

Укладач: Рогова А.Л., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, канд. екон. наук

Робоча програма навчальної дисципліни Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від « 02 » вересня 2020 року № 1

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» спеціальності 181 Харчові технології ступеня магістр

_____ Г.П. Хомич _____
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	17
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	19
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	19

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки базові навчальні дисципліни: «Проектування підприємств харчових виробництв», «Технологічне обладнання галузі», «Технологія галузі», «Організація виробництва» дана навчальна дисципліна є базовою для виконання магістерських робіт
2. Кількість кредитів за ЄКТС – 6;
3. Кількість модулів - 2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) - обов'язкова
5. Курс - 1
6. Семестр – 1
7. Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр - 180;.
- лекції: 1 семестр - 24;.
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр - 48;
- самостійна робота: 1 семестр - 108.
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): 1 семестр - екзамен.

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни: придбання, систематизація та закріплення теоретичних знань та практичних вмінь щодо побудови ефективного технологічного процесу шляхом прийнятих інноваційних інженерних рішень та здійснення їх оцінки; проектування підприємств ресторанного господарства відповідно до їхніх соціально-культурних, утилітарних та естетичних функцій.

Завдання навчальної дисципліни: формування системи знань щодо ролі інноваційного інжинірингу в ресторанному господарстві; інноваційної політики в ресторанному бізнесі; інновацій в обслуговуванні споживачів, використанні сучасного технологічного обладнання, інтерактивних технологій; інноваційних підходів до технологічного проектування підприємств харчування, розроблення техніко-економічного обґрунтування проектів, моделювання сервісно-виробничих процесів, раціональної організації праці.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	Загальні компетентності	
	Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів	Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі ресторанного господарства.
	Здатність вміти використовувати результати наукових досягнень інших	Здатність застосовувати отриманні знання у практичних ситуаціях, виявляти, ставити та

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження	вирішувати завдання у сфері діяльності підприємств ресторанного господарства
	Здатність вчитися і бути сучасно навченим	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.
	Здатність слідувати етичним нормам в професійній діяльності	Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
	Здатність застосовувати знання законів та закономірностей, що регламентують функціонування підприємств ресторанного господарства	Знати існуючу нормативну документацію щодо проектування підприємств ресторанного господарства. Відповідно до сучасних тенденцій розвитку галузі виділяти складові інноваційної політики підприємств ресторанного господарства
	Здатність використання комп'ютерних мереж та інформаційно-пошукових систем і каталогів для пошуку, аналізу і систематизації інформації	Використовувати комп'ютерні мережі для вивчення сучасних кулінарних тенденцій та форматів підприємств ресторанного господарства, інтерактивних технологій в ресторанному бізнесі
	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в ресторанному господарстві	Науково обґрунтовано підходити до вибору технологічного обладнання з урахуванням його основних технічних характеристик, джерел енергозабезпечення, сировинної бази, трудових ресурсів та ін
	Здатність аналізувати та удосконалювати організацію підприємств з харчових технологій, підвищувати їх конкурентоспроможність	Вміти моделювати сервісно-виробничі процеси підприємств ресторанного господарства та забезпечувати їх апаратне оформлення; розробляти просторове рішення підприємств відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма розроблена на підставі навчальної програми навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства», затвердженої Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «18» вересня 2019 року № 8.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 1. ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ			
<p style="text-align: center;">Тема 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ІННОВАЦІЙНОГО ІНЖИНІРИНГУ</p> <p>1. Загальна характеристика інноваційного інжинірингу 2. Класифікація інноваційного інжинірингу 3. Види інноваційного інжинірингу в ресторанному господарстві</p>	<p style="text-align: center;"><i>Практичне заняття 1. Характеристика інноваційного інжинірингу</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Надати визначення понять «інжиніринг». 2. Особливості інноваційного інжинірингу. 3. Види функцій інжинірингу 4. Класифікація інжинірингу. 5. Функції консультативного, технологічного, будівельного, комплексного інжинірингу. 6. Види інжинірингу в ПРГ. 8. Фактори, які впливають на інноваційну діяльність підприємства.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми:</p> <p>1. Історія становлення інжинірингу. 2. Поняття інжинірингової компанії. 3. Алгоритм проекту створення інжинірингової компанії.</p>	9, 14
<p style="text-align: center;">Тема 2. ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</p> <p>1. Класифікація інновацій. 2. Інновації в ресторанному бізнесі. 3. Стан ресторанного господарства в сучасних економічних умовах. 4. Перспективи розвитку галузі.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Практичне заняття 2. Інновації в ресторанному бізнесі</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Поняття інноваційної діяльності, продукція, проект, технології. 2. Фактори, що впливають на інноваційну діяльність. 3. Класифікація інновацій. 4. Напрямки розвитку та застосування інноваційних процесів у господарській діяльності ПРГ.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <p>1. Інноваційна політика в різних країнах світу. 2. Найбільш поширені інновації в ресторанному господарстві. 3. Переваги сучасних інноваційних нововведень для виробника і споживача.</p>	9, 10, 15, 19, 23, 25

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p><i>Практичне заняття 3. Ресторанне господарство в сучасних умовах</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Соціально-економічні завдання, які вирішуються через ресторанне господарство. 2. Спеціалізація ресторанів. 3. Особливості діяльності елітних ресторанів, ПРГ для сімейного відпочинку. 4. Причини, що гальмують розвиток ПРГ. 5. Привабливі фактори для відкриття ПРГ. 6. Причини закриття ПРГ. 	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до ресторанів і барів класів люкс, вищий, перший. 2. Визначити ПРГ міста Полтави, які можна віднести до елітних, сімейних, концептуальних. 	
<p>Тема 3. ІННОВАЦІЇ У ФУНКЦІОНУВАННІ ПРГ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вплив кулінарних тенденцій на розвиток ресторанного господарства 2. Сучасні формати підприємств ресторанного господарства. 3. Напрямки розвитку форматів ПРГ 4. Управління попитом на основі інжиніринг меню 	<p><i>Практичне заняття 4. Сучасні формати підприємств ресторанного господарства</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу та фактори, які впливають на нього. 2. Загальні кулінарні тренди ресторанів. 3. Сучасні кулінарні тенденції в ПРГ. 4. Класифікація ПРГ за форматами. 5. Напрямки концептуальних ресторанів. 6. Характеристика форматів ресторанного бізнесу. 7. Сучасні типи підприємств ресторанного господарства. 8. Напрямки розвитку форматів ПРГ. <p><i>Практичне заняття 5. Інжиніринг меню</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття меню-інжиніринг. 2. Функції меню. 3. Аспекти, що враховуються при складанні меню. 	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нові види організації ресторанного господарства. 2. Характеристика стилів «ф`южн», слоуфуд. 3. Види монопродуктових ресторанів. 4. Характеристика і види кейтерингу. <p>Підготувати доповіді на теми</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія назв страв. 2. Спеціальні карти меню. 3. Етапи складання меню. 	7, 9, 11, 13, 17, 18, 24, 27

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	4. Характеристика меню «а-ля карт», табльдот, «а-ля парт», «дю жур». 5. Характеристика туристського, фірмового меню, з вільним вибором страв. 6. Особливості складання банкетних меню. 7. Класифікація страв за ступенем популярності і рентабельності. 8. Дизайн меню.		
Тема 4. ІНТЕРАКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ 1. Нові технології збільшення продаж у ресторани 2. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі 3. Інтерактивне меню.	<i>Практичне заняття 6. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі</i> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Нові технології збільшення продаж у ресторанах. 2. Інформаційні технології для офіціантів. 3. Креативні ІТ технології. 4. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі. 5. Основні переваги від використання інтерактивних технологій. 6. Інтерактивне меню. 7. Основні завдання і можливості eMenu.	Підготувати презентацію «Застосування інтерактивних технологій»	10, 11, 17, 18
Тема 5. ІННОВАЦІЇ В ОБСЛУГОВУВАННІ СПОЖИВАЧІВ 1. Класифікація послуг та їх матеріальне забезпечення 2. Сучасні послуги ПРГ 3. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів	<i>Практичне заняття 7. Інновації в обслуговуванні споживачів в ресторанному господарстві.</i> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Тенденції у впровадженні інноваційних підходів до обслуговування споживачів. 2. Вимоги до послуг ПРГ. 3. Показники якості послуг. 4. Додаткові послуги зі створення зручностей для споживачів. 5. Послуги з організації дозвілля, їх вплив на	Підготувати доповіді на теми 1. Класифікація послуг, що надаються підприємствами харчування. 2. Професійні обов'язки сомельє у ресторани 3. Основні вимоги і професійні обов'язки бариста.	6, 9, 11, 20, 22

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p>формування матеріально-технічної бази. 6. Тенденції у впровадженні інноваційних підходів до обслуговування споживачів.</p> <p><i>Практичне заняття 8. Інноваційні акції та рекламні прийоми у ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація й проведення кулінарних шоу. 2. Види кулінарних квестів. 3. Проведення акції «Fooding». 4. Рекламний прийом «пряма пошта». 5. Акція «1 Guinness» - ресторани гроші. 6. Інноваційний продукт «Вечірки-новинки». 	<p>Підготувати презентацію «Інноваційні підходи до обслуговування споживачів»</p> <p>Підготувати доповідь на тему «Інноваційні акції та рекламні прийоми»</p>	
<p>Тема 6. ІННОВАЦІЙНІ ПРИНЦИПИ ВИКОРИСТАННЯ ОБЛАДНАННЯ В ПРГ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні способи оброблення харчових продуктів 2. Сучасні види технологічного обладнання 3. Функціональні підходи до розташування технологічного обладнання 	<p><i>Практичне заняття 9. Інноваційні принципи використання обладнання в ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види теплового впливу на харчовий продукт. 2. Використання шокової заморозки. Переваги. 3. Характеристика способів вакуумного упакування продуктів. 4. Особливості пакування продуктів в модифікованому газовому середовищі. 5. Основні переваги технології Sous-vide. 6. Характеристика сучасних видів технологічного обладнання. 7. Принципи розташування обладнання. 8. Прийоми розміщення технологічного обладнання у цехах. 	<p>Підготувати презентацію «Інноваційні види технологічного обладнання ПРГ».</p>	9, 10, 11, 28

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
Модуль 2. ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ У ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ПРОЕКТУВАННІ ПРГ			
<p>Тема 7. ІННОВАЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ПРОЕКТУВАННІ ПРГ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні підходи до проектування ПРГ 2. Вимоги до проектування ПРГ. 3. Класифікація ПРГ як об'єктів проектування. 4. Принципи розроблення об'ємно-планувального рішення будівлі. 	<p><i>Практичне заняття 10. Нормативно-правові засади проектної діяльності</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавча та нормативна база проектування ПРГ. 2. Нормативні й орієнтовні показники в проектуванні. 3. Основні технологічні напрямки в проектуванні ПРГ. 4. Основні положення проектування. 5. Види проектувальної діяльності, об'єкти проектування, напрями інновацій в них. 6. Завдання проектування. 7. Характеристика принципів проектування. 8. Загальні вимоги до проектування ПРГ. 9. Принципи розміщення ПРГ. <p><i>Практичне заняття 11. Інновації в технологічному проектуванні ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Функціонально-технологічна типізація. 2. Архітектурно-будівельна типізація. 3. Класифікація ПРГ за спеціалізацією. 4. Функціональна й технологічна спеціалізація. 5. Поняття уніфікації. 6. Класифікація ПРГ за архітектурно-будівельними ознаками. 7. Класифікація ПРГ як об'єктів проектування. 	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ДБН та інша нормативна документація, що використовується в проектуванні ПРГ. 2. Питання, які погоджує замовник з проектувальником <p>Підготувати доповіді на теми</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика відмінних вимог до ПРГ різних типів. 2. Форми відтворення основних фондів 	1, 2, 3, 4, 5, 12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p><i>Практичне заняття 12. Об'ємно-планувальні рішення будівлі ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Складові технологічного проекту. 2. Поняття об'ємно-планувального рішення будівлі. 3. Мета розроблення об'ємно-планувального рішення. 4. Послідовність розроблення об'ємно-планувального рішення. 5. Фактори, що впливають на конфігурацію будівлі та кількість поверхів. 6. Особливості планувальних рішень багатоповерхових будівель. <p><i>Практичне заняття 13. Архітектурні рішення ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарні вимоги до проектування ПРГ. 2. Вимоги до ділянки будівництва ПРГ. 3. Зонування ділянки ПРГ. 4. Вимоги до розміщення будівлі на ділянці. 5. Благоустрій і озеленення території. 	<p>Підготувати доповідь на тему Вимоги проектування для осіб з обмеженими фізичними можливостями.</p> <p>.</p> <p>Підготувати доповіді на теми 1. Вимоги до розміщення ПРГ в містобудівній структурі. 2. Ситуаційний план, план благоустрою території</p>	
<p>Тема 8. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ (ТЕО) ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЕКТІВ Лекція 1. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів 1. Призначення і структура ТЕО</p>	<p><i>Практичне заняття 14. Маркетингові дослідження</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Призначення ТЕО. 2. Завдання ТЕО. 3. Питання, які повинні бути висвітлені у ТЕО. 4. Блок-схема розроблення ТЕО. 5. Послідовність розроблення ТЕО проекту. 	<p>Підготувати доповіді на теми 1. Суть маркетингу в ресторанному господарстві. 2. Функції маркетингу в ресторанному господарстві. 3. Поняття емоціонального маркетингу.</p>	1, 2, 3, 9, 16

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>2. Особливості маркетингових досліджень при розробленні ТЕО</p> <p>3. Вибір місця будівництва</p> <p>4. Обґрунтування вихідних даних ПРГ, що проектується</p> <p>Лекція 2. Розроблення концепції ПРГ</p> <p>1. Концепції ПРГ.</p> <p>2. Фактори, що впливають на вибір концептуального рішення</p> <p>3. Наймінг і його вплив на імідж ПРГ</p>	<p>6. Характеристика маркетингового середовища.</p> <p>7. Фактори й показники макросередовища та мікросередовища, що впливають на формування попиту.</p> <p>8. Сучасні фактори зовнішнього середовища, які впливають на галузь ресторанного господарства.</p> <p>9. Маркетингова стратегія підприємства..</p> <p><i>Практичне заняття 15. Вибір місця будівництва, аналіз конкурентного середовища ПРГ</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Критеріїв, за якими обирається місце для будівництва ПРГ.</p> <p>2. Фактори, що впливають на вибір місця будівництва.</p> <p>3. Показники аналізу конкурентів ПРГ, що проектується.</p> <p>4. Основні елементи, на які потрібно звертати увагу для ефективної діяльності ПРГ.</p> <p>5. Сильні і слабкі сторони діяльності підприємства.</p> <p>6. Фактори, що впливають на режим роботи ПРГ.</p> <p><i>Практичне заняття 16. Розроблення концепції ПРГ</i></p> <p><i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Поняття концепції.</p> <p>2. Характеристика складових концепції.</p> <p>3. Вплив контингенту на вибір типу ПРГ.</p> <p>4. Види кулінарного спрямування ПРГ та їх</p>	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <p>1. Види музично-розважальних програм для ПРГ.</p> <p>2. Види рекламних засобів.</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p>характеристика. 5. У чому може бути унікальність ПРГ. 6. Поняття неймінгу 7. Основні категорії назви ПРГ .</p> <p><i>Практичне заняття 17. Визначення джерел постачання</i></p> <p>1. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами ПРГ. 2. Джерела постачання ПРГ сировиною і продуктами. 3. Вибір постачальників. 4. Форми доставки сировини в ПРГ. 5. Організація приймання продовольчих товарів. 6. Види предметів матеріально-технічного забезпечення. 7. Критерії вибору постачальників матеріально-технічних засобів.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <p>1. Норми предметів матеріально-технічного оснащення для ПРГ. 2. Поняттями «логістика», «лізинг», «закупівля за системою» Прозоро».</p>	
<p>Тема 9. МОДЕЛЮВАННЯ СЕРВІСНО-ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ПРГ</p> <p>1. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ. 2. Характеристика інтер'єру залів 3. Основні стилі і напрямлення в дизайні 4. Сучасні тенденції виробничого дизайну</p>	<p><i>Практичне заняття 18. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Етапи технологічного проектування. 2. Мета моделювання сервісно-виробничого процесу. 3. Стадії сервісно-виробничого процесу ПРГ. 4. Фактори, що впливають на структуру ПРГ. 5. Структура приміщень ПРГ, які працюють на сировині та на напівфабрикатах. 6. Вимоги до просторового рішення кондитерського цеху.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <p>1. Характеристика сервісно-виробничого процесу підприємств різних типів. 2. Моделі руху сировини в ПРГ.</p>	1, 9, 12, 14

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	<p><i>Практичне заняття 19. Просторове рішення зони обслуговування у ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Функціональні підгрупи приміщень зони обслуговування. 2. Вимоги до проектування торговельних приміщень. 3. Вимоги до планувально-технологічних рішень залів ПРГ. 4. Вимоги до проектування роздавальних у їдальнях і ресторанах. 5. Структура приміщень у дієтичних їдальнях. 6. Структура приміщень у кафе молодіжних. 7. Структура приміщень дитячих кафе. <p><i>Практичне заняття 20. Інтер'єр приміщень для обслуговування</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Складові інтер'єру зали. 2. Умовні зони, які виділяють у залах ПРГ. 3. Світло в інтер'єрі. 4. Колір в інтер'єрі. 5. Види елементів дизайну. 6. Вимоги до матеріалів для оздоблення інтер'єра. 7. Складові комфортної атмосфери. <p><i>Практичне заняття 21. Дизайн приміщень для обслуговування</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика стилів інтер'єрів: фьюжн, класичний, лофт. 	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Матеріально-технічна база для обслуговування. 2. Структура послуг та їх матеріальне забезпечення відповідно до теми курсового проекту. <p>Підготувати презентацію «Характеристика інтер'єрів ПРГ.</p> <p>Розробити дизайн ПРГ відповідно до теми курсового проекту.</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
	2. Характеристика стилів інтер'єрів: модерн, класичний, мінімалізм. 3. Характеристика стилів інтер'єрів: хай-тек, поп-арт, кантрі, еко-стиль. 4. Тематичний стилі в дизайні. 5. Характеристика стилів винний, пивний.		
<p style="text-align: center;">Тема 10 ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ У ПРГ</p> 1. Основні етапи розроблення нової технології. 2. Оцінка ефективності впровадження інновацій у виробництво. 4. Оптимізація трудових ресурсів.	<p style="text-align: center;"><i>Практичне заняття 22. Оптимізація технологічних процесів у ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> 1. Підстава для розроблення технічного завдання. 2. Схема створення нової продукції. 3. Поняття властивості і якості продукції. 4. Показники якості харчової продукції. 5. Класифікація форм ефективності. 6. Показники ефективності інновацій. 7. Основні статті витрат, з яких складається собівартість продукції.	<p style="text-align: center;">Підготувати доповіді на теми</p> 1. Поняття безпечності харчового продукту. 2. Поняття фактороощадності інновацій.	1, 7, 12, 15
	<p style="text-align: center;"><i>Практичне заняття 23. Оптимізація трудових ресурсів у ПРГ</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> 1. Основні завдання організації праці в ПРГ. 2. Основні напрямки раціоналізації праці. 3. Розподіл і кооперація праці. 4. Раціоналізація режимів праці та відпочинку. 5. Сутність і завдання нормування праці. 6. Норми праці, методи нормування праці. 7. Класифікація робочого часу. 8. Методи вивчення витрат робочого часу. 9. Оцінка ефективності прийнятих рішень оптимізації праці.	<p style="text-align: center;">Підготувати доповіді на теми</p> 1. Методи виміру продуктивності праці. 2. Фактори росту продуктивності праці. 3. Види графіків виходу на роботу.	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p>Тема 11 КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ</p> <p>1. Якість продукції: основні поняття, терміни і визначення 2. Основні принципи кваліметрії 3. Забезпечення конкурентоспроможності ПРГ.</p>	<p><i>Практичне заняття 24. Комплексна оцінка якості кулінарної продукції</i> <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Характеристика показників якості продукції: харчова, біологічна, фізіологічна цінність. 2. Характеристика понять надійність, технологічність, ергономічність. 3. Естетичні показники якості продукції. 4. Поняття кваліметрії. 5. Практичні завдання і основні принципи кваліметрії. 6. Алгоритм комплексної оцінки якості продукції. 7. Фактори, що впливають на конкурентоспроможність ПРГ. 8. Критерії конкурентних переваг ПРГ</p>	<p>Підготувати доповіді на теми</p> <p>1. Комплексні показники якості продукції. 2. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості виробів.</p>	<p>8, 10, 11, 15, 23</p>

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів, захист виконаних робіт. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, що був наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточних модульних робіт.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 1. Інноваційний інжиніринг в ресторанному бізнесі		
<i>Тема 1.</i> Інновації в ресторанному бізнесі	Відвідування занять	1
<i>Тема 2.</i> Характеристика інноваційного інжинірингу	Тестування Обговорення	3
<i>Тема 3.</i> Інновації у функціонуванні ПРГ.	теоретичного матеріалу	9
<i>Тема 4.</i> Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі.	Виконання навчальних завдань	7
<i>Тема 5.</i> Інновації в обслуговуванні споживачів.		
<i>Тема 6.</i> Інноваційні принципи використання обладнання в ПРГ		
Поточна модульна робота 1		5
	Разом	25

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль 2. Інноваційний інжиніринг в технологічному проектуванні ПРГ		
Тема 7. Інновації в технологічному проектуванні ПРГ	Відвідування занять	1
Тема 8. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів	Тестування	5
Тема 9. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ	Обговорення теоретичного матеріалу	15
Тема 10. Оптимізація технологічних процесів у ПРГ	Виконання навчальних завдань	9
Тема 11. Комплексна оцінка якості продукції галузі		
Поточна модульна робота 2		5
	Разом	35
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі у формі екзамену. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 6).

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчально-методичний посібник для дистанційного навчання з дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві», 2018 р. <http://www2.el.puet.edu.ua/zo/course/view.php?id=1028>.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

Розділ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. ДБН В.2.2-25: 2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. Київ: Мінрегіон України, 2010. 82 с.

2. ДБН Б. 2.2 – 12 : 2018. Планування та забудова територій. [Чинний від 2018-09-01]. Київ: Мінрегіон України, 2018. 179 с.

3. ДБН В.2.2-40:2018. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд. [Чинний від 2019-04-01]. Київ : Держбуд України, 2018. 64 с.

4. ДБН А.3.1.3:2017. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Постанова Кабінету Міністрів України від 7 червня 2017 року N 409. 51с.

5. ДСТУ Б А.2.4-7:2009. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Мінрегіон України, 2009. 73 с.

6. ДСТУ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. Межгосударственный стандарт. [Чинний від 1998-07-01]. Київ: Держстандарт України, 1998.

7. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держстандарт України, 2005.

8. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво. Режим доступу: <http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?1251>

9. Інноваційний інжиніринг в ресторанному господарстві: опорний конспект лекцій. Укладачі А.Б. Горальчук, О.Ю. Нагорний, О.В. Котляр. Харків: ХДУХТ, 2016. 37 с.

10. Інноваційні ресторани технології: Опорний конспект лекцій. Укладачі Малюк Л.П., Балацька Н.Ю. Харків: ХДУХТ, 2016. 199 с.

11. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: Конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2014. 93 с.

12. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. Київ: ЦУЛ, 2018. 307 с.

13. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 250 с.

Додаткові

14. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Горелков Д.В. Інжиніринг у ресторанному господарстві. Харків: «Друкарня Мадрид», 2017. 176 с.

15. Борисова О. В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. Харків: ХДУХТ, 2009. С. 72–77.

16. Дослідження маркетингового середовища виробничого підприємства. Режим доступу: http://www.confcontact.com/20110629/4_zharlin_mor.php.

17. Інновації в ресторанному бізнесі.. http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm.

18. Інноваційні тренди. <http://writegate.ru/trendy-restorannogo-biznesa-2018.html>.

19. Карсенін В.І., Ткаченко Т.В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні. Київ: Економіка України, 2011. С. 41–46.

20. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ: ЦУЛ, 2011. 215 с.

21. Мальська М.П. Ресторанна справа. <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasn-tendents-rozvitku-restorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>.

22. Основи кейтеринга. www.champagne.zp.ua/stati/stati/osnovy-keyteringa.html.

23. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.С. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України. Вісник КНТЕУ, 2005. № 1. С. 5-11.

24. Разработка креативных блюд с использованием инноваций. www.magnatcorp.ru/.

25. Ресторанне господарство як сфера підприємницької діяльності. <https://lib.sale/restoranne-gospodarstvo-yak-sfera.html>.

26. Стан та перспективи розвитку підприємств ресторанного господарства. www.osvita-servis.com.ua/index.php?p=5&d_id=174.

27. Форматы предприятий общественного питания. www.znaytovar.ru/s/Formaty-predpriyatijobshhestvenn.html.

28. Шоковое охлаждение и шоковая заморозка. www.system4.com.ua/.