

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сучасні ресторани тренди та технології продукції ресторанного господарства

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу

РОЗРОБНИК (розробники): Кравчук Т.В., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент
Федосова К.С., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук, доцент
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «25» серпня 2021 р. № 17

Завідувач кафедри  Лебеденко Т.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
(код та найменування спеціальності)

Голова ради  Ткач В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми  Ткач В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «30» серпня 2021 р. № 6

Секретар Методичної ради академії  Мураховський В.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	5
2	Зміст дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік лабораторних робіт	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання	7
4	Інформаційне забезпечення	8

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Сучасні ресторанны тренди та технології продукції ресторанного господарства» є надання сучасних теоретичних та практичних знань із в ресторанному бізнесі.

Основними завданнями дисципліни «Сучасні ресторанны тренди та технології продукції ресторанного господарства» є поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо сучасних трендів у ресторанному бізнесі, тенденціях у харчуванні, альтернативних видів сировини, новацій у наданні ресторанних послуг, нових технологій продукції ресторанного господарства, формування загальних і спеціальних (фахових) компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності

У результаті вивчення дисципліни «Сучасні ресторанны тренди та технології продукції ресторанного господарства» студенти повинні

знати:

сучасні ресторанны тренди в світі та Україні, тенденції в технологіях надання послуг закладами ресторанного господарства в сучасних умовах, останні тенденції у харчуванні, нові технології продукції ресторанного господарства як альтернатива базовим технологіям.

вміти:

володіти сучаснішими трендами та впроваджувати їх в ресторанному бізнесі з метою підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства в реальних умовах часу; володіти новітніми технологіями продукції ресторанного господарства з метою опанування основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості; ефективно використовувати вміння та навички в процесі надання ресторанних послуг різним верствам населення, забезпечення попиту на них; моделювати процеси та приймати оптимальні рішення з урахуванням виробничих ситуацій і реальних умов часу, що виникають.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Сучасні ресторанны тренди та технології продукції ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК4. Здатність працювати в команді

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Програмні результати навчання:

ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Дисципліна вивчається після дисциплін: Інновації в індустрії гостинності, Сервіс у ресторанному та готельному господарстві.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	120	14	26
заочна	120	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 80		Заочна - 104

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Сучасні ресторанный тренди та технології продукції ресторанного господарства

№ теми	Зміст теми	Годин	
		денна	заочна
1	Сучасні ресторанный тренди в світі	2	1
2	Тенденції в технологіях надання послуг закладами ресторанного господарства	2	1
3	Нові тренди в харчуванні	2	1
4	Альтернативні види сировини для харчування	2	1
5	Національна та регіональна кухня як сучасний тренд	2	1
6	Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива	2	1
7	Новітні технології продукції ресторанного господарства	2	2

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ лаб.роб.	Назва лабораторної роботи	Годин	
		денна	заочна
1	Сучасні ресторанный тренди в світі	4	
2	Нові технології приготування холодних страв і закусок	4	2
3	Нові технології приготування страв перших страв	4	2
4	Нові технології приготування страв других страв	4	2
5	Нові технології приготування страв солодких страв	4	2
6	Технології приготування страв сучасної української кухні	4	
7	Технології приготування страв локальної кухні	2	

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи
1	Сучасні ресторанный тренди в світі	15	15	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Наведіть 2 актуальні ресторанный тренди та обґрунтуйте доцільність їх впровадження в Україні з урахуванням сьогодення. 2. Підготуйте доповідь у вигляді презентації.
2	Тенденції в технологіях надання послуг закладами ресторанного господарства	10	12	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Обґрунтуйте яким чином пандемія COVID впливає на послуги закладів ресторанного господарства. 2. Наведіть успішні приклади впровадження нових послуг в період пандемії серед закладів РГ м. Одеса.
3	Нові тренди в харчуванні	10	15	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Визначте сучасні фактори що обумовлюють зміни в харчуванні в останні 5 років у світі 2. Наведіть актуальні фактори змін у харчуванні для населення в Україні

1	2	3	4	5
4	Альтернативні види сировини для харчування	10	17	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Обґрунтуйте необхідність пошуку альтернативних видів сировини 2. Запропонуйте один вид сировини та обґрунтуйте доцільність використання його в харчуванні населення України
5	Національна та регіональна кухня як сучасний тренд	10	15	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Наведіть одну з національних (регіональних) страв і технологію її приготування, обґрунтуйте доцільність впровадження її в меню закладу РГ 2. Складіть калькуляційну карту страви
6	Основні способи теплової обробки продуктів і їх сучасна альтернатива	15	15	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Основні способи теплової обробки продуктів 2. Виконайте тест
7	Новітні технології продукції ресторанного господарства	10	15	Опрацювати матеріал і виконати завдання: 1. Наведіть успішні 2 приклади закладів міста/країни, що впроваджують новітні технології продукції ресторанного господарства та які саме 2. Виконайте тест

3. Критерії оцінювання результатів навчання Нарахування балів за виконання змістових модулів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	мін д/з	макс д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Сучасні ресторанный тренди та технології продукції ресторанного господарства								
Робота на лекціях	0,3/1	1/2	7	2	7	4	4	8
Робота на лабораторних заняттях	3,3/8	5,13/11	7	23	36	2	16	22
Самостійна робота	5/5	7/10	1	5	7	1	5	10
Виконання індивідуальних завдань						1	5	10
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
<i>Можливість отримання додаткових балів</i>								
Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	–	0	10	–	0	10

4. Інформаційні ресурси

1. A Taste of Modern Ukraine: by Yurii Pryiemytskyi Kindle Edition / Yurii Pryiemytskyi, Peter Marshall. – Publisher: Chef Media, 2020. – 192 p.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. [текст] навч. посіб. / В. В. Архіпов, – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 382 с.
3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник / Н. М. Влащенко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бакетова, 2018. – 373 с.
4. Restaurant Industry 2030 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://www.restaurant.org/research/reports/restaurant-industry-2030>
5. Top Foodservice Trends of 2021 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://www.webrestaurantstore.com/blog/2214/top-foodservice-trends.html>
6. F&B Trends for 2021 [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://modernrestaurantmanagement.com/fb-trends-for-2021/>
7. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://sfii.gov.ua/tehnologii-ta-innovacii-yaki-zminjujut-restorannij-biznes/>