

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



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

« Інноваційні технології галузі з КП»

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*

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП К 04-21

1. Загальна інформація

[Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

Кафедра:
Викладачі:

Салавеліс Алла Дмитрівна, к.т.н., доцент
кафедри технології ресторанного і оздоровчого
харчування

Контакти: 048-712-40-78,

onaпта@ukr.net

[Профайл](#)



Освітній компонент викладається на 1 курсі у 1,2 семестрах для денної форми навчання та на 1 курсі у 1,2 семестрах для заочної форми

Кількість кредитів денна, заочна ECTS- 11, годин – 330,

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	80	18+18=36	20+12= 32	12
заочна	40	14	18	8
Самостійна робота, годин	Денна -160+90		Заочна - 200+90	
КП кількість кредитів ECTS- 3, годин – 90 для денної і заочної форм навчання				

[Розклад занять https://www.rozklad.ontu.edu.ua/](https://www.rozklad.ontu.edu.ua/)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Інноваційні технології галузі з КП» предметом вивчення якого є теоретичні знання та практичні навички з науково-технічний досягнень у сфері харчових технологій та особливостей сучасних технологій харчування, знайомство з принципами роботи сучасних рестораторів, які використовують інноваційні технології у харчовій галузі та індустрії харчування. Програма курсу передбачає вивчення наукового та аналітичного підходу до вивчення проблем та закономірностей розвитку сучасного ресторанного бізнесу, шляхів вирішення цих проблем шляхом впровадження нових сучасних технологій, обладнання і методів управління бізнесом.

Освітній компонент «Інноваційні технології галузі» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Основи наукових досліджень», «Технологія продукції ресторанного господарства з КР», «Етнічні кухні», «Біохімія, технічна мікробіологія», «Харчові технології».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітньої компоненти (ОК) навчальної дисципліни «Інноваційні технології галузі з КП» є формування у студентів комплексу теоретичних та практичних знань про особливості впровадження та використання інноваційних технологій та науково-технічного прогресу у ресторанному бізнесу та взагалі в галузях харчової промисловості. Основними завданнями вивчення дисципліни є формування у студентів комплексу теоретичних і практичних знань відносно наукової основи дисципліни, вивчення основних сучасних методів прогнозування та готування страв та контролю якості та безпеки сировини, готової продукції і допоміжних матеріалів у харчовій галузі; знайомство з сучасними принципами роботи технологів, кухарів та адміністраторів, які використовують у харчовій промисловості, сучасному ресторанному бізнесі та науково-дослідних лабораторіях.

Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні:

знати :

- основні напрямки розвитку галузі в цілому у країні та світу;
- науково-технічні тенденції та напрямки розвитку галузі ;

- нові сучасні інноваційні технології виробництва продуктів та страв для закладів ресторанного господарства;
- сучасні інноваційні тенденції в організації виробництва в закладах ресторанного господарства, впровадження інноваційних технологій та нового інноваційного обладнання;
- сучасні методи автоматизації виробництва та організації обслуговування та роботи закладів ресторанного господарства

вміти :

- використовувати інноваційні технології виробництва продуктів та страв;
- використовувати інноваційні види автоматизованого обліку та контролю виробництва у закладах ресторанного господарства;
- застосовувати отримані знання на виробництві;
- аналізувати та обробляти отримані результати інноваційних технологій та сучасних методів;
- користуватись сучасними науково-технічними досягненнями і прогнозувати можливі результати цих досягнень.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Інноваційні технології галузі з КП» 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 магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з особливостями технології виробництва продукції та страв для лікувального, дієтичного та профілактичного харчування або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів дієтології і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

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.
- ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
- СК4. Здатність розробляти програм ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
- СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень та проектів.
- СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання:

РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

PH 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати та порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в між-дисциплінарних контекстах.

PH 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне та комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

PH 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

PH 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

PH 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

PH 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі..

PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. «Інноваційні технології галузі» 1 семестр			
1	Тема 1. Поняття «інновації» та «інноваційна діяльність», види, функції.	2	0,5
2	Тема 2. Принципи збагачення харчових продуктів та критерії вибору продукту та добавок, принципи практичної реалізації його збагачення, загальна характеристика, призначення і види харчових добавок, загальні підходи до підбору технологічних добавок, класифікація та характеристика БАД, схеми класифікацій та розробок інноваційних технологій харчових продуктів.	4	2
3	Тема 3.. Характеристика і призначення функціональних продуктів харчування, основні якості функціональних продуктів, біологічно активні речовини в продуктах рослинництва та їх терапевтичні властивості, регламент (ЄС) № 1333/2008 Європейського парламенту та ради з харчових добавкам, їх класифікація згідно з регламентом	4	1
4	Тема 4. Проблема безпеки харчових продуктів. Антиліментарні фактори натуральних харчових продуктів	4	0,5
5	Тема 5. Інновації та технології сучасного хлібопечення та кондитерського виробництва. Інновації та добавки в сучасній молочній та м'ясній промисловості	2	1
6	Тема 6. Інновації у харчуванні військовослужбовців, особливості та сучасні вимоги.	2	1
Всього за 1 семестр		18	6
Змістовний модуль 1. «Інноваційні технології галузі» 2 семестр			
7	Тема 7. Інновації в ресторанному бізнесі, характеристика нових видів сировини для ресторанного бізнесу, ресторанний бізнесу під час кризи	10	2

8	Тема 8. Закусочні й ресторани швидкого обслуговування, історія виникнення ,філософія закладів системи фаст-фуда, сучасний стан та сучасні тенденції розвитку підприємств швидкого харчування.	2	2
9	Тема 9. Характеристика продукції для дитячого та шкільного харчування. Спеціалізовані технології продуктів сучасного спортивного харчування. Характеристика геронтології та особливостей геронтологічного харчування	6	4
	Всього за 2 семестр	18	8
Разом за ОК:		36	14

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1 семестр			
1	Лабораторна робота № 1. Інноваційні рецептури та технології приготування перших страв та закусок	4	2
2	Лабораторна робота № 2. Інноваційні рецептури та технології приготування овочевих страв	4	2
3	Лабораторна робота № 3. Інноваційні рецептури та технології приготування макаронних виробів	4	2
4	Лабораторна робота № 4. Інноваційні рецептури та технології приготування борошняних кондитерських виробів	4	2
5	Лабораторна робота № 5. Інноваційні технології готування страв мультivarке	4	2
Всього		20	10
2 семестр			
6	Лабораторна робота № 6. Інноваційні рецептури та технології приготування східних солодоців	4	2
7	Лабораторна робота № 7. Інноваційні рецептури та технології приготування оздоблювальних напівфабрикатів	4	2
8	Лабораторна робота № 8. Інноваційні рецептури та технології приготування спеціалізованих страв та виробів, збагачених корисними добавками, самостійно обраними згідно наукового напрямку	4	4
Всього		12	8
Всього за ОК:		32	18

5.3 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Практична робота № 1. Сучасні інновації в організації харчування військовослужбовців	4	2
2	Практична робота № 2. Складання раціону стаціонарного харчування на тиждень для військового	4	4
3	Практична робота № 3. Складання польового раціону харчування на кілька днів для військового	4	2
Всього за ОК:		12	8

5.4 Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Інноваційні досягнення у різних галузях промисловості за кордоном	16	10
2	Особливості використання інноваційних досягнень у харчовій промисловості	16	20
3.	Особливості використання інноваційних досягнень у ресторанному бізнесі	16	20
4.	Впровадження досягнень ІТ технологій у ресторанний бізнес	8	20
5.	Сучасні напрямки розвитку закладів ресторанного бізнесу	16	20
6.	Аналіз видів сучасних добавок для харчової промисловості	8	10
7.	Аналіз сучасних технологій у харчовій промисловості	16	20
8.	Аналіз сучасних технологій у ресторанному бізнесі	8	10
9.	Пропозиції нових видів сировини для ресторанного бізнесу	8	10
10.	Нові види форматів закладів ресторанного бізнесу	8	20
11.	Аналіз сучасних тенденцій розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу	8	20
12.	Аналіз сучасних тенденцій розвитку всесвітнього ресторанного бізнесу	16	10
13.	Аналіз та особливості стану ресторанного бізнесу в умовах криз	16	10
14.	Виконання курсового проекту	90	90
Всього		160	200

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/лабораторних робіт;
- усне опитування;
- тощо.

Підсумковий контроль – *іспит, диференціальний залік.*

Нарахування балів:

Нарахування балів для денної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
<u>Змістовний модуль 1. «Інноваційні технології галузі із КП»</u>	
<u>1 семестр</u>	
Лабораторні роботи	3 б x 5 = 15 б
Практичні роботи	5 б x 3 = 15 б
Тест*	20 б
Самостійна робота	20б
Іспит	30 б
Всього за змістовний модуль 1	100 б
<u>2 семестр</u>	

Змістовний модуль 1. «Інноваційні технології галузі із КП»	
Лабораторні роботи	5 б x 3 = 15 б
Тест*	30 б
Самостійна робота	25 б
Усне опитування	30 б
Всього за змістовний модуль 1	100 б

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

Курсовий проект (оцінювання)

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Розрахункова - технологічна частина	50
Графічна частина :	50
Креслення функціональних схем	30
Креслення будівельного плану закладу з розміщенням обладнання у заданому цеху	20
Всього	100

Курсовий проект (оцінювання)

Розрахункова - технологічна частина		
40 – 50 балів	Технологічна частина виконана вчасно, повністю відображає тематику, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
30 - 39 балів	Технологічна частина виконана вчасно та вчасно захищена, але при відповіді допущені неточності	дуже добре
20 – 29 балів	Технологічна частина виконана добре, але невчасно та невчасно захищена, або не повністю відображає тематику	добре
0,1 – 19 балів	Технологічна частина виконана недостатньо повно або невчасно	достатньо
0 балів	Технологічна частина не виконані або виконані із помилками	незадовільно
Графічна частина - креслення		
40 – 50 балів	Графічна частина виконана вчасно, повністю відображає тематику, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
30 - 39 балів	Графічна частина виконана вчасно та вчасно захищена, але при відповіді допущені неточності	дуже добре
20 – 29 балів	Графічна частина виконана добре, але невчасно та невчасно захищена, або не повністю відображає тематику	добре
0,1 – 19 балів	Графічна частина виконана недостатньо якісно бо невчасно	достатньо
0 балів	Графічна частина не виконані або виконані із помилками	незадовільно

Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре

18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Підсумковий контроль – усне опитування

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, вміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

Нарахування балів для заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
<u>Змістовний модуль 1. «Інноваційні технології галузі із КП»</u>	
<u>1 семестр</u>	
Лабораторні роботи	$4 \text{ б} \times 2,5 = 10 \text{ б}$
Практичні роботи	$5 \text{ б} \times 2 = 10 \text{ б}$
Тест*	20 б
Самостійна робота	30 б
Іспит	30 б
Всього за змістовний модуль 1	100 б
<u>2 семестр</u>	
<u>Змістовний модуль 1. «Інноваційні технології галузі із КП»</u>	
Лабораторні роботи	$5 \text{ б} \times 2 = 10 \text{ б}$
Тест*	30 б
Самостійна робота	30 б
Усне опитування	30 б
Всього за змістовний модуль 1	100 б

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

**Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів
денної форми навчання 1 семестр
Лабораторні роботи**

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

Практичні роботи

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

Самостійна робота

15,0 - 20,0 балів	Самостійна робота виконана вчасно, повністю відображає тематику, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
10 - 14,9 балів	Самостійна робота виконана вчасно та вчасно захищена, але при відповіді допущені неточності	дуже добре
5 – 9,9 балів	Самостійна робота виконана добре, але невчасно та невчасно захищена, або не повністю відображає тематику	добре
0,1 – 4,9 балів	Самостійна робота виконана недостатньо повно або невчасно	достатньо
0 балів	Робота не виконана або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

15,0 - 20,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
10 - 14,9 балів	66 – 89% правильних відповідей	дуже добре
5 – 9,9 балів	41 – 65% правильних відповідей	добре
0,1 – 4,9 балів	16 – 40 % правильних відповідей	достатньо
0 балів	0-15 % правильних відповідей	незадовільно

**2семестр Лекційний курс
Лабораторні роботи**

4,0 - 5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,0 - 3,9 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді	дуже добре

	допущені неточності	
2,0 – 2,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1 – 1,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна роботи

20 – 25 балів	Самостійна робота виконана вчасно, повністю відображає тематику, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
13,0 - 19,9 балів	Самостійна робота виконана вчасно та вчасно захищена, але при відповіді допущені неточності	дуже добре
6,0 – 12,9 балів	Самостійна робота виконана добре, але невчасно та невчасно захищена, або не повністю відображає тематику	добре
0,1 – 5,9 балів	Самостійна робота виконана недостатньо повно або невчасно	достатньо
0 балів	Робота не виконана або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

23,0 - 30,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
15 - 22,9 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
8 – 14,9 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
0,1 – 7,9 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів заочної форми навчання 1 семестр

Лабораторні роботи

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

Практичні роботи

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

Самостійна роботи

20,0 - 30 балів	Самостійна робота виконана вчасно, повністю відображає тематику, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
15,0 - 19,9 балів	Самостійна робота виконана вчасно та вчасно захищена, але при відповіді допущені неточності	дуже добре
10 – 14,9 балів	Самостійна робота виконана добре, але невчасно та невчасно захищена, або не повністю відображає тематику	добре
0,1 – 9,9 балів	Самостійна робота виконана недостатньо повно або невчасно	достатньо
0 балів	Робота не виконана або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

15,0 - 20,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
10,0 - 14,9 балів	66 – 89% правильних відповідей	дуже добре
5,0 – 9,9 балів	41 – 65% правильних відповідей	добре
0,1 – 4,9 балів	16 – 40 % правильних відповідей	достатньо
0 балів	0-15 % правильних відповідей	незадовільно

2 семестр

Лабораторні роботи

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

Самостійна роботи

20,0 - 30 балів	Самостійна робота виконана вчасно, повністю відображає тематику, вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
15,0 - 19,9 балів	Самостійна робота виконана вчасно та вчасно захищена, але при відповіді допущені неточності	дуже добре
10 – 14,9 балів	Самостійна робота виконана добре, але невчасно та невчасно захищена, або не повністю відображає тематику	добре
0,1 – 9,9 балів	Самостійна робота виконана недостатньо повно або невчасно	достатньо
0 балів	Робота не виконана або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування

20,0 - 30 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
15,0 - 19,9 балів	66 – 89% правильних відповідей	дуже добре
10,0 – 14,9 балів	41 – 65% правильних відповідей	добре
0,1 – 9,9 балів	16 – 40 % правильних відповідей	достатньо
0 балів	0-15 % правильних відповідей	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.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

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

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Архипов, Віктор Віталійович. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архипов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 382 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1836674>

2. Електронні системи в галузі [Текст] : навч. посіб.

/ О. В. Кузьмін, Т. О. Роман, Л. М. Акімова, О. В. Чемакіна ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіональна академія управління персоналом"; Нац. авіац. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 168 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1384891>

3. Процеси термічної обробки харчових продуктів глухою парою [Текст] : монографія

/ Л. О. Іванова, А. В. Єгорова, В. П. Малих, І. І. Шофул ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса, 2019. — 140 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1283371>

4. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1360909>

5. Слащева, Аліна Вячеславівна. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — 300 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1713641>

Додаткова

1. Інноваційні технології галузі та методологія наукових досліджень [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, Г. В. Дідух, Ю. О. Козонова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Освіта України, 2018. — 276 с. : <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164218>

2. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник

/ А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. — Одеса : Освіта України, 2017. — 312 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.161863>

3. Методичні вказівки до практичних занять курсу "Інноваційні технології галузі"

[Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", ступінь вищ. освіти "магістр" ден. та заоч. форм навчання

/ А. Д. Салавеліс, І. М. Калугіна, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ,

2018. — 44 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.163154>

4.Про інноваційну діяльність: Закон України від 04.07.2002 р., № 40- IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.

5.Привабливість харчового бізнесу в Україні [Текст] : монографія

/ Н. Й. Басюркіна, Ю. О. Бровкіна, С. Ю. Вігуржинська та ін. ; за ред. Н. Й. Басюркіної ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2017. — 192 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 176-191. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.160899>

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

ПІДПИСАНО

Алла САЛАВЕЛІС

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри ТРіОХ _____

Протокол від « 12» березня 2024 р. № 10

В.о. завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ

ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ