

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної форми освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»
на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	5 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Чоні Інна Володимирівна
кандидат технічних наук, доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	inna.choni@ gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2266

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення 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 соціально-культурних та естетичних функцій.
Тривалість	6 кредитів ЄКТС - 180 годин (лекції - 24 год., практичні заняття - 48 год., самостійна робота - 108 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	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
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
Загальні компетентності	
Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі ресторанного господарства (ПР-5).	Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів (ЗК-01)
Здатність застосовувати отриманні знання у практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері діяльності підприємств ресторанного господарства (ПР-11)	Здатність проектувати і здійснювати комплексні дослідження на базі цілісного системного наукового світогляду та вміти використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження (ЗК-02)
Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства (ПР-4).	Здатність вчитися і бути сучасно навченим (ЗК-06).
Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності). (ПР-6)	Здатність слідувати етичним нормам в професійній діяльності (ЗК-07).
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Оцінювати вплив різних груп чинників на особливості функціонування та перспективи розвитку харчових технологій. (ПР-12).	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в ресторанному господарстві (СК-01)
Організувати проектування та виконувати проекти закладів ресторанного господарства та управління ними. (ПР-14)	Здатність застосовувати знання законів та закономірностей, що регламентують функціонування підприємств ресторанного господарства (СК-04).
Застосовувати інноваційні моделі для формування стратегії розвитку закладів ресторанного господарства (ПР-17).	Здатність аналізувати та удосконалювати організацію підприємств з харчових технологій, підвищувати їх конкурентоспроможність (СК-05).
Використовувати комп'ютерні мережі для вивчення сучасних кулінарних тенденції та форматів підприємств ресторанного господарства, інтерактивних технологій в ресторанному бізнесі (ПР-13)	Здатність використання комп'ютерних мереж та інформаційно-пошукових систем і каталогів для пошуку, аналізу і систематизації інформації(СК-10).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Інноваційний інжиніринг в ресторанному бізнесі		
Тема 1 Характеристика інноваційного інжинірингу. Загальна характеристика інноваційного інжинірингу. Класифікація, види інноваційного інжинірингу в ресторанному господарстві	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: «Історія становлення інжинірингу», «Алгоритм проекту створення інжинірингової компанії»
Тема 2. Інновації в ресторанному бізнесі. Класифікація інновацій. Інновації в ресторанному бізнесі. Стан ресторанного господарства в сучасних економічних умовах. Перспективи розвитку галузі.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: «Інноваційна політика в різних країнах світу». «Найбільш поширені інновації в ресторанному господарстві.»
Тема 3. Інновації у функціонуванні ПРГ. Вплив кулінарних тенденцій на розвиток ресторанного господарства. Сучасні формати ПРГ, напрямки їх розвитку. Управління попитом на основі інжиніринг меню	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: «Стилі «ф`южн», слоуфуд», «Історія назв страв».
Тема 4. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі. Нові технології збільшення продаж у ресторані. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі. Інтерактивне меню.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати мультимедійну презентацію «Інтерактивних технології в ресторанному бізнесі».
Тема 5. Інновації в обслуговуванні споживачів. Класифікація послуг та їх матеріальне забезпечення. Сучасні послуги ПРГ. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати мультимедійну презентацію «Інноваційні підходи до обслуговування споживачів».
Тема 6. Інноваційні принципи використання обладнання в ПРГ. Інноваційні способи оброблення харчових продуктів. Сучасні види технологічного обладнання. Функціональні підходи до розташування обладнання	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати мультимедійну презентацію «Інноваційні види технологічного обладнання ПРГ».
Модуль 2. Інноваційний інжиніринг у технологічному проектуванні ПРГ		
Тема 7. Інновації в технологічному проектуванні ПРГ. Інноваційні підходи до проектування ПРГ. Вимоги до проектування ПРГ. Класифікація ПРГ як об'єктів проектування.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: «Нормативна документація для проектування ПРГ», «Алгоритм проектування ПРГ».

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 8. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів Призначення і структура ТЕО. Особливості маркетингових досліджень. Концепції ПРГ. актори, що впливають на вибір концепції. Неймінг і його вплив на імідж ПРГ	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; виконання навчальних завдань.	Підготувати мультимедійну презентацію: «Види музично-розважальних програм для ПРГ». «Рекламні засоби в ресторанному господарстві».
Тема 9. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ. Характеристика інтер'єру залів. Основні стилі і напрямлення в дизайні. Сучасні тенденції виробничого дизайну	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; виконання навчальних завдань.	Підготувати мультимедійну презентацію «Стилi інтер'єру ПРГ»
Тема 10 Оптимізація технологічних процесів у ПРГ Основні етапи розроблення нової технології. Оцінка ефективності впровадження інновацій у виробництво. Оптимізація трудових ресурсів	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: «Поняття безпечності харчового продукту», «Фактори росту продуктивності праці».
Тема 11 Комплексна оцінка якості продукції галузі Якість продукції: основні поняття, терміни і визначення. Основні принципи кваліметрії. Конкурентоспроможність ПРГ.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу заняття; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: «Комплексні показники якості продукції», «Роль рецептурних компонентів у формуванні якості продукції».

Інформаційні джерела

- 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.
- ДБН Б. 2.2 – 12 : 2018. Планування та забудова територій. [Чинний від 2018-09-01]. Київ: Мінрегіон України, 2018. 179 с.
- ДБН В.2.2-40:2018. [Будинки і споруди](#). Інклюзивність будівель і споруд. [Чинний від 2019-04-01]. Київ : Держбуд України, 2018. 64 с.
- 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.
- ДСТУ Б А.2.4-7:2009. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Мінрегіон України, 2009. 73 с.
- ДСТУ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. Межгосударственный стандарт. [Чинний від 1998-07-01]. Київ: Держстандарт України, 1998.
- ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держстандарт України, 2005.
- 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>
- Інноваційний інжиніринг в ресторанному господарстві: опорний конспект лекцій. Укладачі А.Б. Горальчук, О.Ю. Нагорний, О.В. Котляр. Харків: ХДУХТ, 2016. 37 с.
- 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.
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. Инновации в ресторанном бизнесе.. 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. 215с.
21. Мальська М.П. Ресторанна справа. <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasnostendents-rozvitku-restorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>.
22. Основы 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/.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-6): відвідування занять (1 бал); тестування (3 бали); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (6 балів); завдання самостійної роботи (4 бали); поточна модульна робота (5 балів)	25
Модуль 2 (теми 7-11): відвідування занять (1 бал); тестування (5 балів); обговорення матеріалу занять (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (4 бали); поточна модульна робота (5 балів)	35
Всього поточний контроль	60
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

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