

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Інженерно-технологічний факультет  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

**ОК 28 Інноваційні технології в ресторанній індустрії**

Обов'язковий

---

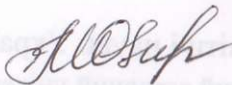
(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми  
**«Харчові технології»**  
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2022

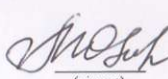
Розробник



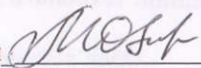
Мельник О.Ю., к.т.н., доцент

(підпис)

(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

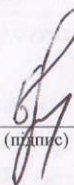
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри Технології харчування (назва кафедри)	протокол від 14 червня 2022 року № 18
В.п. завідувач кафедри	 Мельник О.Ю. (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

/ Гарант освітньої програми  Сабадаш С.М.  
(підпис) (ПІБ)

Заступник декан факультету,

де реалізується освітня програма



Болгова Н.В.

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Перцевой Ф.В.

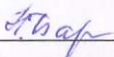
(ПІБ)

Мазуренко І.К.

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації



(Баранник Н.М.)

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 28.08 2022 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Інноваційні технології в ресторанній індустрії							
2.	Факультет/кафедра	ІТФ/ кафедра технології харчування							
3.	Статус ОК	Обов'язковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність: 181 «Харчові технології»							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість Вивчення	Семестр третій Тривалість вивчення – 1 семестр							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		8		-	-	30		112	
10.	Мова навчання	Українська							
11*	Викладач/Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юріївна							
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 220м, корпус №4. Тел.096-432-80-72, E-mail:oxana7@i.ua час консультацій: середа з 12 до 13 години							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Підготовка майбутніх фахівців, що ознайомлені з такими важливими проблемами та питаннями харчових технологій: інноваційними технологіями та їх використанням в харчових підприємствах та закладах ресторанного господарства, основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів і раціонів; удосконалення та розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки; дослідження закономірностей формування асортименту харчової та кулінарної продукції, визначення перспектив розвитку; опанування знань щодо наукових принципів складання харчових раціонів з урахуванням впровадження інноваційних технологій харчової продукції.							
13.	Мета освітнього компонента	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 новітньої харчової та кулінарної продукції функціонального призначення; вміння діагностувати технології харчових продуктів як цілісні технологічні системи спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначати особливості і динаміку трансформації інноваційних харчових підприємств та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог сьогодення.							

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології харчування», «Харчові та дієтичні добавки», «Технологія оздоровчих харчових продуктів»
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час іспиту – робота студента анулюється і іспит складається повторно.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2598">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2598</a>

## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання з дисципліни <sup>1</sup>	Програмні результати навчання <sup>2</sup>								Як оцінюється РНД <sup>4</sup>
	1	4	5	6	8	9	14	29	
<u>ДРН 1.</u> знання сучасного стан і перспективи розвитку нутриціології; інноваційних методів оброблення сировини; новітніх харчових продуктів функціонального призначення з урахуванням соціальної ефективності.	X		X	X				X	
<u>ДРН 2.</u> знання методик визначення раціональних технологічних режимів виробництва харчової та ресторанної продукції, оцінки якості сировини та готової продукції.					X				X
<u>ДРН 3.</u> знання безвідходних технологій та нових способів консервування та зберігання харчових продуктів.	X								
<u>ДРН 4.</u> вміння проводити пошук технічної інформації, демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування, розробляти технологічну документацію, працювати в команді.		X					X	X	
<u>ДРН 5.</u> вміння проектувати склад харчових продуктів, розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, технології виробництва, зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.			X		X				

*Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять*

*Екзамен*

*Комп'ютерне тестування (атестація)*

<sup>1</sup> Той, перелік, який наводиться у робочій програмі у «знати, уміти».

При визначенні ДРН у робочій програмі можна не виділяти «знати, уміти», а давати загальним списком.

<sup>2</sup> зазначити номери ПРН так, як вони наведені в ОП.

**ОБОВ'ЯЗКОВО!** ПРН, що наведені у додатку повинні співпадати із тими «+», що наведені у матриці відповідності ПРН і ОК освітньої програми.

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомен- дована літерату- ра <sup>5</sup>	
	Аудиторна робота			Самос- тійна робота
	Лк	Лаб		
<b>Тема 1. Вступ. Предмет та задачі. Проривні інновації в харчовій промисловості майбутнього.</b> 1. Біоінформатика та дизайн харчових продуктів. 2. Альтернативні джерела білку. 3. Технологія консервування та подовження терміну зберігання харчових продуктів.	1	-	25	[6,8,15]
<b>Тема 2. Інновації в закладах ресторанного господарства.</b> 1. Найбільш поширені інновації у сфері ресторанного господарства. 2. Мода в назвах страв. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід. <i>ЛЗ. Створення та презентація власного ресторанного закладу.</i> СРС. Інноваційні підходи до створення меню.	2	6	25	[3,8,9,11]
<b>Тема 3. Молекулярна кухня.</b> 1. Молекулярні технології ресторанної продукції в сучасних умовах. 2. Методи молекулярних технологій. 3. Сферифікація, як метод молекулярної гастрономії. <i>ЛЗ. Молекулярні технології у ЗРГ.</i> СРС. Молекулярна мікологія.	2	12	25	[13,14]
<b>Тема 4. Сучасні аспекти нутриціології та науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення.</b> 1. Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення. 2. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення. СРС. Основні принципи проектування харчових продуктів із заданим хімічним складом.	1	-	25	[18,19]
<b>Тема 5. Концепція функціонального харчування.</b> 1. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. 2. Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. <i>ЛЗ. Технологія продукції ЗРГ із використанням дієтичних добавок, нетрадиційної сировини та креативних тенденцій.</i> СРС. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції, вимоги до якості готової продукції.	2	12	12	[4, 18,19]
<b>Всього</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>112</b>	

### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кіль- сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кіль- сть годин
ДРН 1. знання сучасного стан і	Лекційне заняття(викладання лекційного	4	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій.	20

перспективи розвитку нутриціології; інноваційних методів оброблення сировини; новітніх харчових продуктів функціонального призначення з урахуванням соціальної ефективності.	матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)		Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням.	
<u>ДРН 2.</u> знання методик визначення раціональних технологічних режимів виробництва харчової та ресторанної продукції, оцінки якості сировини та готової продукції.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва).	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів.	20
<u>ДРН 3.</u> знання безвідходних технологій та нових способів консервування та зберігання харчових продуктів.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва).	2	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів.	26
<u>ДРН 4.</u> вміння проводити пошук технічної інформації, демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування, розробляти технологічну документацію, працювати в команді.	Лекційне заняття(викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва).	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів.	20
<u>ДРН 5.</u> вміння проектувати склад харчових продуктів, розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, технології	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва).	6	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів.	26



виробництва, зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.				
--------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

## 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

### 5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Ваgау загальній оцінці	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Підсумкова атестація – тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Екзамен – письмова відповідь на білет	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

### 5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент <sup>8</sup>	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно <sup>9</sup>
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		питання		
Підсумкова атестація– тест множинного вибору	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен – папсьмова відповідь на білет	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

## 5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
<b>Осіній семестр</b>		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 5-8	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень
<b>Весняний семестр</b>		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 9-10	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 11-12	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

## 6.1. Основна

1. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис: особенности культуры и традиций питания народов мира: курс лекций / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К.: Атика, 2005. – 215 с.
2. Ван Моурик С. В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы / С. В. Ван Моурик // Продукты&ингредиенты, 2004. – № 2. – С. 6-8.
3. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. Пособие /Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 351 с.
4. Голубева Л. В. Desertные продукты питания функционального назначения / Л. В. Голубева, Е. И. Мельникова, Е. Б. Терешкова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 10. – С. 71-73.
5. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии/ С. В. Долгополова. –М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 275 с.
6. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / За чен. О. І. Волкова, М. П. Денисенка. – К.: Професіонал, 2004. – 960 с.
7. Ефимова Ю. А. Эффективное меню: концепция и дизайн. – М.: ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2006. – 176 с.
8. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / Под ред. Б. З. Мильнера. – М.: Инфра-М, 2010. – 675 с.
9. Конран Т. Первокласний ресторан: ідея, створення, розвиток / Теренс Конран. – М.: Альпіна Бізнес Букс, 2008. – 210с.
10. Кухня. Менеджмент и организация / Под ред. З. Митше, Й. Райзингер, Д. Кранцль, П. Фишер, М. Бухингер. – М.: Издательство «Центрполиграф», 2010.– 252 с.
11. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий, О. М. Григоренко, Т. Є. Литвиненко, Г. Т. П'ятиницька, Н. О. П'ятиницька, А. М. Расулова, М. Л. Світлична. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632 с.
12. Developing Technologies in Food Science: Status, Applications, and Challenges / Murlidhar Meghwal, Megh R. Goyal // Waretown. Apple Academic Press Inc. 2017. P. 421.
13. Engineering Properties of Foods / M. A. Rao, Syed S. H. Rizvi, Ashim K. Datta, Jasim Ahmed // New York. CRC Press. 2014. P. 769.
14. Food Quality Assurance. Principles and Practices / Inteaz Alli // New York. CRC Press. 2004. P. 154.

## 6.2. Додаткова

15. Гаєць В. М. Інноваційні перспективи України / В. М. Гаєць, В. П. Семіноженко. – Х.: Константа, 2006. – 272 с.
16. Лазерсон И. Как привлечь гостей в ресторан / Илья Лазерсон, Федор Сокирянский. – М.: Зксмо, 2011. – 288 с.
17. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание / Ф. Халворсен. – М.: Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2005.– 303 с.
18. Гігієна харчування з основами нутриціології: у 2 книгах. — Книга 1: підручник (ВНЗ III—IV р. а.) / Т.І. Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; за ред. В.І. Ципріяна. –К.: Всеукраїнське спеціалізоване видавництво «Медицина», 2007, с. 528.
19. Нутриціологія : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закладів / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Т. А. Лазарева [та ін.] ; МОНМСУ. – 2-ге вид., стереотип. – Харків : Світ Книг, 2016. – 560 с.
20. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Мостова Л.М. та інші. – Х.: Харків, 2013. – 450.
21. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / Сирохман І.В.,

### 6.3. Законодавчі та нормативні акти

22. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ССІШ.
23. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закон України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
24. Про інноваційну діяльність: Закон України від 04.07.2002 р. № 40-IV.
25. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування: Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р., № 3 7.
26. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ССІШ.
27. Про затвердження Інструкції про порядок розгляду питань щодо продовження строку перебування в Україні іноземців та осіб без громадянства (Наказ № 887 від 19.11.99 р. М-ва внутрішніх справ України) <http://rada.gov.ua./pravo>.
28. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
29. Про основні напрями розвитку туризму в Україні до 2010 року: Указ Президента України № 973/99 від 10 серпня 1999 р.
30. Про рекламу № 270/96-вр від 03.07.96 р. <http://rada.gov.ua./pravo>.
31. Про туризм № 324/95-вр від 15.09.95 р. та Про внесення змін і доповнень до Закону України «Про туризм» від 18.11.03р. <http://rada.gov.ua./pravo>.
32. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР,
33. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. –К.: Держспоживстандарт України, 2004.
34. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
35. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
36. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення.
37. ДСТУ 3279- 95 Стандартизація послуг. Основні положення.
38. Конституція України. – К.: Інформ. Вид-во Агентство «ІВА», 1996.
39. Міждержавний стандарт ГОСТ 30335-95 Услуги населению. Термины и определения.
40. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
41. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования.
42. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
43. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
44. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.