

Міністерство освіти і науки України

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т.Г.Шевченка



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Інноваційні технології у закладах ресторанного господарства

Загальна інформація

Компонент освітньо-професійної програми	Вибірковий
Кількість кредитів ECTS	3
Мова навчання	Українська
Ступінь вищої освіти	ОКР Магістр
Галузь знань	(тільки для нормативних ОК)
Спеціальність	(тільки для нормативних ОК)
Освітньо-професійна програма	(тільки для нормативних ОК)

Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Інноваційні технології у закладах ресторанного господарства» є засвоєння студентами спеціальних теоретичних знань та практичних навиків щодо впровадження інноваційних технологій виробництва харчової продукції у заклади ресторанного господарства.

Передумови вивчення дисципліни

Для результативного опанування знаннями, вміннями, навичками при вивченні даної дисципліни студент повинен мати базові знання з блоку фахових дисциплін галузі харчових технологій першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та «Технології у харчовій галузі», «Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості».

Зміст дисципліни

Змістовий модуль 1. Інноваційні підходи до виробництва продукції харчування у закладах ресторанного господарства

Тема 1 Теоретичні засади інноваційного процесу в сучасному ресторанному господарстві.

1. Предмет і завдання дисципліни «Інноваційні технології у закладах ресторанного господарства». 2. Суть інновації та інноваційного процесу. Інновація, інноватика, закони

інновації. 3. Класифікація інновацій. 4. Аналіз інноваційних розробок та сучасні тенденції на ринку ресторанного господарства.

Тема 2. Сучасні та перспективні інноваційні концепції в закладах ресторанного господарства.

1 Етапи розробки інноваційного продукту чи послуги в закладах ресторанного господарства. 2 Особливості розробки концепції закладу ресторанного господарства в сучасних умовах. 3 Сучасні концепції закладів ресторанного господарства з інноваційними технологіями в Україні та за кордоном. 4 Нові підходи до формування назви закладу ресторанного господарства. Особливості неймінгу в ресторанному бізнесі. 5 Інноваційні акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства по залученню і утриманню клієнтів.

Змістовий модуль 2. Інноваційні напрями розробки страв у закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Використання інноваційного напрямку розробки страв у закладах ресторанного господарства, специфіка та особливості методики.

1. Система смакових поєднань продуктів. 2. Принципи розробки рецептур, що засновані на використанні прийому «Foodpairing». 3. Історичні аспекти появи текстурної кухні. 4. Сучасні техніки текстурної кухні. Особливості приготування страв шляхом сферифікації, емульсифікації, драглеутворення. 5. Характеристика структуроутворювачів. Рекомендації щодо вибору структуроутворювачів. 6. Основні переваги та недоліки текстурної кухні.

Тема 4. Техніки молекулярної кухні та обладнання.

1 Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії. 2. Основні напрями, завдання та принципи молекулярних технологій. 3. Нові компоненти, інструменти, обладнання та апарати, методи на молекулярній кухні.

Тема 5. Інноваційні напрями розробки страв, застосування технології «sous vide», «cook & serve».

1. Основні етапи розвитку технології «Sous Vide». Суть технології «SOUS VIDE». 2. Харчові продукти з використанням технології «Sous Vide». Основні етапи приготування за технологією «Sous Vide». 3. Основні переваги та недоліки низькотемпературної кулінарної обробки у вакуумі. 4. Подовження терміну придатності напівфабрикатів. Рекомендації щодо температурного режиму та тривалості приготування для різних харчових продуктів. Технологія «Sous Vide» з точки зору безпеки для здоров'я споживачів. 5. Система технологій приготування і подавання «Cook & Serve».

Тема 6. Застосування технології «cook & hold», «long life fresh food» (llff) та «extended shelf life» (esl), «льодоміксинг» («пакоджетинг»), «thermomix».

1. Технологія приготування і зберігання страв «Cook & Hold». 2. Система технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». 3. Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze». 4. Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». 5. Система технологій збереження свіжості продукції на більш тривалі терміни: «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL). 6. Технології «льодоміксинг» («пакоджетинг»). 7. Технологія «Thermomix».

Форми та методи навчання

Форми навчання: лекції, практичні роботи, самостійна робота, залік.

На заняттях застосовуються активні і пасивні методи навчання: пояснення, бесіда, демонстрування, виконання завдань практичного характеру, розв'язування виробничих задач.

Контроль навчальних досягнень

Форми та методи оцінювання:

Поточний контроль – усне опитування, захист практичних робіт, оцінювання виконаних індивідуальних завдань; питання для самостійного опрацювання, контрольні роботи.

Підсумковий контроль – залік.

Відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти в Національному університеті «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка, Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка результати навчання, отримані у неформальній освіті студентами, можуть бути зараховані – відповідно оцінені у певну кількість балів у межах дисципліни «Інноваційні технології у закладах ресторанного господарства». Підставою для зарахування балів з дисципліни є: участь у роботі конференцій, що підтверджується відповідним сертифікатом, наявність документа (сертифіката, свідоцтва тощо) про закінчення курсів (онлайн курсу, тренінгів, вебінарів тощо) із зазначеними в ньому відомостями про обсяг часу, протягом якого відбувалась підготовка здобувача вищої освіти.

Критерії оцінювання навчальних досягнень:

Види контролю	Кількість	Бали	Загальна кількість балів
Виконання практичної роботи	9	5	45
Самостійна робота	9	2	18
Контрольна робота	2	6	12
Залік		25	25
Всього:			100

Робота на практичному занятті оцінюється за такими критеріями:

5 балів – студент у повному обсязі опрацював програмний матеріал, має глибокі та міцні знання, упевнено оперує набутими знаннями, робить аргументовані висновки, а також посилається на наукові дослідження, ознайомлений з спеціальною літературою;

4 бали – студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на поглибленому рівні, студент володіє комплексом спеціальних знань та вмінь, який є частково впорядкованим;

3 бали – студент володіє навчальним матеріалом, але з деякими неточностями, може узагальнювати та застосовувати набуті знання, відповідь містить незначні помилки;

2 бали – головний зміст питання не розкрито, студент має лише приблизне уявлення про питання, що розглядається на занятті,

1 бал – студент не готовий до заняття, не знає більшої частини програмного матеріалу, завдання, невпевнено відтворює терміни і поняття, що розглядалися під час заняття, допускає змістовні помилки.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
83 – 89	B	добре	
75 – 82	C		
68 – 74	D	задовільно	
60 – 67	E		
35 – 59	Fx	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 – 34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Загальні критерії оцінювання результатів навчання

Національна шкала оцінювання (4-бальна)	Оцінка за шкалою ECTS (7-бальна)	Критерії оцінювання
Відмінно (5)	A	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на поглибленому рівні. Застосування знань здійснюється на основі самостійного цілеутворення. Студент проявляє нешаблонність мислення. Здатний самостійно і творчо використовувати знання та уміння. Студент спроможний самостійно розв'язувати нестандартні задачі. Навчально-пізнавальна активність обумовлена пізнавальними інтересами, мотивами саморозвитку і професійного становлення. Студент проявляє інтерес до дисципліни, може під керівництвом викладача вибрати предмет дослідження, проводити самостійну роботу.
Добре (4)	B	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на поглибленому рівні. Студент володіє комплексом знань та вмінь, який є частково впорядкованим. У процесі застосування знань студент спроможний самостійно вибрати необхідний елемент комплексу знань та вмінь. Застосування знань та вмінь здійснюється як у стандартних ситуаціях, так і при незначних варіаціях умов на основі використання загальних рекомендацій. Відбувається перенесення сформованих педагогічних умінь або їх комплексів на розв'язуванні незнайомих задач. Навчально-пізнавальна активність стимулюється пізнавальними інтересами, продукт діяльності оцінюється як професійно значущий.
Добре (4)	C	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на поглибленому рівні. Може усвідомлено застосовувати знання на практиці. Комплекс знань частково структурований. Знання застосовуються

		переважно у знайомих ситуаціях. Студент усвідомлює особливості технічних задач. Пошук способів їх вирішення здійснюється за зразком. Навчально-професійна діяльність стимулюється мотивами професійного становлення і пізнавальними інтересами.
Задовільно (3)	D	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на середньому рівні. Частково усвідомлює специфіку навчальних задач. Має знання про дії та відповідні їм операції щодо розв'язування технічних задач. Процес розв'язування задач потребує опори на зразок. Навчально-пізнавальна активність є ситуативною. Домінують мотиви обов'язку та особистого успіху. Використання засобів саморозвитку та самопізнання відбувається неусвідомлено.
Задовільно (3)	E	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на низькому рівні. Виконання дій при розв'язуванні технічних задач частково усвідомлюється, здійснюється частково правильно.
Незадовільно (2)	Fx	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на елементарному рівні, має уявлення про логічну будову курсу. Виконання окремих дій відбувається не усвідомлено, навчально-пізнавальна активність мотивується ситуативно-прагматичним інтересом.

Політика курсу

Учасники освітнього процесу керуються нормативними документами та відповідними Положеннями, затвердженими в НУЧК. Положення про організацію освітнього процесу (нова редакція)
(https://drive.google.com/file/d/1p-qykVjCEwDD9xbkl44yFQXwv_0t8u0I/view).

При вивченні дисципліни, виконанні практичних занять та проведенні форм контролю студенти зобов'язані дотримуватись принципів академічної доброчесності, які зазначені у Положеннях про академічну доброчесність
(<https://drive.google.com/file/d/1LBczFimbiTyDU90wxxRhwJaHojnGgZ8x/view>)

Практичні роботи повинні бути захищені протягом семестру.

Граничний термін захисту всіх практичних робіт та проходження всіх видів поточного контролю – день заліку.

Відпрацювання пропущених занять та перескладання всіх форм контролю може відбуватися відповідно до розкладу консультацій викладача, залік – у терміни здачі академічної заборгованості.

Методичне та матеріально-технічне забезпечення

Навчальна та робоча програма дисципліни; силабус: конспект лекцій; методичні матеріали до практичних занять (плани проведення, питання на самостійне опрацювання, індивідуальні завдання); методичні рекомендації до виконання завдань для самостійної роботи; презентації

до лекційних занять; контрольні роботи (тестові завдання); питання до заліку; платформа дистанційного навчання «moodle».

Методичне та матеріально-технічне забезпечення

Навчальна та робоча програма дисципліни; силабус: конспект лекцій; методичні матеріали до практичних занять (плани проведення, питання на самостійне опрацювання, індивідуальні завдання); методичні рекомендації до виконання завдань для самостійної роботи; презентації до лекційних занять; тестові завдання, контрольні роботи; питання до заліку; платформа дистанційного навчання «moodle»; кухонне обладнання та посуд лабораторії харчових технологій.

Інформаційні ресурси

1. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. - практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й. Джурик. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с.
2. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: підруч. для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. К.: Кондор, 2013. 248 с.
3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі навч. посібник / Н. М. Влащенко, Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
4. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.
5. Лисюк Т. В., Терещук О. С., Пасічник М. П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 40. 2022. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
6. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с.

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Газука Тетяна Анатоліївна
Науковий ступінь, вчене звання, посада	канд. пед. наук., доцент доцент кафедри професійної освіти та БЖД
Комунікація	Е-mail: tanya.gazuka0510@gmail.com Телефон: +38-0937681236
Посилання на дисципліну в системах дистанційного навчання	https://moodle.chnpu.edu.ua/course/view.php?id=2602 Zoom: 409 293 1117 (Пароль – 2023)

Консультації	
--------------	--