

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресторанний креатив з елементами НАССР

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

року набору

2017

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

курсу

4

номер курсу, на якому викладається дисципліна

форма навчання

денна

форма навчання

статус дисципліни

вибіркова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Жулінська Оксана Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

Програму розроблено на підставі силабусу навчальної дисципліни,
затвердженого на засіданні методичної ради інституту, протокол від
08.05.2020 р. № 04.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання навчальної дисципліни є формування наукових знань та практичних навичок ексклюзивних технологій ресторанної продукції з використанням нетрадиційних інгредієнтів, стилів декорування страв, упровадження НАССР.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є структура і логічна організація діяльності з надання технологій ресторанної продукції з використанням нетрадиційних інгредієнтів, а також ідентифікація ризиків і граничних значень критичних точок контролю виробництва креативної ресторанної продукції.

Навчальна дисципліна передбачає знання основ з організації ресторанного господарства, технології продукції ресторанного господарства та планується до вивчення здобувачами ступеня вищої освіти бакалавр на 4 курсі.

Мова викладання – українська.

У результаті вивчення дисципліни студент має

знати:

- концепції закладів ресторанного господарства: класифікацію, характеристику, формати, складові елементи, сучасні тренди;
- гастрономічні бренди закладів ресторанного господарства;
- логістику вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню;
- особливості приготування страв авторської кухні, виробів із шоколаду, національних страв, виробів та напоїв із застосуванням сучасних технологій;
- особливості кулінарного дизайну, подавання страв, враховуючи національні традиції;
- закономірності виробництва креативних технологій харчової продукції та формування її асортименту;
- ідентифікацію ризиків і граничних значень критичних точок контролю виробництва креативної ресторанної продукції (НАССР).

вміти:

- розробляти концептуальні вимоги створення нового закладу та визначати можливі напрями розвитку базової концепції діючого ресторанного господарства;
- вірно обирати напрями формування атмосфери для стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу;
- планувати та моделювати технологічний процес виробництва харчової продукції у ресторанному господарстві;
- впроваджувати сучасний досвід (розробляти) інноваційні технології сервісу, ексклюзивних послуг у концептуальних закладах ресторанного господарства;

- створювати страви авторської кухні;
- консультувати працівників закладів ресторанного господарства з питань оптимізації процесу виробництва і поліпшення якості продукції, технологічної документації НАССР.

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика

Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick-Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експокухня», «родинний». Особливості форматів та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства даних форматів. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» і їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції. Розвиток системи НАССР закладів сучасного формату при підготовці і обслуговуванні різних заходів, основні елементи: критичні точки та інструкції. Наймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів в ресторанному господарстві. Інноваційні акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. Новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства. Система технологій приготування і подавання «Cook & Serve». Технологія приготування і зберігання страв «Cook & Hold». Система технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій приготування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze». Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш за тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).

Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Правила дегустації,

споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробники. Рецептури кавових сумішей. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості в залежності від складу кавових сумішей і способу приготування. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта. Європейські школи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанній галузі України. Шокологія, види і характеристика какао. Мистецтво створення шоколаду. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг. Впровадження послуг в ресторанному бізнесі України. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи і України. Школи вітальє. Класифікація і характеристика сигар, основні країни-виробники, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва, основні складові і будова сигар. Правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг (виїзне обслуговування VIP-вечірок і презентацій), який включає дегустацію колекції продукції та демонстрацію сигарних аксесуарів. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

Тема 4. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків

Удосконалення параметрів теплової обробки страв з овочів. Застосування екзотичної рослинної сировини в технологіях кулінарної продукції закладів ресторанного господарства. Шляхи розширення асортименту і покращення харчової цінності страв з овочів. Креативні методи приготування страв із овочів. Принципова блок-схема овочевої продукції із визначенням критичних точок контролю і технологічна документація НАССР. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва рибних страв. Нетрадиційні методи приготування страв з риби. Застосування кисло-солодких соусів та екзотичних фруктів в технологіях рибної продукції закладів ресторанного господарства. Шляхи розширення асортименту та покращення харчової цінності страв з риби і морепродуктів. Принципова блок-схема продукції із гідробіонтів із визначенням критичних точок контролю і технологічна документація НАССР. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв із м'яса крупної рогатої худоби, птиці та дичини. Молекулярні технології приготування птиці. Принципова блок-схема страв із м'яса крупної

рогатої худоби, птиці та дичини, визначення критичних точок контролю і технологічна документація НАССР.

Тема 5. Квітова гастрономія і мікрозелень

Креативні методи приготування квітово-фруктових композицій, гастрономічних, солодких та дитячих букетів. Їстівні квіти – модний тренд у сучасних технологіях закладів ресторанного господарства. Використання понад 45 видів квітів в розширенні асортименту і покращенні харчової цінності страв авторської кухні. Асортимент десертів, других гарячих страв із їстівними квітами. Принципова блок-схема страв із їстівними квітами, визначення критичних точок контролю і технологічна документація НАССР. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва готових страв з мікрозеленню (мікрогрінами).

Тема 6. Ф'южн – авторська кухня

Успіх ресторанів із ф'южн стравами. Фактори ф'южн: культурна розмаїття клієнтів, досвід і шаблони подорожування, кулінарна витонченість та відкритість до нових кулінарних вражень. Авторський мікс технологій різних кухонь світу. Поєднання інгредієнтів, спецій, приправ в ф'южн стравах Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Шоколадне мистецтво. Молекулярна гастрономія. Представники вітчизняних та закордонних наукових шкіл та прикладних досліджень. Прийоми в молекулярній кухні. Желефікація і сферифікація в молекулярній кухні. Еспуми і емульсифікація в молекулярній кухні. Карбонізація. Сухий лід та рідкий азот в молекулярній кухні. Використання аромадистиляції в молекулярній гастрономії. Система Foodpairing в молекулярній кухні (нестандартні смакові поєднання). Перспективи розвитку асортименту продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології.

Тема 7. Інноваційне обладнання у технологіях харчової продукції

Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Вакуумування. Приготування у вакуумі. Cookvac – інновації приготування у вакуумі та маринування продуктів. Застосування технології Sous – vide. Технологія термоміксінг. Технологія пакоджетінг. Сублімаційне сушіння. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VaríoCooking. Стефан гриль. Смаження на грилі. Приготування в мікрохвильовій печі. Обробка в полум'ї газового пальника. Шляхи вдосконалення технологічного процесу виробництва супів із використанням сучасного обладнання (хербофільтр, термоміксер, автоклав). Дипфризінг. Заморожування. Шокове охолодження. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VaríoCooking.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		
Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	18	4				16																			
Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	18	4				18																			
Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	18	4			4	18																			
Тема 4. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків	18	4			8	18																			
Тема 5. Квіткова гастрономія і мікрозелень	16	4			8	18																			
Тема 6. Ф'южн – авторська кухня	18	4			8	18																			
Тема 7. Інноваційне обладнання у технологіях харчової продукції	22	4				18																			
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	28	0	0	28	124																			

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4641>

4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика

Питання 1. Характеристика закладів формату «Free Flow» і їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції. .

Питання 2. Характеристика неймінгу і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства.

Питання 3. Інноваційні акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Питання 1. Характеристика технологій приготування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide».

Питання 2. Характеристика технології заморожування готових страв «Cook & Freeze».

Питання 3. Застосування HACCP під час ексклюзивних технологій сервісу.

Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Питання 1. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробники.

Питання 2. Основні вимоги і професійні обов'язки віталєє.

Питання 3. Шокологія, види і характеристика какао.

Питання 4. HACCP професійної майстерності персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства.

Тема 4. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків

Питання 1. Шляхи розширення асортименту та покращення харчової цінності страв з риби і морепродуктів.

Питання 2. Принципова блок-схема продукції із гідробіонтів з визначенням критичних точок контролю і технологічна документація HACCP.

Питання 3. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв із м'яса крупної рогатої худоби, птиці та дичини.

Питання 4. Принципова блок-схема продукції із м'яса крупної рогатої худоби, птиці та дичини з визначенням критичних точок контролю і технологічна документація HACCP.

Тема 5. Квіткова гастрономія і мікрозелень

Питання 1. Принципова блок-схема страв із їстівними квітами, визначення критичних точок контролю і технологічна документація HACCP.

Питання 2. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва готових страв з мікрозеленню (мікрогірнами).

Питання 3. Характеристика десертів із їстівними квітами.

Тема 6. Ф'южн – авторська кухня

Питання 1. Характеристика желефікації і сферифікації в молекулярній кухні.

Питання 2. Використання аромадистиляції в молекулярній гастрономії.

Питання 3. Перспективи розвитку асортименту продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології.

Питання 4. Розробка технологічних карток з HACCP на страви молекулярної кухні.

Тема 7. Інноваційне обладнання у технологіях харчової продукції

Питання 1. Шляхи вдосконалення технологічного процесу виробництва супів із використанням сучасного обладнання (хербофільтр, термоміксер, автоклав).

Питання 2. Характеристика дипфризингу.

Питання 3. Характеристика сучасних видів обладнання закладів ресторанного господарства.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/pluginfile.php/113341/mod_resource/content

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

5. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Підготовка аналітичної доповіді з питань наведених у завданні до самостійної роботи відповідної теми	4	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Підготовка аналітичної доповіді з питань наведених у завданні до самостійної роботи відповідної теми	4	

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання		
		денна	заочна	
1.3	<i>Тема 3</i>			
	Тестування на Порталі	2		
	Виконання та захист лабораторної роботи	4		
1.4	<i>Тема 4</i>			
	Тестування на Порталі	2		
	Виконання та захист лабораторних робіт	8		
1.5	<i>Тема 5</i>			
	Тестування на Порталі	4		
	Виконання та захист лабораторних робіт	8		
1.6	<i>Тема 6</i>			
	Тестування на Порталі	4		
	Виконання та захист лабораторних робіт	8		
1.7	<i>Тема 7</i>			
	Тестування на Порталі	4		
	Підготовка аналітичної доповіді з питань наведених у завданні до самостійної роботи відповідної теми	4		
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40	
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20		
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	15		
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	5		
3	Оцінка з дисципліни	100	100	

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

6.1. Основні джерела інформації

1. Івашків Л. Я. Інноваційні технології харчової продукції : навчальний посібник – практикум / Л. Я. Івашків, Н. Р.-Й. Джурик. – Львів: Ліга Прес, 2017. – 172 с.
2. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник : / Н. Я. Сусол. – Львів : Галицька видавнича спілка, 2015. – 316 с.
3. Жулінська О. В. Методичні вказівки до проведення лабораторних занять із дисципліни «Ресторанний креатив з елементами НАССР» : методичні вказівки / О. В. Жулінська, 2021. – Рукопис.
4. Жулінська О. В. Ресторанний креатив з елементами НАССР : завдання до самостійної роботи з дисципліни / О. В. Жулінська, 2021. – Рукопис.

6.2. Додаткові джерела інформації

5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н. М. Кравчук, І. Л. Корецька. – К.: НУХТ, 2014.–114 с. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>
6. Пересічний М. І. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : навч. посіб. / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко. – Київ: КНТЕУ, 2003. – 196 с.
7. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.
8. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства : [книга] / О. В. Шалимінов – Київ : Арій, 2011. – 992 с.
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР // Верховна Рада України : офіційний веб-портал. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>. – Станом на 01.09.2020. – Назва з екрану.