

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

на засіданні кафедри технологій в  
ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та  
підприємництва

Протокол №1 від 28.08.2023

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ О. А. Ніколайчук

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

Ступінь: магістр  
**Кількість кредитів ECTS 5**

Розробник:  
Никифоров Р.П. к.т.н., доцент

2023 – 2024 навчальний рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми "назва освітньої програми") / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова для студентів ОП «Ресторанні технології»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість змістових модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>28</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>28</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>94</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4,0</b>
самостійної роботи студента	<b>6,7</b>
Вид контролю	<b>Екзамен</b>

## 2. Програма навчальної дисципліни

**Мета** – формування у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності, набуття базових вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному господарстві, оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному господарстві.

**Завдання дисципліни** полягає у формуванні у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності; опануванні основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному господарстві, оволодінні навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному господарстві.

**Предмет:** особливості застосування інноваційних технологій в ресторанному господарстві.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві.

Тема 2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві.

Тема 3. Інноваційні ресторани технології та концепції харчування.

Тема 4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ.

Тема 5. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування.

Тема 6. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві.

Тема 7. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів.

Тема 8. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування.

### 3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві</b>					
Тема 1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	21	4	4		13
Тема 2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві	12	2	2		8
Тема 3. Інноваційні ресторанны технології та концепції харчування	21	4	4		13
Тема 4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ	21	4	4		13
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>75</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>47</b>
<b>Змістовий модуль 2. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів для функціонального та інших спеціальних видів харчування</b>					
Тема 5. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування	21	4	4		13
Тема 6. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві	12	2	2		8
Тема 7. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів	21	2	2		8
Тема 8. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування	21	6	6		18
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>75</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>47</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>28</b>		<b>94</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар – дискусія. Фізіолого-гігієнічні основи харчування як складова інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	2
2	Семінар. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	2
3	Семінар – обговорення. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві	2
4	Семінар - обговорення. Інноваційні ресторани технології та концепції харчування	2
5	Семінар - обговорення. Інноваційні ресторани технології та концепції харчування	2
6	Семінар – дискусія. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ	4
7	Семінар. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування	4
8	Семінар-круглий стіл. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві	2
9	Семінар – обговорення. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів	2
10	Семінар – обговорення. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування	2
11	Практичне заняття. Конструювання продуктів харчування	2
12	Семінар - захист групових проєктів	2
	<b>Всього</b>	<b>28</b>

## 5. Розподіл балів, які отримують студенти

**- вид контролю: екзамен**

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК/захист групового проєкту	Завдання для самостійного виконання	
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1		2	1		0,5	3,5
Тема 2	2		1		0,5	3,5
Тема 3		2	1		0,5	3,5
Тема 4	2		1	6	0,5	9,5
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 5		2	1		0,5	3,5
Тема 6	2		1		0,5	3,5
Тема 7		2	1		0,5	3,5
Тема 8	2		1	6/10	0,5	19,5
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>30</b>
<b>Усього</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>50</b>

### Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		
15	25	10	50	100

## Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	