

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

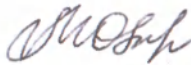
(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

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

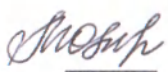
на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2024

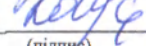
Розробник




Мельник О.Ю., завідувач кафедри
технології харчування, к.т.н., доцент


Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від <u>31 травня 2024 року № 19</u>
Технології харчування (назва кафедри)	Завідувач кафедри  <u>Оксана Мельник</u> (прізвище, ініціали)

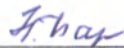
Погоджено:

Гарант освітньої програми  Олена Кошель
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма  Наталія Болгова
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Савченко М.Ю
(ПІБ)


Степанова Т.М.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації  (Баранник Н.М.)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 31.06. 2024 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	ФХТ / кафедра технології харчування					
3.	Статус ОК	Обов'язковий					
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність: 181 «Харчові технології»					
5.	ОК може бути запропонований для	-					
6.	Рівень НРК	6 рівень					
7.	Семестр та тривалість Вивчення	Сьомий 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.
		14		-	-	60	76
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	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2598					

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

Результати навчання з дисципліни ¹	Програмні результати навчання ²								Як оцінюється РНД ⁴	
	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		Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та захисту лабораторних занять Екзамен Комп'ютерне тестування
<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					

¹ 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.

² 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			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лк	Лаб		
<p>Тема 1. Вступ. Предмет та задачі. Проривні інновації в харчовій промисловості майбутнього.</p> <p>1. Біоінформатика та дизайн харчових продуктів. 2. Альтернативні джерела білку. 3. Технологія консервування та подовження терміну зберігання харчових продуктів. СРС. Харчова промисловість майбутнього.</p>	2	-	12	[6,8,15]
<p>Тема 2. Інновації в закладах ресторанного господарства.</p> <p>1. Найбільш поширені інновації у сфері ресторанного господарства. 2. Мода в назвах страв. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід. ЛЗ. Створення та презентація власного ресторанного закладу. СРС. Інноваційні підходи до створення меню.</p>	2	6	10	[3,8,9,11]
<p>Тема 3. Молекулярна кухня.</p> <p>1. Молекулярні технології ресторанної продукції в сучасних умовах. 2. Методи молекулярних технологій. 3. Сферифікація, як метод молекулярної гастрономії. ЛЗ. Мололекулярні технології у ЗРГ. СРС. Молекулярна мікологія.</p>	2	12	12	[13,14]
<p>Тема 4. Сучасні аспекти нутриціології та науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення.</p> <p>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.</p>	2	6	12	[18,19]
<p>Тема 5. Концепція функціонального харчування.</p> <p>1. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. 2. Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. ЛЗ. Технологія продукції ЗРГ із використанням дієтичних добавок, нетрадиційної сировини та креативних тенденцій. СРС. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції, вимоги до якості готової продукції.</p>	2	12	10	[4, 18,19]
<p>Тема 6. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (1).</p> <p>1. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням інноваційних технологій. 2. Технологія страв із молока та молочних продуктів з використанням інноваційних інгредієнтів, технологій преробки та зберігання молочної продукції. ЛЗ. Вивчення особливості технології приготування страв функціонального призначення. Характеристика страв з м'яса та м'ясних продуктів, сільськогосподарської птиці з використанням функціональних інгредієнтів. ЛЗ. Вивчення особливості технології приготування страв функціонального призначення. Характеристика страв із молока та</p>	2	12	10	[11,12]

молочних продуктів з використанням інноваційних інгредієнтів, технологій преробки та зберігання молочної продукції. СРС. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції, вимоги до якості готової продукції.				
Тема 7. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (2). 1. Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, нетрадиційної сировини, креативних тенденцій. 1. Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних та низькотемпературних технологій. ЛЗ. Вивчення особливості технології приготування страв функціонального призначення. Характеристика десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, нетрадиційної сировини, креативних тенденцій. ЛЗ. Вивчення особливості технології приготування страв функціонального призначення. Характеристика борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних та низькотемпературних технологій. СРС. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції, вимоги до якості готової продукції.	2	12	10	[13,14,15]
Всього	14	60	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Знання сучасного стан і перспективи розвитку нутриціології; інноваційних методів оброблення сировини; новітніх харчових продуктів функціонального призначення з урахуванням соціальної ефективності.	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням.	10
ДРН 2. 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)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення протоколів.	10

ДРН 3. Знання безвідходних технологій та нових способів консервування та зберігання харчових продуктів.	виробництва). Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва).	20	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення протоколів.	20
ДРН 4. 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).	20	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення протоколів.	20
ДРН 5. Вміння проектувати склад харчових продуктів, розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, технології виробництва, зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.	Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва).	14	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення протоколів.	16

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вагу загальної оцінки	Дата складання
	Модуль 1 (35 балів)		
1.	Проміжне тестування (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	15 балів / 15%	До кінця 7 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	До кінця 1-7 тижня
	Модуль 2 (35 балів)		
3.	Проміжне тестування (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	10 балів / 10%	До кінця 14 тижня
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	15 балів / 15%	До кінця 8-14 тижня
5.	Самостійна робота (МКР)	10 балів / 10%	До кінця 14 тижня
6.	Екзамен – письмова відповідь на білет	30 балів / 30%	

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно <i><5 балів</i>	Задовільно <i>5-9 балів</i>	Добре <i>10-14 балів</i>	Відмінно ⁹ <i>15 балів</i>
Проміжне тестування (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	Вимоги щодо завдання не виконано	Питання тесту (15,20). 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	<i><12 балів</i> Вимоги щодо завдання не виконано	<i>12-15 балів</i> Оформлено протокол згідно вимог	<i>16-19 балів</i> Захист лабораторної роботи (відповіді на всі питання наведено)	<i>20 балів</i> Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Проміжне тестування (письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	<i><4 балів</i> Вимоги щодо завдання не виконано	<i>4-6 балів</i> Питання тесту (15,20). Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	<i>7-9 балів</i> Відповіді на всі питання наведено	<i>10 балів</i> Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<i><5 балів</i> Вимоги щодо завдання не виконано	<i>5-9 балів</i> Оформлено протокол згідно вимог	<i>10-14 балів</i> Захист лабораторної роботи (відповіді на всі питання наведено)	<i>15 балів</i> Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи - МКР	<i><4 балів</i> Вимоги щодо завдання не виконано	<i>4-6 балів</i> Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	<i>7-9 балів</i> Відповіді на всі питання наведено	<i>10 балів</i> Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен – письмова відповідь на білет	<i><12 балів</i> Вимоги щодо завдання не виконано	<i>12-24 балів</i> Відповіді на всі питання наведено,	<i>25-29 балів</i> Відповіді на всі питання	<i>30 балів</i> Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано

	виконано	але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	наведено	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
<i>Осілий семестр</i>		
1.	Проміжне тестування (письмовий контроль знань після вивчення тем 1-4)	7 тиждень
2.	Проміжне тестування (письмовий контроль знань після вивчення тем 5-7)	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття, захист	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до тестування	8 тиждень
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час обговорення екзаменаційних завдань	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основна

1. Давлетбаєва Н.Б. Теоретичні засади інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: економічні науки. 2022. Випуск 10. Частина 2. С. 77- 80.
2. Дискіна А.А., Богаченко Я.В. Напрями стимулювання інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2023. Вип.10. С.582-585.
3. Ляшенко С. Использование нанотехнологий в пищевой промышленности. URL: vpu.naionewsnet.ru/blog/niksr/ (дата звернення 22.11.2021).
4. Новікова Н.В., Ряполова І.О. Проблеми впровадження інновації у харчовій промисловості. Технологія легкої і харчової промисловості. Вісник ХНТУ. 2020. № 1(72). Ч. 1. С.117-122.
5. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2021. № 5 (Червень). С. 109 – 115.
6. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Інновації у харчових технологіях. Товари і ринки. 2021. №1. С.189-201.
7. Developing Technologies in Food Science: Status, Applications, and Challenges / Murlidhar Meghwal, Megh R. Goyal // Waretown. Apple Academic Press Inc. 2023. P. 421.
8. Engineering Properties of Foods / M. A. Rao, Syed S. H. Rizvi, Ashim K. Datta, Jasim Ahmed // New York. CRC Press. 2021. P. 769.
9. Молекулярна кухня: переваги і недоліки, а також вплив на організм специфічної технології приготування. URL: <https://ukr.media/food/386564/>.
10. Молекулярна кухня в Україні. URL: <https://ukropchiki.com/blog/2488/molekuliarna-kukhnia-v-ukraini>.

6.2. Додаткова

11. Інноваційні технології в ресторанній індустрії : Конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 43.
12. Інноваційні технології в ресторанній індустрії : Лабораторний практикум для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 27.
13. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese past. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel // Grain Products and Mixed Fodder's, 22(3), Fodder's, Vol.22, I3 (87) / 2022, 40-45. <https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i3.2460>
14. Мельник О. Ю., Мазуренко І. К., Степанова Т. М., Кошель О. Ю., Сабадаш С. М. Особливості технології нового батончика желевого. Науковий вісник ТДАТУ, І3, том 1, с. 23 https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxYmreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view
15. Chunli DENG, Oksana MELNYK, Yanghe LUO. Substitution of wheat flour with modified potato starch affects texture properties of dough and the quality of fresh noodles. Food Science and Technology (Campinas), 2023, 43, e128222. <https://doi.org/10.1590/ft.128222>
16. Мініна О.В., Шадура-Никипорець Н.Т. Інноваційний аспект діяльності підприємств харчової промисловості України: аналітична оцінка [Електронний ресурс] / О.В. Мініна, Н.Т. Шадура-Никипорець // Економіка та суспільство. — 2022. — № 7. — Режим доступу до журналу: <http://economyandsociety.in.ua>
18. 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, 2021. — 560 с.
19. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / Мостова Л.М. та інші. — Х.: Харків, 2020. — 450.
20. Статистичний збірник "Наукова та інноваційна діяльність в Україні" у 2022 році [текст] / Відповідальний за випуск О.О. Кармазіна. — К.: Державна служба статистики України, 2022. — 141 с.

21. Страшинський В.І. Інноваційна діяльність підприємств харчової промисловості України: тенденції і пріоритети / В.І. Страшинський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. — 2020.— Т. 22, №1. — С.42—50.

22. Теоретичні основи технології продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спец. 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми “Технології харчування” денної і заочної форм навчання / О.В. Неміріч, І.М. Устименко, М.А. Гулевата, А.Г. Абрамова, – К.: НУХТ, 2020. – 190 с.