

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інжиніринг ресторанних технологій

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

магістр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2021

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

MTX-21

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2021 рік

Розробник:

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій, кандидат технічних
наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Гарант освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій, кандидат технічних
наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 17.05.2021 р. № 7.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інжиніринг ресторанних технологій» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів Ресторанні технології спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування базових знань з проектування нових ресторанних технологій, планування наукового експерименту та інтерпретації отриманих експериментальних даних, оволодіння професійними знаннями, компетентностями та вміннями щодо впровадження нової ресторанної продукції у заклади ресторанного господарства.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є загальні принципи проектування нових ресторанних технологій та впровадження їх у виробництво.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на базових знаннях з таких навчальних дисциплін, як «Харчова хімія», «Фізика», «Вища математика», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції», «Методи контролю якості продукції харчових виробництв», «Організація ресторанного господарства» та є основою для подальшого виконання випускного кваліфікаційного проекту.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до превентивного і аварійного планування.

ЗК 3. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

ЗК 4. Уміння приймати управлінські рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях.

ЗК 5. Уміння працювати у колективі та команді, проявляти лідерські якості на посаді керівника.

ЗК 6. Здатність працювати в міжнародному середовищі.

ЗК 9. Здатність до формування культури мислення, її сприйняття.

ЗК 10. Здатність до самоосвіти.

ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність).

ЗК 12. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.

фахових компетентностей:

ФК 4. Здатність визначати концепцію закладу ресторанного господарства.

ФК 6. Здатність виконувати проектні, технологічні, інженерно-технічні роботи.

ФК 7. Уміння визначати раціональні технологічні режими виробництва продукції ресторанного господарства.

ФК 8. Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанних технологій.

ФК 9. Здатність розроблення підходів до проектування складу харчових продуктів спеціального призначення.

ФК 13. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень.

ФК 14. Здатність до вибору напрямку та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності.

програмних результатів навчання:

ПРН 3. Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторанні технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання спеціальних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності у закладах ресторанного господарства.

ПРН 4. Здатність до розроблення та впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, сервісних технологій у закладах ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції, що сприяють розширенню формату діяльності закладів та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання чуттєвого сприйняття концепції закладу ресторанного господарства, розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу в концептуальних закладах ресторанного господарства.

ПРН 5. Базові знання та розуміння основ нутриціології та її термінологічного апарату, сучасної парадигми харчування людей різних вікових і професійних груп, наукових підходів щодо організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів, сучасними вимогами щодо послуг харчування в умовах курорту, зокрема, санаторію, курортного готелю та інших оздоровчих комплексів.

ПРН 9. Здатність застосовувати систему знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокomпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

ПРН 14. Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові галузі ресторанного господарства; здатність формувати філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в ресторанній справі; здатність самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання дослідження в рамках загального наукового процесу.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ до інжинірингу ресторанних технологій

Вступ. Предмет, мета, завдання дисципліни. Алгоритм розроблення нової технології ресторанної продукції.

Тема 2. Принципи огляду конкурентних пропозицій ресторанної продукції на ринку та пошуку ніші досліджень

Підходи до моніторингу актуальних асортиментних позицій меню закладів ресторанного господарства. Принципи організації та проведення опитування споживачів ресторанної продукції; інтерпретація отриманих експериментальних даних. Підходи до проведення аналітичного огляду наукової та фахової літератури із заданої теми дослідження та представлення результатів аналізу у письмовій формі.

Тема 3. Математичне моделювання ресторанних технологій. Інші види моделей

Моделювання рецептурного та нутрієнтного складу ресторанної продукції з наперед заданими властивостями.

Поняття про повнофакторний експеримент та принципи його реалізації.

Поняття про фізичні, хімічні та інші види моделей.

Тема 4. Принципи організації, проведення та інтерпретації результатів наукового експерименту

Підходи до організації наукового експерименту. Алгоритм проведення наукового експерименту. Принципи інтерпретації результатів експериментальних досліджень. Візуалізація експериментальних даних та їх аналіз. Формулювання висновків. Принципи оформлення результатів дослідження у науковий твір (статтю, тези).

Тема 5. Впровадження нових ресторанних технологій у виробництво

Оформлення документації з апробації нової ресторанної продукції у виробничих умовах та розроблення нормативно-технічної документації на нову ресторанну продукцію. Розроблення елементів плану НАССР для нової ресторанної технології.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття			8					
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			8					
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів			164					
	Усього годин			180					
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Вступ до інжинірингу ресторанних технологій	10	1				9																		
Тема 2. Принципи огляду конкурентних пропозицій ресторанної продукції на ринку та пошуку ніші досліджень	10	1				9																		
Тема 3. Математичне моделювання ресторанних технологій. Інші види моделей	54	2		4		48																		
Тема 4. Принципи організації, проведення та інтерпретації результатів наукового експерименту	54	2		2		50																		
Тема 5. Впровадження нових ресторанних технологій у виробництво	52	2		2		48																		
Усього годин / кредитів ECTS	180 / 6	8		8		164																		

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5766>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Вступ до інжинірингу ресторанних технологій

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 2. Принципи огляду конкурентних пропозицій ресторанної продукції на ринку та пошуку ніші досліджень

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 3. Математичне моделювання ресторанних технологій. Інші види моделей

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 4. Принципи організації, проведення та інтерпретації результатів наукового експерименту

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Тема 5. Впровадження нових ресторанних технологій у виробництво

Підготовка до практичних занять згідно з індивідуальними завданнями.

Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу та підготовка до тестування.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5766>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання курсової роботи (проекту).

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Весна 2021/2022 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Тестування на Порталі	1	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Тестування на Порталі	1	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Практичне заняття № 1	5	
	Практичне заняття № 2	5	
	Тестування на Порталі	1	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Практичне заняття №3	5	
	Тестування на Порталі	1	
	<i>Тема 5</i>		
	Практичне заняття №4	5	
	Тестування на Порталі	1	
1.5	Тренувальне тестування	35	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	20
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	5	5
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	15	15
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Кузьмін О. В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навчальний посібник / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова. – Київ : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. – 488 с.

2. Горальчук А. Б. Інноваційний інжиніринг у ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170112 «Технології харчування» освітньо-кваліфікаційного рівня магістр денної форми навчання [Електронний ресурс] / А. Б. Горальчук, О. Ю. Нагорний, О. В. Котляр. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CDROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

8.2. Додаткові джерела інформації

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – Київ : Арій, 2011. – 992 с.