

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 31.08.2022

Завідувач кафедри
_____ О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

Ступінь: магістр
Кількість кредитів ECTS 5

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

2021 – 2022 навчальний рік

1. Опис навчальної дисципліни

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

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: є 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 ресторанны 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.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– інтегральної програмної компетентності:

здатність розв'язувати задачі інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.

– загальних програмних компетентностей:

здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів);

здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей;

здатність працювати в команді;

здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;

здатність приймати обґрунтовані рішення;

здатність працювати в міжнародному контексті .

– фахових програмних компетентностей:

здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу;

здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

здатність створювати і впроваджувати продуктивні інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

здатність забезпечувати ефективну виробничу діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу;

здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації;

здатність використовувати інноваційні ресторанні технології, сировину та устаткування у практичній діяльності, науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції.

2) досягнення програмних результатів навчання:

здатність застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та

інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

здатність обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу;

здатність застосовувати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері готельно-ресторанного бізнесу;

здатність здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг;

здатність відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань

здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

3) набуття результатів навчання (згідно Дублінських дескрипторів):

– знання:

напрямків інноваційної діяльності в ресторанному господарстві;
характеристики моделей інновацій та правил їх побудови;
інноваційних видів сировини та устаткування для ресторанного господарства;

інновацій у створенні функціональних продуктів харчування, продуктів для розбалансованого та полідефіцитного харчування;

інновацій у дієтичному та лікувально-профілактичному харчуванні;

інновацій в холодильній та тепловій обробці продукції;

особливостей молекулярних технологій;

особливостей використання харчових та дієтичних добавок в ресторанному господарстві;

основ конструювання інноваційних видів продукції.

– уміння/навички:

розробляти напрямки інноваційної діяльності для закладів ресторанного господарства;

будувати моделі інновацій;

давати оцінку технологічним процесам виробництва інноваційних видів продукції з точки зору можливості забезпечення їх високої якості;

науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції;

конструювати інноваційні види продукції з урахуванням вимог дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

– комунікація:

донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації у питання впровадження інноваційної

діяльності ресторанному господарстві;

донесення знань з питань конструювання інноваційних видів продукції.

– **відповідальність і автономія:**

демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень;

демонструвати здатність працювати з документацією та конструювати інноваційні види продукції;

формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти інноваційного розвитку ресторанного господарства;

демонструвати здатність планувати та управляти часом та професійним розвитком осіб та груп, задіяних в роботі закладів ресторанного господарства; здатність продовжувати навчання зі значним ступенем автономії.

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
Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві					
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
Разом за змістовим модулем 1	75	14	14		47
Змістовий модуль 2. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів для функціонального та інших спеціальних видів харчування					
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
Разом за змістовим модулем 2	75	14	14		47
Усього годин	150	28	28		94

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
	Всього	28

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	Завдання для самостійного виконання	

				проєкту		
Змістовий модуль 1						
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
Разом за змістовим модулем 1	4	4	4	6	2	20
Змістовий модуль 2						
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
Разом за змістовим модулем 2	4	4	4	16	2	30
Усього	8	8	8	22	4	50

**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).

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