

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні ресторанні технології

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Інноваційні ресторани технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Викладач (-і)	Доц. Лояк Лілія Миколаївна
Контактний телефон викладача	+380508012779
E-mail викладача	lojak@ukr.net
Формат дисципліни	Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС – 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807
Консультації	Понеділок, вівторок – 15-00–17-00 год.
<p>Програма вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології» складена відповідно до Освітньо-професійної програми «Курортна справа» підготовки магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Предметом Предметом курсу "Інноваційні ресторани технології" є вивчення:</p> <ul style="list-style-type: none"> – інноваційних технологій, які є актуальними на сучасному етапі для господарської діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, інновації у обслуговуванні, управлінні персоналом та виробничою діяльністю суб'єктів господарювання; – новітніх концепцій закладів ресторанного господарства, авангардних технологій харчування, харчових продуктів функціонального призначення, новітніх стандартів сервісу та форм надання професійних послуг, нової філософії підходу до створення і пропозиції меню, сучасних напрямів і наукових концепцій використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів закладів ресторанного господарства. Програма навчальної дисципліни складається з двох змістових модулів: 1. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства 2. Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві. 	
3. Мета та цілі курсу	
<p>Метою викладання навчальної дисципліни “ Інноваційні ресторани технології” є 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 при конструюванні новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначити особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу; створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг. Основними завданнями вивчення дисципліни “ Інноваційні ресторани технології ” є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> – надання теоретичних та практичних знань із дисципліни; – ознайомлення з основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів; – удосконалення існуючих та розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки; 	

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у готельно- ресторанных комплексах, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;
- опанування знань щодо наукових принципів складання харчових раціонів функціонального призначення;
- ознайомлення з новою філософією підходу до створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату;
- дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства.

Завдання: отримання студентами теоретичних знань, здобуття навичок самостійної практичної діяльності, необхідним фахівцям ресторанного бізнесу; набуття умінь самостійно працювати з навчальною, спеціальною літературою та статистичними матеріалами, робити узагальнення та висновки.

4. Результати навчання (компетентності)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України;
- основні положення класичних теорій харчування і сучасні аспекти та перспективи розвитку нутриціології ;
- проблеми і завдання науки про харчування;
- класифікувати, критично аналізувати основні положення класичних і альтернативних концепцій харчування;
- основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва харчових продуктів, теоретичних і практичних передумов, основних етапів;
- класифікувати, критично аналізувати і характеризувати дієтичні добавки;
- сучасні досягнення і перспективи розвитку виробництва харчових і дієтичних добавок;
- інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення;
- сучасні досягнення і перспективи розвитку виробництва генетично модифікованих продуктів;
- сутність та перспективи розвитку молекулярної технології у виробництві харчових продуктів функціонального призначення;
- основні методи приготування продуктів функціонального призначення;
- класифікувати та характеризувати раціони лікувально-профілактичного харчування, обґрунтовувати набори харчових продуктів для певного раціону, пояснювати основні напрями науково-технічної політики в галузі здорового харчування;
- науково обґрунтовувати наукові принципи складання харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення для людей залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці;
- організацію дитячого харчування на підставі методичних рекомендацій щодо раціонального харчування дітей раннього віку, дітей дошкільного віку, дітей шкільного віку;
- сучасні формати закладів ресторанного господарства і їх трансформації на вітчизняному та закордонному ринку ресторанного бізнесу;
- стандарти ресторанного сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства;
- сучасні напрями використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів

- цих закладів;
- інноваційні форми обслуговування заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці ресторанного бізнесу.

вміти:

- виконувати індивідуальні завдання щодо конструювання заданого хімічного складу харчових продуктів функціонального призначення та комплексної оцінки їх якості та конкуренто придатності;
- виробляти холодні закуски, супи та кулінарну продукцію з холодних закусок, супів і кулінарну продукцію з овочів, грибів, сиру та яєць з використанням дієтичних добавок;
- діагностувати технологічні процеси виробництва холодних закусок, супів та кулінарної продукції з овочів, сиру та яєць з використанням дієтичних добавок; визначити критичні точки контролю, управляти ними та якістю готової продукції;
- виробляти холодні закуски, супи та кулінарної продукції з овочів, крупів, бобових, страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та гідро біонтів, солодких страв з використанням молекулярних технологій;
- набути практичні навички з технологічних процесів виробництва, діагностики та апаратурного оформлення, якості, умов зберігання, шляхів розвитку асортименту дієтичних закусок, супів, страв із овочів, крупів, сиру та яєць, страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та гідро біонтів, солодких страв;
- набути практичні навички з технологічних процесів виробництва, діагностики та апаратурного оформлення, якості, умов зберігання, шляхів розвитку асортименту супів, страв з овочів, крупів, сиру та яєць, страв з м'яса та риби в дитячому харчуванні.
- набути практичні навички в створенні меню з використанням інноваційних підходів, представленні страв, для закладів ресторанного господарства сучасних форматів;
- набути практичні навички в обслуговуванні при організації заходів формату «гала-івент»; надання послуг з кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань;
- набути практичні навички надання консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів: розробка карт коктейлів відповідно до концепції закладу; створення ексклюзивного меню коктейлів, тренінги і майстер-класи для персоналу, проектування та розроблення барних стійок та інтер'єрів.

5. Організація навчання курсу

Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	16
Лабораторні заняття	14
самостійна робота	60

Ознаки курсу

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
I	Готельно-ресторанна справа / Туризм	1 / 1	Нормативний / відбірковий

ТЕМАТИКА КУРСУ

Тема	Лекції			Семінарські (практичні, лабораторні)			Вага оцінки	Термін виконання
	Форма заняття	План	Завдання, год.	Форма заняття	План	Завдання, год.		
Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> Структура, мета, завдання курсу «Інноваційні ресторани технології». Визначення поняття нутриціології як науки, її мета, об'єкт вивчення, основні поняття. Систематизація основних видів харчової продукції. Функції їжі, взаємодія організму людини з навколишнім середовищем Якість і безпечність харчування населення Соціально-економічні передумови створення в Україні індустрії здорового харчування. Основні теорії і концепції харчування 	0	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> Дайте визначення поняття нутриціології. На які групи поділяються основні види харчових продуктів, наведіть приклади продуктів для кожної групи. Функції їжі у процесі життєдіяльності організму людини. Охарактеризуйте необхідні заходи у сфері контролю за якістю й безпечністю продовольчої сировини та продуктів харчування. Як проходило харчування за античною теорією харчування? Охарактеризуйте основні положення теорії збалансованого харчування. Перелічіть основні положення адекватного 	0	5	Вересень

					8. Дайте характеристику концепціям вегетаріанського, редукованого харчування.			
Тема 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення, класифікація харчових та дієтичних добавок 2. Гігієнічна регламентація харчових добавок продуктах харчування 3. Міра токсичності речовин 4. Харчові речовини – нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх характеристики 	2	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте характеристику харчовим добавкам та основним цілям їх введення в харчові продукти. 2. Що означає індекс E харчової добавки? 3. Визначте основні характеристики токсичності харчових добавок. 4. Охарактеризуйте основні харчові речовини продуктів харчування. 5. Як можуть взаємодіяти в харчовому продукті різні речовини? 	4	5+5	Вересень
Тема 3. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Функціональні продукти в сучасній структурі харчування 2. Основні групи функціональних харчових продуктів 	0	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Визначте місце функціональних продуктів в системі харчування. 2. Дайте визначення функціональних продуктів 3. В чому різниця між дієтичними продуктами та продуктами масового 	0	5	Вересень

					<p>харчування?</p> <p>4. Які категорії продуктів належать до функціональних відповідно до міжнародної класифікації?</p> <p>5. Які ви знаєте нові категорії харчових продуктів, якість яких буде обумовлено посиленнями корисними властивостями?</p>			
Тема 4. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини	Лекція	<p>1. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції, наукове обґрунтування їхнього призначення.</p> <p>2. Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.</p> <p>3. Регулювання технологічних процесів виробництва ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження.</p>	4	Лабораторне заняття	<p>1 Розробити меню для закладу ресторанного господарства з певним концептуальним спрямуванням (за вибором викладача).</p> <p>2.Розробити технологічні картки на три страви (групи страв задає викладач) з використанням нових видів сировини.</p> <p>3.Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва страв функціонального призначення (кількість страв задає викладач) .</p>	4	5+5	Вересень
Тема 5. Інноваційні технології сучасної ресторанної продукції	Лекція	<p>1. Поняття фьюжн – кухні, історія виникнення та основні тенденції.</p>	2	Лабораторне заняття	<p>1. Піонери молекулярної гастрономії. Представники вітчизняних та</p>	4	5+5	Жовтень

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Поняття молекулярної кухні. 3. Найбільш поширені прийоми молекулярної кухні: 4. Технології барбекю, вок-технологія, фламбування, фондю, ракет тощо. 5. Тех-Мех, чатні-ресторанні технології. 6. Мікрохвильові та пароконвектомат-технології продукції ресторанного господарства. 		<p>закордонних наукових шкіл та прикладних досліджень.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства вітчизняний та закордонний досвід. 3. Приклади функціонування вітчизняних закладів ресторанного господарства і характеристика меню зі стравами, виготовленими за молекулярними технологіями. 4. Приклади функціонування закордонних закладів ресторанного господарства і характеристика меню зі стравами, виготовленими за молекулярними технологіями. 5. Перспективи розвитку асортименту продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології. 1. На матеріалах власних досліджень, літературних та інших джерел інформації проаналізувати діючі меню 			
--	--	---	--	--	--	--	--

					<p>концептуальних закладів ресторанного господарства на предмет використання нових видів сировини , інноваційних методів подання страв і інновацій в кулінарному дизайні. Підготувати рефератне повідомлення про розвиток закордонних закладів ресторанного господарства з молекулярною технологією..</p>			
<p>Тема 6. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення</p>	<p>Лекція</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення та призначення лікувально-профілактичного харчування. 2. Характеристика раціонів ЛПХ. 3. Молоко в лікувально-профілактичному харчуванні. 4. Вплив окремих нутрієнтів на інтенсивність всмоктування токсичних речовин. 	<p>2</p>	<p>Самостійна робота</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте характеристику лікувально-профілактичному харчуванню. 2. Яке функціональне призначення ЛПХ? 3. Вплив яких шкідливих чинників виробничого середовища нейтралізує 1 та 2 раціон ЛПХ. 4. Які продукти використовують для нейтралізації впливу шкідливих чинників виробничого середовища у 	<p>6</p>	<p>5+5</p>	<p>Жовтень</p>

					раціонах 3,4? 5. Як впливають основні нутрієнти (білки, жири, вуглеводи) на всмоктування токсичних речовин? 6.			
Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення	Самостійна робота	1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. 2. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні 3. Характеристика основних лікувальних дієт 4. Лікувальне харчування у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах	0	Лабораторне заняття	1. Дайте визначення лікувального (дієтичного) харчування та приклади його значення в лікувальній терапії. 2. Наведіть основні принципи лікувального харчування. 3. Охарактеризуйте дієтичні продукти, які використовуються в лікувальному харчуванні. 4. Дайте характеристику основних лікувальних дієт відповідно до захворювань ШКТ. 5. Визначте особливості лікувального (дієтичного) харчування у санаторіях і профілакторіях	4	5	Жовтень
Тема 8. Основні принципи організації	Лекція	1. Сучасні вимоги до	0	Самостійн	1. Створити	4	5	Листопад

раціонального харчування дітей		раціонального харчування дітей 2. Фізіологічні основи харчування дітей 3. Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.		а робота	портфель послуг для дітей і підлітків. 2. Створити портфель послуг для сімей з дітьми. 3. Розробити номенклатуру послуг для людей з особливими потребами. 4. Створити пакет послуг для літніх людей. 5. Запропонувати перелік безплатних послуг для вищезазначених контингентів споживачів. 6. Дослідити наявність платних та безкоштовних послуг в діючих закладах ресторанного господарства. 7. Здійснити порівняльний аналіз із закордонними закладами ресторанного господарства.			
Тема 9. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і	Лекція	1. Використання Free flow, Quick & Casual,	4	Лабораторне заняття	1. Формати закладів ресторанного	2	5+5	Листопад

їх розвиток на вітчизняному ринку		<p>кейтеринг, та інших форматів в ресторанному господарстві.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Інновації, що використовуються під час обслуговування 3. споживачів в ресторанному господарстві. 4. Інноваційні акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства. 			<p>господарства: традиційні і інноваційні.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Quick Service». 3. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Fast Casual», «Quick-n-Casual», «родинний». 4. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Casual Dinning», «Fine Dining», «гастрономічний ресторан». 5. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Pre-Party», «After-Party», «клубний». 6. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Free-Flow», «Food Court», «свроїдальня», 			
-----------------------------------	--	--	--	--	---	--	--	--

					«ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня».			
					7. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.			
Тема 10. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства 2. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві 3. Професія сомельє 4. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві 5. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг 6. Міксологія, характеристика професії міксолог, його обов'язки 7. Чайні і кавові церемонії. Правила і особливості 	2	Лабораторне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Впровадження професій сомельє, бариста, віталє в закладах ресторанного господарства України. Правила формування карти пропозиції і дегустації. 2. Впровадження професії фромажері, шоколатє, сомельє в закладах ресторанного господарства України. Правила формування карти пропозицій. 3. Кейтеринг-бар і його різновиди, характеристика заходів, на яких він здійснюється. Вимоги до персоналу, створення базової пропозиції по кейтеринг-бару для 	2	5	Грудень

		здійснення			конкретного заходу. Правила формування карти пропозиції і дегустації. 4. Характеристика професії міксолог, його обов'язки. 5. Чайні і кавові церемонії. Правила і особливості здійснення. Правила формування карти пропозицій.			
--	--	------------	--	--	---	--	--	--

6. Система оцінювання курсу	
Загальна система оцінювання курсу	100 балів
Вимоги до письмової роботи	5 балів
Лабораторні заняття	5 балів
Умови допуску до підсумкового контролю	26 балів
7. Політика курсу	
<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>	
8. Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанны технології: Навчально-методичне видання. Івано-Франківськ : Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с. . 11,16 друк.арк. 2. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанны технології / Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». – Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. – С. 55–65. 0,83 друк.арк. 3. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та ін. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія. Київ, 2008. 718 с 4. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та ін. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика. Київ, 2002. 526 с. 5. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ. 2012. 557 с. 	

Викладач _____