ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«МЕНЕДЖМЕНТ ІННОВАЦІЙ У СФЕРІ ХАРЧУВАННЯ»
ОК 03

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**1**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни Кошовий Богдан-Петро Олегович, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри демографії, трудових відносин і соціальної політики, e-mail: qqbkqq@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Менеджмент інновацій у сфері харчування» для здобувачів ступеня магістра є формування системи знань і практичних компетентностей щодо управління інноваціями у сфері харчування – виявлення, оцінювання та відбору інноваційних трендів – нових джерел білка, технологій переробки, функціонального та персоналізованого харчування, сталого розвитку – та їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Моніторинг трендів:** Виявлення, аналіз та оцінювання інноваційних трендів у галузі харчування у світі та в Україні.
2. **Нові продукти й технології:** Оцінювання нових джерел сировини та технологій з позицій безпечності, регуляторних вимог і споживчого сприйняття.
3. **Сталий розвиток:** Інтеграція принципів сталого харчування та зменшення харчових відходів у діяльність закладу.
4. **Впровадження:** Розроблення інноваційних продуктів і меню, планування їх впровадження та оцінювання ефективності в закладах ресторанного господарства.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Інновації в харчуванні: сутність, джерела трендів і управління інноваційним процесом.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - поняття та класифікацію інновацій у харчуванні; - чинники формування трендів; - методи моніторингу трендів. Вміти: аналізувати звіти про тренди; оцінювати релевантність тренду для закладу.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Альтернативні джерела білка.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - рослинні аналоги м’яса та молока; - культивоване м’ясо, мікропротеїни, їстівні комахи; - регулювання нових харчових продуктів у ЄС. Вміти: оцінювати можливості використання альтернативних білків у меню; аналізувати регуляторні обмеження.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Ферментація та біотехнології в харчуванні.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - традиційну та точну ферментацію; - пробіотики та ферментовані продукти; - вимоги безпечності. Вміти: розробляти ферментовані продукти для меню з дотриманням вимог безпечності.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Функціональне та персоналізоване харчування.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - функціональні інгредієнти; - персоналізоване харчування на основі даних; - харчування для спеціальних дієтичних потреб. Вміти: проєктувати функціональні страви; адаптувати меню до дієтичних потреб гостей.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Сучасні технології обробки харчових продуктів.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - су-від, пароконвекція, високий тиск, 3D-друк їжі; - вплив технологій на якість і безпечність; - економічну доцільність. Вміти: обирати технологію для конкретного продукту та обґрунтовувати її доцільність.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

Тема 6. Стале харчування та зменшення харчових відходів.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - концепцію планетарного здорового раціону; - принципи zero waste і circular kitchen; - методи вимірювання харчових відходів. Вміти: проводити аудит харчових відходів закладу; розробляти програму їх зменшення.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Прозорість, маркування та «чиста етикетка».	2/2/–	Магістранти повинні знати: - вимоги до інформування споживачів про харчові продукти; - тренд «clean label»; - простежуваність і походження сировини. Вміти: оцінювати інформацію про продукт на відповідність вимогам; формувати прозору комунікацію про страви.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Цифрові технології та штучний інтелект у харчуванні.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - цифрові інструменти планування меню; - застосування ШІ в розробленні рецептур і прогнозуванні попиту; - ризики цифровізації. Вміти: використовувати цифрові інструменти для аналізу попиту й розроблення рецептур з критичною перевіркою результатів.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Рослинні меню у закладах вищого сегмента. 2. Локальні та сезонні продукти в концепції закладу. 3. Безглютенове та безлактозне меню. 4. Нові харчові продукти: процедура допуску в ЄС. 5. Харчові алергени та обов’язки закладу. 6. Напої без алкоголю як тренд. 7. Гастрономічна спадщина України й інновації. 8. Упаковка для доставки: сталі рішення. 9. Трендвотчинг: методи та джерела.		
Всього	16/16/58			
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 у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. ПРН05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. ПРН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.
Методи навчання і оцінювання	ПРН03 – кейс-метод (впровадження трендів у закладах), розрахунок ефективності; контроль – розв'язання кейсу, тест. ПРН05 – мозковий штурм, розроблення концепції інноваційного продукту; контроль – захист концепції, опитування. ПРН11 – міні-дослідження тренду за науковими джерелами; контроль – аналітична записка, презентація. Підсумковий контроль – екзамен.

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 заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр
2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19
3. Regulation (EU) 2015/2283 of the European Parliament and of the Council of 25 November 2015 on novel foods. Official Journal of the European Union. 2015. L 327. P. 1–22.
4. Codex Alimentarius Commission. General Principles of Food Hygiene : CXC 1-1969 (rev. 2023). Rome : FAO ; WHO, 2023.
5. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
6. Willett W. et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. The Lancet. 2019. Vol. 393, No. 10170. P. 447–492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4
7. Van Huis A. et al. Edible insects: future prospects for food and feed security. FAO Forestry Paper 171. Rome : FAO, 2013.
8. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
10. McClements D. J., Grossmann L. Next-Generation Plant-based Foods: Design, Production, and Properties. Cham : Springer, 2022.
11. Sandhu K., Singh S. (Eds.) Food Printing: 3D Printing in Food Industry. Singapore : Springer, 2022.
12. Serventi L. (Ed.) Sustainable Food Innovation. Cham : Springer, 2023.
13. von Braun J., Afsana K., Fresco L. O., Hassan M. H. A. (Eds.) Science and Innovations for Food Systems Transformation. Cham : Springer, 2023. 948 p. DOI:

	https://doi.org/10.1007/978-3-031-15703-5 **Інформаційні ресурси:** 1. Springer. McClements D. J., Grossmann L. Next-Generation Plant-based Foods (2022). URL: https://link.springer.com/doi/10.1007/978-3-030-96764-2 2. Springer. Sandhu K., Singh S. Food Printing: 3D Printing in Food Industry (2022). URL: https://doi.org/10.1007/978-981-16-8121-9 3. Springer. Serventi L. Sustainable Food Innovation (2023). URL: https://doi.org/10.1007/978-3-031-12358-0 4. OAPEN Library. Science and Innovations for Food Systems Transformation (Open Access, 2023). URL: https://library.oapen.org/handle/20.500.12657/61280 5. EUR-Lex. Regulation (EU) 2015/2283 on novel foods. URL: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2015/2283 6. FAO. Science, Technology and Innovation – Publications. URL: https://www.fao.org/science-technology-and-innovation/resources/publications/en