ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ В ГАЛУЗІ ХАРЧУВАННЯ»

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Освітньо-професійна програма	**Готельно-ресторанна справа**
Рік навчання	**1**
Семестр	**1**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни	**к.е.н., професор СКРИНЬКОВСЬКИЙ Руслан**
Контактна інформація лектора (e-mail)	**uan_lviv@ukr.net**

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Інноваційні тренди в галузі харчування», як навчальна дисципліна належить до основних дисциплін.

Метою курсу є розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх під час конструювання новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи. спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначати особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу; створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг.

Завданням курсу «Інноваційні тренди в галузі харчування» є вивчення:

- інноваційних технологій, які є актуальними на сучасному етапі для господарської діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, інновації у обслуговуванні, управлінні персоналом та виробничою діяльністю суб'єктів господарювання;

- новітніх концепцій закладів ресторанного господарства, авангардних технологій харчування, харчових продуктів функціонального призначення, новітніх стандартів сервісу та форм надання професійних послуг, нової філософії підходу до створення і пропозиції меню, сучасних напрямів і наукових концепцій використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів закладів ресторанного господарства.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практикні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1	2	3	4	5
ТЕМА 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	2/1	Знати основні теорії і концепції харчування людини, альтернативні види харчування, сутність та наукові основи нутригеноміки	Питання, тести, практичні завдання,виконання самостійної роботи	2
ТЕМА 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	2/1	Знати класифікацію та характеристику сучасних харчових і дієтичних, новітні технології виробництва дієтичних добавок , використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	2
ТЕМА 3. Класифікація та характеристика харчових продуктів функціонального призначення	2/1	Знати концепцію функціонального харчування, характеристика харчових продуктів функціонального призначення	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	2
ТЕМА 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	2/1	Знати основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення. методику розробки плану меню різних видів та способів харчування, значення та загальну характеристику раціонів лікувально-профілактичного харчування.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	2
ТЕМА 5. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах	2/1	Знати загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію, характеристику основних лікувальних дієт, принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	2
ТЕМА 6. Концептуальні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування	2/1	Знати характеристику, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей; основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку; нову концепцію харчування школярів в Україні.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3

1	2	3	4	5
ТЕМА 7. Інноваційні технології сучасної ресторанної продукції	2/1	Знати інноваційні технології сучасної ресторанної продукції: грильяж, барбекю, вок-технологію, фламбування, фондю, раклет тощо.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3
ТЕМА 8. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини	4/2	Знати харчові інгредієнти та нову сировина для ресторанної продукції, наукове обґрунтування їхнього призначення; новітні технології ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3
ТЕМА 9. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	2/1	Знати особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами, сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3
ТЕМА 10. Нова філософія підходу до оформлення меню	2/1	Знати особливості інноваційних підходів до створення меню, види і стилі сучасного дизайну меню, представлення страв і концепцію закладу: вітчизняний та закордонний досвід	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3
ТЕМА 11. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	2/1	Знати характеристику та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент», надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань; розроблення портфелю безплатних послуг.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3
ТЕМА 12. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	2/1	Знати основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства, класифікацію додаткових послуг, особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів споживачів закладів ресторанного господарства.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3
ТЕМА 13. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)	2/1	Знати суть кейтеринг-бару та його організацію, методи приготування коктейлів під час шоу-програм, підбір і розрахунок посуду ,схему роботи з клієнтами.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3

1	2	3	4	5
ТЕМА 14. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	2/1	Знати наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи; історію виникнення, характеристику професії бариста, віталье	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3
ТЕМА 15. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу у ресторанному бізнесі	2/1	Знати стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції; правила надання додаткових послуг, забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	3
Всього балів за поточний контроль				**40**
Екзаменаційна оцінка				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Програмні компетентності вивчення дисципліни	**загальні:** ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті **фахові:** СК1. 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; СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК12. 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.
Програмні результати навчання	РН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РН07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	**Сума балів за всі види навчальної діяльності**	**Оцінка ECTS**
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно (з можливістю повторного складання)	35 – 59	FX
незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. К.: Фірма «ІНКОС», 2007. 381с. 2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К., 2010. 447 с. 3. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. Посібник. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. 373 с 4. Малюк Л.П., Балацька Н.Ю. Інноваційні ресторанні технології. Опорний конспект лекцій. Х.: ХДУХТ, 2016. 199 с. 5. Павлюченко О.С. Інноваційні ресторанні технології: конспект лекцій для студ. спец. 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко К.: НУХТ, 2014. 105 с. 6. Про інноваційну діяльність: Закон України від 04.07.2002 № 40-IV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text 7. П'ятницька Г., П'ятницька Н. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. К.: Кондор-Виробництво, 2013. 250 с. 8. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч.1. / за ред. М. І. Пересічного. К.: КНТЕУ, 2013. 752 с. 469. 9. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ: в 2 ч. Ч.2. / за ред. М. І. Пересічного. К.: КНТЕУ, 20143. 716 с.

Інформаційні ресурси	1. Електронний журнал «Ресторатор». URL: http://www.restorator.ua/ 2. Найпростіші способи приготування їжі. URL: http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/ 3. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. URL: http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php 4. Ресторатор: секрети успішної кар'єри. URL: http://www.osvita.com.ua/