавтор 12 наукових та навчально-методичних розробок;
- координатор виїзних занять студентів в заклади та компанії з виробництва та реалізації харчової продукції;

телефон

050-88-39-577

електронна пошта

ov.kot1988@gmail.com

дистанційна підтримка

eFront

До викладання дисципліни долучені: доцент, к.т.н. Котляр Олег Володимирович

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей із застосування інформаційні системи та технологій для підвищення ефективності технологічних та організаційних процесів в підприємствах харчової промисловості та ресторанної індустрії
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, командна робота.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • вивчення сучасних тенденції розвитку діджитал-технології в ресторанній індустрії та харчовій промисловості, дослідження основних етапів впровадження системи автоматизації в роботу закладів ресторанного господарства (ЗК 1, ЗК 2, СК 1, СК 4, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 3, ПРН 6) / оцінювання на лабораторному занятті; • розуміння ролі інформаційні системи та технології у розвитку закладів ресторанної індустрії та харчовій промисловості (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 4, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 5) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • розуміння загальної схеми впровадження інформаційних систем, її основних етапів, їх послідовності та взаємозв'язку (ЗК 2, ЗК 3, СК 1, , СК 6, ПРН 1, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6) / аналіз конкретних завдань; • здатність раціонально обирати інформаційні системи та технології для їх впровадження в конкретних закладів ресторанної індустрії та харчовій промисловості (СК 1, СК 4, СК 6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6) / окремий елемент ІНДЗ; • моделювання роботи закладів із застосування інформаційних систем та технологій (СК 1, СК 4, СК 6, ПРН 2, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;
Обсяг і форми контролю	4 кредитів ECTS (120 годин): 24 годин лекції, 16 години практичні заняття; індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на високому рівні</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію для вирішення професійних та наукових завдань</p> <p>ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах</p> <p>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях</p> <p>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних</p> <p>ПРН 5. Впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій</p> <p>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу,</p>
-----------------------	---	--------------------------------------	--

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Діджиталізація та ресторанна індустрія	Практичні заняття (ПЗ) ПЗ-1	Тема 1. Аналітичне дослідження діджитал-технологій в ресторанній індустрії та їх асортимент	Самостійна робота	Роль інформаційні системи в ресторанній індустрії. Особливості застосування інформаційні системи та технології в ресторанній індустрії в Україні і за кордоном. Впровадження системи автоматизації в роботу закладів ресторанного господарства. Безконтактна технологія. Оплата за допомогою смартфона, розумного годинника або смарт-картки через додаток або безконтактний пристрій. Платіжні технології у ресторанній індустрії. Цифрова дошка меню для кухонного персоналу. Електронне меню. Автоматизація управління запасами. QR-код у ресторанному бізнесі. Сучасні технології продажів (POS). Кіоски самообслуговування: конфігурування та інтеграція. Характеристика автоматики системи сортування сировини і кінцевої продукції. Система аналізу небезпек і критичних точок контролю
Лекція 2.	Інформаційні технології в закладах ресторанного господарства	ПЗ-2	Використання інформаційних технології в закладах ресторанного господарства		
Лекція 3.	Системи онлайн-замовлення та програми доставки. Безконтактна оплата	ПЗ-3	Використання системи онлайн-меню та програми для його створення		
Лекція 4.	Цифрові кухонні «дошки». Автоматизоване програмне забезпечення для управління запасами. QR-коди	ПЗ-4	Використання терміналів продажу в ЗРГ		
Лекція 5.	Термінали торгових точок . Кіоски самообслуговування	ПЗ-5	Аналітичне дослідження інформаційних технологій на підприємствах з виробництва харчової продукції		
Лекція 6.	Інформаційні технології в виробництві харчової продукції				
Лекція 7	Системи сортування сировини і кінцевої продукції. Апаратний зір. Автоматичний контроль якості продукції. Ідентифікація продукту				
Лекція 8	Друк продуктів харчування				
					Зорові системи роботів і агрегатів. Сенсор для порівняльного аналізу, виявлення поломок, вад. Автоматичний контроль якості продукції та технологічного процесу. 3D-друк та устаткування для нього. Розвиток створення їжі з вихідної сировини по заданих параметрах з використанням 3D-принтер.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанны технології / Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с. 2. Mark Baker, Digital transformation / Create space independent publishing platform . – 2014. – С. 226. 3. Mark Baker, Digital Transformation / CreateSpace Independent Publishing Platform . – 2014. – С. 226. 4. Reviewing Literature on Digitalization, Business Model Innovation, and Sustainable Industry: Past Achievements and Future Promises / Vinit Parida, David Sjudin, Wiebke Reim // Sustainability 2019 , 11 (2), 391р. 5. Porter, M.E.; Heppelmann, J.E. How smart, connected products are transforming companies. Harv. Bus. Rev. 2015, 93, 96–114 pp. 6. Діджиталізація: найкращі цифрові рішення для HoReCa [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://blog.metro.ua/didzhytalizatsiya-najkrashhi-tsyfrovi-rishennya-dlya-horeca/ 7. Діджиталізація - теперешнє і майбутнє усіх сфер бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://evergreens.com.ua/ua/articles/business-digitalization.html 8. Діджиталізація: як не втратити конкурентну перевагу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.management.com.ua/notes/digital-innovation.html 	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Робоча програма навчальної дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Котляр О.В., Діхтярь А. М. Харків : РВВ ДБТУ, 2021. – 17 с. 2. Методичні вказівки та завдання для практичних занять з дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Котляр О.В., Діхтярь А. М. Харків : РВВ ДБТУ, 2022. – 20 с. 3. Залікові питання з дисципліни «Діджиталізація в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Котляр О.В., Діхтярь А. М. Харків : РВВ ДБТУ, 2021. – 8 с.
-------------------	---	-------------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.