

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«Технологічний інжиніринг закладів ресторанного господарства»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

« _____ » *2023 р. протокол № _____*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

1. Загальна інформація

Кафедра: Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Тележенко Любов Миколаївна, завідувачка кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, професор, доктор технічних наук

[Профайл](#)

Контакти: (048) 712-41-17,
telegenko@ukr.net



Біленька Ірина Ремівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

[Профайл](#)

Контакти: (048) 712-40-57,
foodprofi.ontu@gmail.com



Освітній компонент викладається на I курсі у I семестрі для денної форми навчання та на I курсі у I семестрі для заочної форми

Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	40	14	26	–
заочна	32	12	20	–
Самостійна робота, годин	Денна – 50		Заочна – 58	

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Технологічний інжиніринг закладів ресторанного господарства» викладається для здобувачів вищої освіти другого рівня підготовки – магістр та забезпечує підготовку фахівців до самостійної роботи у закладах ресторанного господарства з питань, що виникають при проєктуванні підприємств галузі. Інжиніринг – це сукупність інтелектуальних видів діяльності, що мають за кінцеву мету отримання найкращих результатів від капіталовкладень або інших видатків, що пов'язані з реалізацією проєктів, за рахунок найбільш раціонального підбору та ефективного використання ресурсів, методів організації та управління з урахуванням конкретних умов і факторів реалізації бізнесу. Освітній компонент «Технологічний інжиніринг закладів ресторанного господарства» базується на отриманих студентами під час вивчення фундаментальних дисциплін знань, у т.ч. «Проєктування закладів ресторанного господарства». Водночас вона є базовою для вивчення дисципліни «Інноваційні технології галузі».

Освітній компонент «Технологічний інжиніринг закладів ресторанного господарства» також базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Інформатика та інформаційні технології», «Вища математика», «Теоретичні основи харчових технологій», «Основи автоматизованого проєктування», «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Технологія харчових виробництв», «Технологія продукції ресторанного господарства». «Науково-дослідна робота».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологічний інжиніринг закладів ресторанного господарства» є надання здобувачам вищої освіти необхідної базової сукупності знань з організації та створення нових конкурентоспроможних підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, реорганізація та

удосконалення існуючих підприємств з виробництва оздоровчих харчових продуктів із різних видів сировини та підприємств ресторанного господарства; вказати перспективи та проблеми, що стоять перед вітчизняною індустрією здорового харчування та ресторанного господарства, і роль кожного майбутнього випускника у розвитку цієї індустрії; ознайомити з сучасними методами розроблення нових та вдосконалення існуючих підприємств; підготувати до самостійної професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, спрямованої на забезпечення виготовлення конкурентоспроможних оздоровчих харчових продуктів та в закладах ресторанного господарства.

В результаті вивчення курсу «Технологічний інжиніринг закладів ресторанного господарства» здобувачі вищої освіти повинні **знати:**

- перспективи розвитку індустрії здорового харчування в світі та в Україні, тенденції світового ринку виробництва та споживання оздоровчих продуктів;
- тенденції розвитку ресторанного господарства та сфери гостинності;
- ключові процеси проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості;
- розробку технічного завдання на проектування, комплексного технічного завдання на розробку технологічних ліній та лінійок;
- основи технологічної підготовки конкурсної документації, техніко-економічного обґрунтування проекту, концепції підприємства;

вміти:

- використовувати набуті знання для проектування закладів ресторанного господарства та підприємств з виробництва оздоровчих продуктів;
- проводити аналіз економічної доцільності підприємства, що проектується або удосконалюється;
- проводити базовий інжиніринг закладів ресторанного господарства або підприємств харчової промисловості;
- обґрунтовувати необхідність впровадження нових технологій і обладнання;
- досліджувати конкретну ринкову ситуацію, що знаходиться в постійному динамічному розвитку під впливом широкого спектру економічних, політичних, науково-технічних і соціальних чинників;
- здійснювати функції авторського нагляду за проектом та проводити оперативне проектування.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технологічний інжиніринг закладів ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181](#) та [освітньо-професійній програмі «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування підготовки»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу.

Загальні компетентності:

- ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК7*. Здатність до організації і проведення роботи з впровадження прогресивних технологій, підвищення якості продуктів здорового харчування.

СК8*. Здатність знаходити підходи до вибору та розробки науково-обґрунтованих технологій продуктів здорового харчування.

Програмні результати навчання:

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко - та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН12*. Вирішувати професійні завдання, спрямовані на збереження та укріплення здоров'я населення.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1. Теоретичні засади інжинірингу і реінжинірингу			
1	Поняття інжиніринг та реінжиніринг.	2	1
2	Основні етапи інвестиційного проектування. Операційно-процесорні схеми.	2	1
3	Дослідження конкретної ринкової ситуації. Пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел щодо конкурентоздатності підприємства. Проведення досліджень на відповідному рівні (SWOT – аналіз).	2	2
Змістовний модуль 2. Основи технологічного інжинірингу харчових підприємств та закладів ресторанного господарства			
4	Техніко-економічне обґрунтування проекту. Пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел.	2	2
5	Аналіз продажу страв і кулінарної продукції в ресторані. Інжиніринг меню. Забезпечення якості та безпечності харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	2	2
6	Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Організація і проведення роботи з впровадження прогресивних технологій, підвищення якості продуктів здорового харчування, страв та кулінарних виробів.	2	2
7	Забезпечення інноваційного рівня підприємств. Генерування нових ідей (креативні рішення).	2	2
Разом за ОК:		14	12

5.2 Перелік практичних занять

№ з/п	Назва практичного заняття	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Характерні особливості роботи ресторанів і розвиток ресторанного бізнесу. Вибір та розробка науково-обґрунтованих технологій продуктів здорового харчування, страв та кулінарних виробів.	2	2
2	Концепція ресторанного господарства, специфіка організації діяльності ресторанів України. Способи і методи ефективного управління.	2	2
3	Характеристика принципів діяльності і особливості роботи закладів ресторанного господарства. Проблемні питання ресторанного бізнесу в сучасних умовах.	2	2
4	Аналіз техніко-економічних показників ресторанів.	2	2
5	Аналіз конкурентоспроможності ресторанів.	4	2

6	Підвищення ефективності роботи ЗРГ.	2	2
7	Порівняльна характеристика роботи ресторанів за SWOT- аналізом.	4	2
8	Процес розробки нового меню. Інжиніринг меню.	4	2
9	Заходи по підвищенню ефективності роботи ресторанів. Розробка та реалізація програм розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналіз та оцінка їх ефективності, екологічні та соціальні наслідки	2	2
10	Оцінка економічної ефективності при впровадженні інжинірингу.	2	2
Всього за ОК:		26	20

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Проаналізуйте техніко-економічні показники ресторану, що обрано вами для реінжинірингу	10	10
2.	Проведіть реінжиніринг меню ресторану класу люкс	5	10
3.	Порівняйте конкурентоспроможність ресторанів, розташованих поряд з об'єктом вивчення.	10	10
4.	Зробіть SWOT-аналіз закладу ресторанного господарства, що є об'єктом дослідження.	10	10
5.	Розробіть рекламні заходи для закладу ресторанного господарства.	5	8
6.	Проведіть порівняльну оцінку діяльності трьох реально діючих закладів ресторанного господарства.	10	10
Всього за ОК:		50	58

5.3.1. Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва індивідуального завдання
1.	Проаналізувати теми випускної кваліфікаційної роботи магістра, визначити концепцію закладу ресторанного господарства, конкурентів, запропонувати заходи по вдосконаленню основних напрямків діяльності.
2.	Проаналізуйте меню підприємства. Визначте не рентабельні страви, сировину, що удорожчує продукти та запропонуйте їх заміну.
3.	Визначити підходи до запровадження науково-обґрунтованих технологій страв та кулінарних виробів у ЗРГ.

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних занять;
- усне опитування;
- тощо.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
<u>Змістовний модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ІНЖИНІРИНГУ І РЕІНЖИНІРИНГУ</u>	
Лекційний курс *	5
Практичні заняття*	20
Самостійна робота*	5
Тест*	20
Всього за змістовний модуль 1	50
<u>Змістовний модуль 2. ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ІНЖИНІРИНГУ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</u>	
Лекційний курс *	5
Практичні заняття*	20
Самостійна робота*	5
Тест*	20
Всього за змістовний модуль 2	50
Всього	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

<i>Бали</i>	<i>Критерії оцінювання</i>	<i>Оцінка за національною шкалою</i>
4,5 – 5 балів	Надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4 – 4,4 балів	При відповіді допущені неточності	дуже добре
3,4 – 3,9 балів	Відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1– 3,4 балів	Відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2 балів	Не відповідали або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Практичні заняття

18,0 – 20,0 балів	Практичне заняття відпрацьовано та вчасно захищено, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
16,0 – 17,9 балів	Практичне заняття відпрацьовано та вчасно захищено, при відповіді допущені неточності	дуже добре
14,0 – 15,9 балів	Практичне заняття відпрацьовано, відповіді неповні, допущені помилки	добре
10,0 – 13,9 балів	Практичне заняття відпрацьовано, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-9,9 балів	Практичне заняття не відпрацьовано або дані незадовільні	незадовільно

	відповіді	
--	-----------	--

Тестування

18,0 - 20,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
16 - 17,9 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
14 – 15,9 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
10,0 – 13,9 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 9,9 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота

4,5 –5 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4 – 4,4 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,4 – 3,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1– 3,4 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 2 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, презентація, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Дипломне проектування [Текст] : навч. посіб. / Г. В. Дейниченко, О. І. Черевко, І. Г. Дейнека ; за ред. Г. В. Дейниченка ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Київ : Інкос, 2015. – 470 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.150402>

2. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ.

навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 488 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617542>

3. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. – 276 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.165367>

4. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. – Одеса : Освіта України, 2019. – 308 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.167016>

5. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Херсон : Олді-Плюс, 2016. – 312 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.156765>

6. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.167016>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#) , [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач _____ Любов ТЕЛЕЖЕНКО

Викладач _____ Ірина БІЛЕНЬКА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «27» жовтня 2023 р. № 4.

Завідувач кафедри ТРіОХ _____ Любов ТЕЛЕЖЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ _____

Геннадій ДІДУХ