

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

СУЧАСНІ ФОРМАТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ



спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Магістр	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

АНДРЕЄВА СВІТЛАНА СЕРГІЇВНА



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

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

Вчене звання – немає

Досвід роботи – 14 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 2 навчальних посібників, 2 монографій ;
- співавторка 25 наукових статей та 100 навчально-методичних розробок;
- учасник понад 75 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон	+38098-740-11-83	електронна пошта	svetana783@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------------	------------------	--------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучено: проф., д.т.н. Пивоваров Євген Павлович

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів системного погляду на сучасні формати закладів ресторанної індустрії (ЗРІ) та їх розвиток, дослідження та розроблення концепцій відповідно сучасних трендів галузі
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	– володіння світовою класифікацією закладів ресторанного господарства (ЗРГ), зокрема сучасними форматами (ЗК 1, ЗК 3, ЗК 5, СК 2, РН 5, РН 7) / опитування на лекції; – розуміння основних елементів створення концепції та її механізми побудови для реалізації розробки концепції в ЗРГ (ЗК 1, ЗК 3, ЗК 5, СК 2, РН 5, РН 7) / аналіз конкретних ситуаційних задач; – розроблення концепт-профіль (concept-profile) для ЗРГ відповідного формату. (ЗРГ) (ЗК1, ЗК2, СК5, СК6, РН2, РН5, РН10) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;

	– розроблення технології виробництва ексклюзивної (авторської) кулінарної та кондитерської продукції із використанням сучасних технологій, відповідно формату (ЗК1, ЗК2, СК5, СК6, РН2, РН5, РН10) / оцінювання за результатами лабораторної роботи, формат «ділова гра»
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 14 годин лекції, 20 годин лабораторні заняття; 86 години самостійна робота; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, властиві харчовим виробництвам та закладам ресторанної індустрії, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії. СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування закладів ресторанної індустрії відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів. СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	Програми результати навчання	РН 1. Відшкодувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у т.ч. у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у технологіях, зокрема в ресторанній індустрії, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі, зокрема ресторанної індустрії, на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема в ресторанній індустрії.
-----------------------	---	-------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Тенденції розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні в сучасних умовах			Самостійна робота	1. Тенденції розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні в сучасних умовах
Лекція 2.	Вивчення та механізм створення концепцій для сучасних форматів закладів ресторанної індустрії	Лабораторні (ЛР) роботи			2. Дослідження концепцій українських ресторанів
Лекція 3.	Дослідження концепції класичним рестораном (формат fine dining)	ЛР-1	Розроблення та реалізації концепції для класичних ресторанів формату «fine dining»		3. Дослідження концепції світових класичних ресторанів (формат fine dining)
Лекція 4.	Дослідження концепцій ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, кондитерських (формат casual dining)	ЛР-2	Розроблення та реалізації концепцій ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, кондитерських та ін. ЗРІ формат «casual dining»		4. Дослідження концепцій світових ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, кондитерських(формат casual dining)
Лекція 5.	Дослідження концепцій ресторанів швидкого обслуговування (формат quick service restaurant)	ЛР-3	Розроблення та реалізації концепцій ресторанів швидкого обслуговування формату «quick service restaurant»		5. Дослідження концепцій світових ресторанів швидкого обслуговування (формат «quick service restaurant»)
Лекція 6.	Дослідження концепцій ЗРІ закритого типу (кафе, їдальні, буфети, харчоблоки та ін. при державних установах, закладах освіти, комунальних підприємствах та інших закладах)	ЛР-4	Розроблення та реалізації концепцій ЗРІ закритого типу (їдальні, буфети, харчоблоки та ін. при державних установах, закладах освіти, комунальних підприємств та інших закладів)		6. Дослідження концепцій світових закладів ресторанної індустрії закритого типу (кафе, їдальні, буфети, харчоблоки та ін. при державних установах, закладах освіти, комунальних підприємствах та інших закладах)
Лекція 7	Дослідження концепцій для ЗРІ зі спеціальним обслуговуванням (формати «Catering», «dark kitchen», бортове харчування, спеціалізовані кулінарні цехи та ін.)	ЛР-5	Розроблення та реалізація концепцій для ЗРІ зі спеціальним обслуговуванням (формати «catering», «dark kitchen», бортове харчування, спеціалізовані кулінарні цехи та ін.)		7. Дослідження концепцій світових закладів ресторанної індустрії закритого типу (кафе, їдальні, буфети, харчоблоки та ін. при державних установах, закладах освіти, комунальних підприємствах та інших закладах)

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Основна література:

1. Walker, John R. The restaurant: from concept to operation. John Wiley & Sons, 2021. 315p.
2. Rawson, Katie, and Elliott Shore. Dining out: A global history of restaurants. Reaktion Books, 2019. 249p.
3. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії : навч. посібник : в 4 частинах. Частина 1 : Теорія та практика системного підходу для діагностики та проектування кулінарної продукції / О. О Гринченко, М. Б. Колеснікова, С. Л. Юрченко, С. С. Андрєєва, С. Б. Омельченко. Харків: ДБТУ, 2022. 120 с.
4. Meyer, Arthur, and Mick Van Vann. How to open and operate a restaurant. Rowman & Littlefield, 2013. 225 p.

Допоміжна література:

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України. 2004. 18 с.
2. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанної індустрії : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 року № 219. Офіційний вісник України. 2002. № 34. С. 274.
3. Зубар Н. М., Григорак М. Ю. Логістика у ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 312 с.
4. Нетреба К.Є. Нові формати закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку /Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р.). Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 770 с. С.662-664.
5. Скляр В., Вадакарія М. Інноваційні формати підприємств ресторанного господарства: сучасний стан та перспективи в Україні / Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект» (м. Чернівці, 5 травня 2022 р.). Чернівці: Технодрук, 2022. 352 с. С.227-232.
6. Кав'ярня. Мій перший бізнес. Креативний нотатник / Юстина Бережніцка; переклад з пол. Віти Шеремети. Львів: Видавництво Старого Лева, 2021. 44с.
7. Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee / пер.з англ. Олена Любенко. 4-те вид. Київ: Наш Формат, 2024. 264 с.
8. Русавська В.А., Бичука Є.І. Розвиток нових сучасних форматів закладів ресторанного господарства в Україні // Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.) Київ: КНУКІМ, 2023. 478 с. С.458-461.
9. Мадік О. М. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку // Економіко-правові та управлінсько-технологічні виміри сьогодення: молодіжний погляд: матеріали міжнародної науково-практичної конференції: у 2 т. Т. 2. Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2021. 524 с. (2021). С. 136.

1. Матеріали дисципліни «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» для здобувачів другого (магістерського) 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. Сучасні формати закладів ресторанної індустрії: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Андрєєва С.С., Пивоваров Є.П.; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2025. 17 с.
3. Сучасні формати закладів ресторанної індустрії: силабус дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Андрєєва С.С., Пивоваров Є.П.; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2025. 5 с.
4. Сучасні формати закладів ресторанної індустрії: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Андрєєва С.С., Пивоваров Є.П.; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2025. 53 с.
5. Сучасні формати закладів ресторанної індустрії: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Андрєєва С.С., Пивоваров Є.П.; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2025. 20 с.
6. Сучасні формати закладів ресторанної індустрії: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Андрєєва С.С., Пивоваров Є.П.; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2025. 19 с.
7. Сучасні формати закладів ресторанної індустрії: питання до підсумкового контролю (залік) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Андрєєва С.С., Пивоваров Є.П.; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2025. 10 с.
8. Сучасні формати закладів ресторанної індустрії: тестові завдання до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Андрєєва С.С., Пивоваров Є.П.; ДБТУ. Харків: [б.в.], 2025. 12 с.

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.