

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Факультет _____ хімічний _____

Кафедра _____ харчових технологій _____

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор
з науково-педагогічної роботи

Дмитро СВИНАРЕНКО
_____ 2020



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 2.4 Інноваційні технології харчових продуктів
(шифр із ОПП і повна назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти другий (магістерський) _____

галузь знань 18 Виробництво та технології _____

спеціальність 181 Харчові технології _____
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Харчові технології» _____
(назва)

факультет _____ хімічний _____

вид дисципліни _____ обов'язкова _____

**Дніпро
2020**

Розробник (-и):

**Пешук Людмила Василівна – професор кафедри харчових технологій,
д-р сільськогосп. наук, професор**

**Кондратюк Наталія Вячеславівна – доцент кафедри харчових технологій, канд. техн.
наук, доцент**

(вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

Протокол від «11» 09 2020 року № 2

Завідувач кафедри харчових технологій
(назва кафедри)
(підпис) (Н. КОНДРАТЮК)
(прізвище та ініціали)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

зі спеціальності 181 Харчові технології
за освітньою (-ими) програмою (-ами) освітньо-професійна програма магістра "Харчові технології"

11.09.20 (підпис) (Н. КОНДРАТЮК)
(дата) (прізвище та ініціали)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету

хімічного

(назва)

Протокол від. «14» 09 2020 року № 2

Голова НМРФ (підпис) (В. ВАРГАЛЮК)
(прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри

на наступний навчальний рік

(назва кафедри)

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

1. Мета дисципліни.

Мета: оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі. Інноваційні технології в ресторанному господарстві повинні створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних тощо), спрямованих на розробку і впровадження конкурентоспроможного продукту на рівні міжнародних стандартів.

Завдання:

- вивчення основних понять – «інновація», «інноваційна діяльність», «інвестиція», ознайомлення з формами інноваційної діяльності в ресторанній індустрії;
- визначення особливостей і динаміки трансформації форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу;
- визначення напрямів розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства;
- розширення і поглиблення знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг;
- оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному господарстві;
- ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту в ресторанному бізнесі;
- формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами ресторанного господарства.

Предмет дисципліни – інноваційні технології, які створюються для побудови унікального (оригінального) технологічного процесу в умовах закладів ресторанного господарства.

Дисципліна презентує навчальний матеріал, суть якого полягає у моделюванні сучасних процесів на харчових виробництвах та у закладах ресторанного господарства.

Завдання навчальної дисципліни полягає у наданні знань щодо основних понять та визначень, які використовуються у ресторанних технологіях; сутності інноваційних технологічних процесів, що відбуваються при технологічній обробці сировини; зміні технологічних властивостей сировини і основних харчових речовин при усіх засобах обробки, а також у сфері обслуговування.

Дисципліна сприяє формуванню наступних компетентностей:

ЗК 2. Здатність застосовувати елементи теоретичного та експериментального дослідження в професійній діяльності.

ЗК 4. Здатність до самостійного наукового пошуку, професійного визначення проблем, кваліфікованого знаходження методів і прийомів їхнього вирішення.

ЗК 5. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) та мотивувати людей рухатися до спільної мети, діяти в команді.

ЗК 6. Здатність орієнтуватися у міжнародному й національному освітньо-науковому просторі в контексті постійного розширення і актуалізації знань для підвищення професійної майстерності.

ФК 1. Здатність формулювання вимог до рецептурного складу, моделювання, проектування та конструювання технологічних процесів нових видів харчової продукції оздоровчого призначення.

ФК 2. Здатність розраховувати комплексний показник якості та оцінювати конкурентоспроможність нових видів харчової продукції.

ФК 5. Здатність до вирішення конкретних виробничих завдань коректування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій

безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини - криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.

ФК 7. Здатність виконувати наукові дослідження за актуальною тематикою в теоретичній та експериментальній галузі харчових технологій.

2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни.

Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства. Гігієна та санітарія. Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства. Технологія галузі. Організація в галузі. Устаткування в галузі. Поглиблене вивчення технології та організації на підприємствах ресторанного господарства. Організація ресторанного бізнесу. Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання.

В результаті вивчення даного курсу здобувач вищої освіти повинен:

знати:

- особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформацію на сучасному вітчизняному ринку;
- інноваційні форми обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства;
- теорії інноваційного розвитку ресторанного господарства, характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки;
- методи прогнозування і планування нововведень на рівні ресторанних підприємств як інструментарій реалізації інноваційних технологій;
- основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій підприємств ресторанного бізнесу.

вміти:

- використовуючи міжнародний та вітчизняний досвід, формувати та впроваджувати інновації в діяльність підприємств ресторанної індустрії;
- керувати напрямами і варіантами розвитку підприємств ресторанної індустрії у нестабільному ринковому середовищі;
- впроваджувати інноваційні проекти в туристичній діяльності, інформаційні та інноваційні технології в процесах обслуговування;
- формувати стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства.

Програмні результати навчання за дисципліною:

ПРН 3. Ініціювати, визначати мету, формулювати завдання та обирати шляхи проведення комплексних досліджень та інноваційний розробок в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Вміти удосконалювати існуючі та розробляти нові види харчової продукції функціонального призначення із заданим хімічним складом; визначати показники якості та суть методів їх визначення; давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності.

ПРН 7. Вміти діагностувати технологію харчової продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій та оптимізацію виробничих процесів.

ПРН 10. Вміти використовувати на практиці отримані знання для рішення конкретних завдань по забезпеченню якості й безпечності харчової продукції, у тому числі з додаванням харчових та дієтичних добавок.

4. Структура навчальної дисципліни.

1 семестр

Форма навчання денна

№ п/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				Примітки**			
		лекції	семінарські/ практичні вирати необхідні	Лабораторні заняття	Самостійна робота	2021/22 н.р.	2022/23 н.р.	2023/24 н.р.	2024/25 н.р.
1 семестр									
<i>Розділ 1. Теоретичні аспекти інноваційної діяльності підприємств</i>									
1	Тема 1. Сутність і функції інноваційної діяльності	2	-	-	8				
2	Тема 2. Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності	2	-	-	8				
3	Тема 3. Інноваційні процеси в індустрії гостинності	2		4	8				
4	Тема 4. Стратегія і планування інноваційної діяльності	1		4	6				
5	Тема 5. Прогнозування інноваційних планів	1		4	6				
<i>Розділ 2. Реалізація інноваційних технологій в ресторанному господарстві</i>									
6	Тема 6. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	2		4	6				
7	Тема 7. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	2		4	6				
8	Тема 8. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів	1		4	6				
9	Тема 9. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	1		6	8				
10	Тема 10. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	2		6	6				
	ВСЬОГО	16		36	68				

5. Схема формування оцінки.

5.1 Шкала відповідності оцінювання:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
		60-63
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	0-59

5.2 Форми та організація оцінювання:

Поточне оцінювання :

пропонується такий перелік форм оцінювання, який може бути доповнено (скорочено)

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Підсумкова контрольна робота	16	32
Виконання лабораторних робіт з критичним аналізом виконання завдання колегами	2-16	$8*1,56=12$
Оцінювання рівня виконання спільних групових розробок	8,17	$2*86=16$
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання* 60		

Підсумкове оцінювання:

умови до складання екзамену: до екзамену допускають здобувачів вищої освіти, які пройшли оцінювання за всіма формами поточного контролю, передбаченого робочою програмою

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Екзамен	18	40

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна (у разі потреби).

Програмне забезпечення: ОС Windows 7*, ОС Windows XP, MS Office 2007, MS Office 2003, вимірювач деформації клейковини, ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018р., центрифуга лабораторна MPW-56 2018р., вакумно-пакувальна машина 2018р, термопроцесор для SOUS VIDE 2018р., плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р., міксер промисловий 2008р., м'ясорубка 2008р., мікрохвильова піч 2008р., ваги «Капля» – 1шт.2007р., стіл кухонний з мийкою 4шт. 2007р., холодильні шафи 2шт. 2007р.,2016р., наплитний та столовий посуд.

7. Рекомендована література:

Базова:

1. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник / В.О. Василенко. - ЦУЛ ; Фенікс, 2003. - 440 с.
2. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 131 с.
3. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с.
4. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / Мальська М. П. – К. : ЦУЛ, 2010. – 472 с.

Допоміжна

1. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства // Економіка. Управління. Інновації. - 2012. - №2(8).
2. Пащута М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 118 с.
3. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. - 2005. - №1. - С.5-11.
4. П'ятницька Г.Т Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. - 2013. - №1(65). - С.122-126.
5. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. - 2013. - №16. - С.224-228.
6. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 352 с.
7. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. - Ростов н/Д : МарТ, 2008. - 224 с.
8. Новиков В.С. Инновации в туризме. -М.: ИЦ «Академия», 2007. - 208 с.

Інформаційні ресурси

1. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm.
2. Саненко Л.І. Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях та їх переваги [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/sanenko.htm
3. Портал гостиничного и ресторанного бизнеса [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://prohotelia.com/>.
4. Сайт Європейської асоціації трансферу технологій, інновацій та промислової інформації [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.codris.ru>
5. Сайт присвячений інноваціям та інвестиціям. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.innopolis.info>
6. Сайд Державного агентства України з інвестицій та інновацій. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.in.gov.ua>
7. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>

**Тематика лабораторних занять
здобувачів вищої освіти денної форми навчання**

<i>Назви розділів і тем</i>	Кількість годин
<i>Розділ 1. Теоретичні аспекти інноваційної діяльності підприємств</i>	
Тема 3. Інноваційні процеси в індустрії гостинності Лабораторна робота №1 Основи гастрономічного інжинірингу в кулінарній продукції	4
Тема 4. Стратегія і планування інноваційної діяльності Лабораторна робота №2 Основи нейробіології смаку у продуктах харчування	4
Тема 5. Прогнозування інноваційних планів Лабораторна робота №3 Технологія страв су-від з птиці та риби	4
<i>Розділ 2. Реалізація інноваційних технологій в ресторанному господарстві</i>	
Тема 6. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення Лабораторна робота №4 Технологія страв су-від з м'яса та овочів	4
Тема 7. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства Лабораторна робота №5 Технологія страв су-від солодких страв та соусів	4
Тема 8. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів Лабораторна робота №6 Інноваційні способи термічної обробки	4
Тема 9. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві Лабораторна робота №7 Інноваційні технології у виробництві оздоблювальних напівфабрикатів та декорах	6
Тема 10. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії Лабораторна робота №8 Розробка документації для впровадження інноваційних технологій та техніко-економічні розрахунки	6
Усього, годин	36

Зміст самостійної роботи
студентів денної форми навчання

Тема самостійної роботи	Кількість годин
Тема 1. Сутність і функції інноваційної діяльності - Інноваційний процес та інноваційний продукт; - Інжинирінг	8
Тема 2. Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності - Концепція науково-технологічного інноваційного розвитку України; - Вітчизняний та зарубіжний досвід підтримки інноваційного розвитку.	8
Тема 3. Інноваційні процеси в індустрії гостинності - Глобалізація економіки і її вплив на розвиток туристичних підприємств. - Вплив політичної, економічної та соціальної сфер на інноваційні процеси в індустрії гостинності.	8
Тема 4. Стратегія і планування інноваційної діяльності - Основи розроблення стратегії: підходи, принципи, визначальні фактори. - Мета та принципи стратегічного планування	6
Тема 5. Прогнозування інноваційних планів - Система планування інновацій у сфері ресторанного господарства - Засоби, що сприяють генерації ідей з розробки технологій виробництва харчових продуктів	6
Тема 6. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення - Держстандарти та гігієнічні нормативи основних харчових продуктів	6
Тема 7. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства - Новітні формати закладів ресторанного господарства та їх відмінності - Перспективні напрями розвитку ЗРГ	6
Тема 8. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів - Концепція та дизайн ефективного меню	6
Тема 9. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві - Світовий ринок сервісу гостинності - Культура сервісної діяльності	8
Тема 10. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії - Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. - Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками	6
Виконання індивідуальної роботи (за наявності)	-
РАЗОМ	68

Форма контролю (елементи контролю): виконання спільних групових розробок