

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ІННОВАЦІЇ В ПРОЄКТУВАННІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

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

ВИКЛАДАЧІ

ЧОРНА НІНА ВІКТОРІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог) – 1995р.

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

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 31 рік

Показники професійної активності з тематики курсу:

співавторка 8 навчальних посібників, 3 монографій, 1 енциклопедії;

співавторка 27 наукових статей та 65 тез доповідей на наукових конференціях;

співавторка 127 навчально-методичних розробок;

має авторські свідоцтва та патенти;

Приймала участь у виконанні або здійснювала керівництво у 4 бюджетних темах та 2 госпдоговірних темах, учасник 16 науково-практичних та науково-методичних конференцій Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, 7 виставок

телефон 096-996-18-15 електронна пошта ninelleblack@ukr.net дистанційна підтримка MOODLE

Котляр Олег Володимирович



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

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

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

– співавтор 2 навчального посібника, 2 монографій;

– співавтор 14 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 MOODLE

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Мета дисципліни «Інновації в проєктуванні закладів ресторанної індустрії» полягає у формуванні компетенцій інноваційної діяльності та оволодіння теоретичними основами та практичними навичками проєктування інноваційних технологій в ресторанній індустрії, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальне завдання, командна робота.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> – отриманні знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються під час проєктування інноваційних технологій продукції та закладів ресторанної індустрії – набутті компетенції та оволодіння методами у галузі управління якістю продукції та послуг у закладах ресторанної індустрії – формуванні поняття про використання інноваційних технологій як головний фактор створення конкурентоспроможного закладу ресторанної індустрії та кулінарної продукції – ознайомленні з вимогами нормативної документації та фахової науки до складових діяльності закладів ресторанної індустрії.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 години практичні заняття; індивідуальне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

РОЗДІЛ 1

Лекція 1.	Тема 1. Вступ. Теоретичні засади інноваційного процесу в сучасному ресторанному господарстві. Інноваційна діяльність ресторанного господарства в Україні	Практичні заняття ПЗ-1	Сучасні та перспективні інноваційні концепції в ЗРІ	Самостійна робота	Теоретичні засади інноваційного процесу в сучасному ресторанному господарстві. Інноваційна діяльність РГ в Україні. Ресурсне календарне планування інновацій. Оцінка ефективності впровадження інновацій Сучасні та перспективні інноваційні концепції в ЗРІ. Інноваційні системи технологій приготування, охолодження і зберігання страв та напівфабрикатів. Інноваційне технологічне устаткування в ЗРІ.
Лекція 2.	Тема 2. Ресурсне календарне планування інновацій. Оцінка ефективності впровадження інновацій	ПЗ-2	Інноваційні системи технологій приготування, охолодження і зберігання страв та напівфабрикатів. Інноваційне технологічне устаткування в ЗРІ		
Лекція 3.	Тема 3. Сучасні та перспективні інноваційні концепції в закладах ресторанного господарства. Інноваційні підходи до оформлення меню закладу ресторанного господарства: вітчизняний та зарубіжний досвід	ПЗ-3	Сучасні підходи до оформлення меню ЗРІ: вітчизняний та зарубіжний досвід		
Лекція 4.	Тема 4. Інноваційні системи технологій приготування, охолодження і зберігання страв та напівфабрикатів. Інноваційне технологічне устаткування в закладах ресторанної індустрії	ПЗ-4	Оптимізація технологічних процесів у ЗРІ		
Лекція 5.	Тема 5. Оптимізація технологічних процесів у ЗРІ. Оптимізація трудових ресурсів	ПЗ-5	Сучасний підхід до проєктування ЗРІ. Системи автоматизованого проєктування		
Лекція 6.	Тема 6. Сучасний підхід до проєктування закладів ресторанної індустрії. Системи автоматизованого проєктування	ПЗ-6	Інформаційні технології в ЗРІ. Оптимізація трудових ресурсів		
					Тема 9. Інформаційні технології в ЗРІ Тема 10. Оптимізація трудових ресурсів Індивідуальне завдання (ІНДЗ)

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
2. ДСТУ 2226-93. Автоматизовані системи. Терміни та визначення. [Чинний від 1994-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держстандарт України, 1994. 93 с.
3. Про інвестиційну діяльність : Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-XII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>, вільний (дата звернення: 25.09.2022).
4. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології / Н. М. Кравчук, І. Л. Корецька. Київ : НУХТ, 2014. 114 с.
5. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. Київ : Кондор, 2013. 250 с.
6. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
7. Лояк Л. М. Інноваційні ресторани технології / Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
8. Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності : Закон України від 01.12.1998 № 284-XIV. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/284-14>, вільний (дата звернення: 31.08.2022).
9. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
10. Саєнко С. Ю. Основи САПР / С. Ю. Саєнко, І. В. Нечипоренко. Харків: ХДУХТ, 2017. URL: <https://vasylkiv-litsei.com.ua/media/library/book/1614070377.330367.pdf>.
11. Mark Baker, Digital transformation / Create space independent publishing platform . 2014. 226 с.
12. Качан Є. П. Управління трудовими ресурсами : навч. посіб. / Є. П. Качан, Д. Г. Шушпанов. Київ : Юридична книга, 2003. 258 с.
13. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні : Закон України від 08.09.2011 № 3715-VI. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>, вільний (дата звернення: 31.08.2022).

Методичне забезпечення

1. Матеріали дисципліни «Інновації в проектуванні ЗРІ» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: <http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338>.
2. Робоча програма дисципліни «Інновації в проектуванні ЗРІ» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Н. В. Чорна, О. В. Котляр. Харків : ДБТУ, 2022. 20 с.
3. Силабус дисципліни «Інновації в проектуванні ЗРІ» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Н. В. Чорна, О. В. Котляр. Харків : ДБТУ, 2022. 4 с.
4. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Інновації в проектуванні ЗРІ» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Н. В. Чорна, О. В. Котляр. Харків : ДБТУ, 2023.
5. Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни «Інновації в проектуванні ЗРІ» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Н. В. Чорна, О. В. Котляр. Харків: РВВ ДБТУ, 2022.
6. Питання до підсумкового контролю з дисципліни «Інновації в проектуванні ЗРІ» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Н. В. Чорна, О. В. Котляр. Харків : РВВ ДБТУ, 2022. 6 с.
7. Тестові завдання до проведення поточного та підсумкового контролю знань з дисципліни «Інновації в проектуванні ЗРІ» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Чорна Н. В., Котляр О.В. Харків: РВВ ДБТУ, 2022.
8. Конспект лекцій з дисципліни «Інновації в проектуванні» для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Н. В. Чорна, О. В. Котляр. Харків: РВВ ДБТУ, 2022.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

	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.