

«Інноваційні технології в фітогалузі» Павлюк Світлана Іванівна  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ  
Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

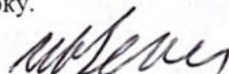
«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Перший проректор  
Дмитро БАБЕНКО  
« 07 » 2023 р.  
Гарант освітньої програми  
Трина БАНЄВА  
« 06 » 2023 р.

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Інноваційні технології в фітогалузі»**

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	2
Форма здобуття освіти	Очна (Денна)
Викладачі	Павлюк С.І., канд.екон.наук, доцент svetlanapavliyk@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.  
Протокол № 11 від «12» червня 2023 року.  
Завідувач кафедри



Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.  
Протокол №11 від «14» червня 2023 року.  
Голова науково-методичної комісії



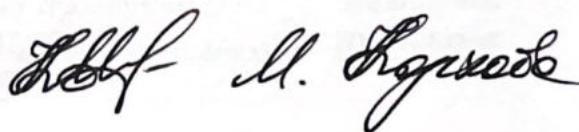
Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.  
Протокол №11 від «15» червня 2023 року.  
Голова вченої ради



Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв  
2023



<p><b>1. Призначення навчальної дисципліни</b></p>	<p>Курс «Інноваційні технології в фітогалузі» розрахований на здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та забезпечує формування системи знань з методології та практичного використання інноваційних технологій у фітогалузі, способів та особливостей використання рослин в сфері готельно-ресторанної справи, та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.</p> <p>Вміння застосовувати знання щодо комбінування рослин, в залежності від їх біологічно-біохімічного складу та напрямів використання; добирати компоненти для створення чайних та трав'яних композицій; складати меню напоїв для різних статево-вікових груп та національностей з урахуванням їх смаків, тощо є нині одним з інноваційних напрямків розвитку сфери готельно-ресторанної справи з точки зору сучасних тенденцій здорового харчування.</p>
<p><b>2. Мета навчальної дисципліни</b></p>	<p>Формування у здобувачів вищої освіти системи знань з методології та практичного використання інноваційних технологій у фітогалузі, способів та особливостей використання рослин в сфері готельно-ресторанної справи, та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності</p>
<p><b>3. Компетентності</b></p>	<p><i>Інтегральна компетентність:</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</li> <li>- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> </ul> <p><i>Фахові компетентності:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</li> </ul>
<p><b>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</b></p>	<p><i>Програмні результати навчання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</li> <li>- РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію).</li> </ul>

«Інноваційні технології в фітогалузі» Павлюк Світлана Іванівна

	використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. - РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	
<b>5.Опис навчальної дисципліни</b>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	90/3,0 40/1,3 20/0,7 30/1,0

**Календарний план\***

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
1	Класифікація сільськогосподарських рослин	4	2	3
2	Історія, сучасний стан та перспективи використання ароматичних рослин	4	2	3
3	Історія, сучасний стан та перспективи використання пряних рослин	4	2	3
4	Основні напрямки використання сортового потенціалу лікарських та ефіроолійних культур	4	2	3
5	Історія виникнення чаю. Китай. Японія. Чайні церемонії	4	2	3
6	Класифікація чаю	4	2	3
7	Особливості використання прянощів та спецій в різних країнах світу	4	2	3
8	Найпоширеніші рослинні барвники	4	2	3
9	Їстівні квіти – модний тренд у сучасній кулінарії	4	2	3
10	Флористика та фітодизайн інтер'єру. Фітодизайн	4	2	3
Всього		<b>40</b>	<b>20</b>	<b>30</b>

<b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>	<p>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час семінарських і практичних занять та виконання індивідуальних завдань проводиться за такими критеріями:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;</li> <li>2) повноти та ступеня нестандартного підходу до виконання практичних занять;</li> <li>3) участь в неформальних та інформальних заходах (тренінги, майстер-класи, семінари, дистанційні курси, вебінари та ін.);</li> <li>4) результати самоорганізованого здобуття ЗВО певних компетентностей (під час занять);</li> </ol>
--	--

5) розуміння, ступінь засвоєння теорії та набуття практичних навичок під час дистанційного, змішаного, дуального та інклюзивного навчання (під час виконання практичних занять, самостійних та індивідуальних завдань).

При оцінюванні індивідуальних завдань (підготовка доповідей, рефератів та наукових статей за наведеною тематикою, підготовка есе з тем) – увага приділяється також інноваційності та креативності у виконанні.

При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів вищої освіти оцінювання проводиться відповідно до критерію – рівень повноти засвоєння питань, що винесені на самостійне опрацювання.

При оцінюванні результатів ступеню засвоєння теорії та набуття практичних навичок під час дистанційного, змішаного, дуального та інклюзивного навчання – рівень повноти та якісного наповнення.

При оцінюванні результатів неформальної освіти – сертифікат про проходження онлайн курсу.

Порядок зарахування пропущених занять, зокрема: у формі усного опитування (при пропуску лекції) та виконання індивідуального завдання (при пропуску практичного завдання).

**Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти**

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
Виконання презентацій/рефератів	10	1	2	10	20
Практичні завдання	10	2	3	20	30
Індивідуальна робота	1	16	28	16	28
Самостійна робота	2	6	10	12	20
Групова робота	2	1	1	2	2
<b>Якщо формою підсумкового контролю є залік, то</b>					
Разом по дисципліні				<b>60</b>	<b>100</b>

**Підсумковий контроль** знань здійснюється шляхом складання заліку в усній формі. До заліку допускається здобувач вищої освіти, який досягну мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на залік, наступні:

- «зараховано» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав достатній рівень знань з основного програмного матеріалу даної освітньої компоненти:
- «не зараховано» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу даної освітньої компоненти.

За будь-якої форми освіти перелік, зміст та оцінка роботи і знань здобувача є ідентичною.

**Рейтингове оцінювання індивідуальної роботи**

Завдання	Максимальна / мінімальна кількість балів
1. Розробити власну рецептуру/склад чайного напою.	4 / 2
2. Обґрунтувати необхідність всіх інгредієнтів, що входять до даної рецептури.	4 / 2
3. Розробити технологічну карту приготування чайного напою.	4 / 2
4. Розрахувати вартість чайного напою.	4 / 2
5. Запропонувати назву, логотип та рекламний слоган для даного продукту.	4 / 2
6. Результати роботи оформити в презентації.	8 / 6
Разом	28/16

Таблиця 1 Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - **залік**

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	<b>A</b>	<b>зараховано</b>
82 - 89	<b>B</b>	
75 - 81	<b>C</b>	
64 - 74	<b>D</b>	
60 - 63	<b>E</b>	
35 - 59	<b>FX</b>	<b>не зараховано з можливістю повторного складання</b>
0 - 34	<b>F</b>	<b>не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни</b>


<b>7. Політика курсу</b>	<p>1. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті.</p> <p>2. Пропущені заняття відпрацьовувати відповідно затвердженого графіку консультацій.</p> <p>3. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття.</p> <p>4. Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.</p>
<b>8. Інформаційні джерела</b>	<p>1. Аннамухаммедова О. О., Аннамухаммедов А. О. Лікарські рослини : навчальний посібник. Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2014. 202 с.</p> <p>2. Баженова С. Е., Белінська К. О., Веселовська Т. С. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки : навчально-</p>

- методичний посібник /. – Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. 432 с. URL: <https://cutt.ly/OFlY9gx> (дата звернення: 15.04.2022).
3. Бомба М. Я., Лотоцька-Дудик У. Б., Максимець О. Б. Фіточаї : довідник. Львів : ЛІЕТ, 2010. 64 с.
4. Дячук П. В., Перфільєва М. В., Перфільєва Л. П. Флористика : навчальний посібник. Умань, 2013. 182 с. URL: <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u166/florustuka.pdf> (дата звернення: 15.04.2022).
5. Зінченко О. І., Салатенко В. Н., Білоножка М. А. Рослинництво : підручник / за ред. О. І. Зінченка. Київ : Аграрна освіта, 2001. 591 с.
6. Інноваційні технології у фітогалузі : методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПШ «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2022. 30 с. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11597>.
7. Інноваційні технології у фітогалузі : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПШ «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад. С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2022. 152 с. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11598>.
8. Краснов В. П., Орлов О. О., Ведмідь М. М. Атлас рослин-індикаторів і типів лісорослинних умов Українського Полісся : монографія. Новоград-Волинський, 2009. 488 с.
9. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / укладач А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 177 с.
10. Кулінарна етнологія : навчальний посібник / В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
11. Лікарські рослини : енциклопедичний довідник / за ред. А. М. Гродзінський. Київ : Видавництво «Українська Енциклопедія» ім. М. П. Бажана, Український виробничо-комерційний центр «Олімп», 1992. 544 с.
12. Мамчур Ф. І. Довідник з фітотерапії. Київ : Здоров'я. 1984. 264 с.
13. Пузиренко Я. В. Декоративна флористика : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2013. 232с.
14. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарне мистецтво : підручник. Київ : Грамота, 2008. 496 с.

«Інноваційні технології в фітогалузі» Павлюк Світлана Іванівна

<b>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b>	В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Можливість дистанційного (або змішаного) навчання: 1. Теоретичний матеріал, завдання та рекомендації щодо виконання практичних завдань розміщені в MOODLE окремим курсом «Інноваційні технології в фітогалузі» ( <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2078">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2078</a> ). 2. Платформа дистанційного навчання MOODLE технології JeetSi, онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо. 3. Електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів ( <a href="http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/">http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/</a> ). 4. Спілкування через електронну пошту ( <a href="mailto:svetlanapavliyk@gmail.com">svetlanapavliyk@gmail.com</a> ; <a href="mailto:pavliyk@mnau.edu.ua">pavliyk@mnau.edu.ua</a> ) та телефонний зв'язок
<b>10. Доступ до матеріалів навчання</b>	Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс з необхідним наповненням розташовано на офіційних ресурсах МНАУ: <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2078">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2078</a>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:  
канд.екоп.наук. доцент



Світлана ПАВЛЮК