СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ 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

Федак Наталя Василівна

Вища освіта – «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог) -1984 рік
Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції
Вчене звання – професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Досвід роботи – 34 роки
Показники професійної активності з тематики курсу:

- **співавторка 9 навчальних посібників, 4 монографій, 2 томів енциклопедії ;**
- **співавторка 56 наукових статей та навчально-методичних розробок;**
- **керівник start-up, які стали переможцями міжнародних бізнес-форумів та фестивалів інновацій;**
- **учасник понад 40 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.**

телефон	**067-154-3000**	**електронна пошта**	**fedak.nv@gmail.com fedaknv@ukr.net**	**дистанційна підтримка**	**Moodle**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	**формування професійних компетентностей узагальнюючого розуміння проблем, що постають на шляху організації ресторанної індустрії на світовому, національному та виробничому рівнях в умовах сьогодення, а також формування бачення щодо можливих шляхів їх вирішення на сучасному етапі.**
Формат	**лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна та командна робота.**
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• **вивчення сучасних тенденції розвитку ресторанної індустрії , дослідження основних етапів впровадження в роботу закладів ресторанного господарства (ЗК 1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, СК 2, СК 5, СК6, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7) / оцінювання на практичному занятті;** • **здатність приймати 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**
Обсяг і форми контролю	**3 кредити ECTS (9 0годин): 12 години лекції, 18 годин практичні заняття; 60 годин самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік**
Вимоги викладача	**вчасне виконання завдань, ініціативність, індивідуальна та командна робота**
Умови зарахування	**вільне зарахування згідно з навчальним планом**

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 055. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	**Програмні результати навчання**	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанної індустрії. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії. ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії. ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)					
Модуль 1.					
Лекція 1.	*Вступ. Основні проблеми розвитку вітчизняного Ресторанного бізнесу в сучасних умовах*	Практичні заняття (ПЗ)		**Самостійна робота**	Принципи побудови раціонів харчування залежно від віку, виду професійної діяльності, стану здоров'я людини та інших ознак. Перспективи розвитку діяльності закладів ресторанного господарства, що забезпечують харчуванням людей за місцем роботи, навчання, заняття спортом, лікування, одужування, тощо. Рекомендації по режимам харчування та обмеженням в системах харчування. Рекомендації щодо питного режиму. Системи харчування у фітнесі та спорті
Лекція 2	*Актуальні тенденції розвитку сегменту HORECA під впливом військового стану*	ПЗ-1	*Актуальні тенденції розвитку сегменту HORECA під впливом військового стану*		
Лекція 3	*Актуалізована структура діяльності ресторанної індустрії в розрізі цільового контингенту, асортименту продукції, забезпечення безпечності, інноваційних технологічних рішень*	ПЗ-2	*Актуалізована структура діяльності ресторанної індустрії в розрізі цільового контингенту, асортименту продукції, забезпечення безпечності, інноваційних технологічних рішень*		
Лекція 4	*Актуальні проблеми розвитку закладів ресторанної індустрії відкритого типу*				
Лекція 5	*Актуальні проблеми розвитку закладів ресторанної індустрії закритого типу, що забезпечують харчуванням за місцем роботи, навчання, лікування тощо*	ПЗ-3	*Актуальні проблеми розвитку закладів ресторанної індустрії відкритого типу*		
Лекція 6	*Актуальні проблеми підвищення кваліфікації та психологічний супровід персоналу у ресторанному бізнесі в сучасних умовах*				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Лотиш О.Я. Стратегічний аналіз галузі. Навчальний посібник. Тернопіль: Економічна думка. 2019. 248 с.
2. Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч.посібн.- К.Кондор0Видавництво, 2013. 250 с..
3. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.
4. Галушка З.І., Лусте О.О. Стратегії розвитку бізнесу: теорія і практика. Навчальний посібник. Чернівці. ЧНУ, 2020. 340 с.
5. Ткаченко Д. В. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с.

Методичне забезпечення

1. Робоча програма навчальної дисципліни «Актуальні проблеми ресторанної індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2025. – 17 с.
2. Методичні вказівки та завдання для практичних занять з дисципліни «Актуальні проблеми ресторанної індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2025. – 20 с.
3. Залікові питання з дисципліни «Актуальні проблеми ресторанної індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Федак Н.В. Харків : РВВ ДБТУ, 2025. – 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.