



**Зубар Надія Миколаївна**  
кандидат технічних наук,  
доцент  
професор кафедри  
промислової інженерії та  
сервісу  
[zubarnadia@gmail.com](mailto:zubarnadia@gmail.com)

Міністерство освіти і науки України  
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова  
Інженерно-педагогічний факультет

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

<b>I. Основна мета дисципліни</b>	Оволодіння теоретичними аспектами інноваційної діяльності, дослідження інноваційних процесів в закладах ресторанного господарства та формування у майбутніх фахівців власного погляду на досліджуваний об'єкт, розвиток здатності до аналізу та синтезу матеріалу, пошуку новацій, їх розробки, оцінки їх ефективності.
<b>II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців</b>	Спеціальність <b>015 Професійна освіта</b> Дисципліна вільного вибору студентів
<b>III. Програмні результати навчання</b>	ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; вміти оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь.
<b>IV. Короткий зміст дисципліни</b>	<p><b>МОДУЛЬ I: Основи теорії інновацій у ресторанному господарстві</b></p> <p>Тема 1.1. Теоретичні основи інноваційного процесу у ресторанному господарстві</p> <p>Тема 1.2. Створення і освоєння прогресивної виробничої технології та проектування продукції та послуг у ресторанному господарстві</p> <p>Тема 1.3. Методичні підходи до оцінювання впливу інноваційних змін у ресторанному господарстві</p> <p>Тема 1.4. Управління інноваційними процесами у ресторанному господарстві</p> <p><b>МОДУЛЬ II. Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві</b></p> <p>Тема 2.1. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства, їх розвиток на вітчизняному ринку</p> <p>Тема 2.2. Інноваційні форми надання послуг у ресторанному господарстві</p> <p>Тема 2.3. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Тема 2.4. Сучасні тенденції впровадження і розвитку додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії</p> <p>Тема 2.5. Нова філософія підходу до оформлення меню.</p> <p><b>МОДУЛЬ III. Інноваційні технології ресторанної продукції</b></p> <p>Тема 3.1. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення.</p> <p>Тема 3.2. Сучасні ресторани технології холодних страв і закусок.</p> <p>Тема 3.3. Сучасні ресторани технології супів.</p> <p>Тема 3.4. Сучасні ресторани технології гарячих страв із м'яса, птиці та гідробіонтів.</p> <p>Тема 3.5. Сучасні ресторани технології десертів.</p>

<b>V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни</b>	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу
<b>VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни</b>	На вивчення дисципліни відводиться 180 годин (6 кредитів ЄКТС), з яких: лекційних – 30 год., лабораторних – 30 год., самостійної роботи – 120 год.
<b>VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» для студентів спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа [Електронний ресурсна платформі Classroom], Укладач: Зубар Н.М.</li> <li>2. Інновації у ресторанному господарстві: теорія і практика /Зубар Н.М., П'ятницька Н.О., П'ятницька Г.Т., К.: КУТЕП, 2014. – 189 с.</li> <li>3. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с. - Режим доступа: <a href="http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/31826/1/hotel%20industry.pdf">http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/31826/1/hotel%20industry.pdf</a></li> <li>4. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с. – Режим доступа: <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/162019759.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/162019759.pdf</a></li> <li>5. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанні технології - Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с. – Режим доступа: <a href="https://tourlib.net/books_ukr/loyak.htm">https://tourlib.net/books_ukr/loyak.htm</a></li> </ol>
<b>VIII. Система оцінювання</b>	Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: залік.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	<i>Відмінно</i>	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	<i>Добре</i>	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	<i>Задовільно</i>	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	<i>Незадовільно</i>	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80-89	<b>B</b>	добре	
70-79	<b>C</b>		
65-69	<b>D</b>	задовільно	
60-64	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни