

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
ІНСТИТУТ КНТЕУ

РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ З ЕЛЕМЕНТАМИ НАССР

RESTAURANT CREATIVE WITH НАССР ELEMENTS

Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Навчальний рік	2020/2021
На якому курсі викладається	3
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові
Жулінська Оксана Володимирівна

Науковий ступінь, вчене звання
Кандидат технічних наук

Кафедра
Інноваційних харчових і ресторанних технологій

Посада
Доцент

Профіль у Google Scholar / ORCID
https://scholar.google.ru/scholar?hl=ru&as_sdt=0%2C5&q=Жулінська+О.+B.&oq=

Контактна інформація
o.Zhulinska@knute.edu.ua

Мета дисципліни

Формування наукових знань та практичних навичок ексклюзивних технологій ресторанної продукції з використанням нетрадиційних інгредієнтів, стилів декорування страв, упровадження НАССР.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

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.

Передумови вивчення дисципліни

Загальна середня освіта.

Програма 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», «експо-кухня», «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-виробника. 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. Квіткова гастрономія і мікрозелень

Креативні методи приготування квітково-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 (мікрогріними).

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 VarioCooking. 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 VarioCooking..

Особливості та політики дисципліни

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і лабораторні заняття дисципліни. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття.

Під час лабораторних занять студент працює самостійно.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС відповідно до діючого [Положення про оцінювання результатів навчання студентів](#).

Поточний контроль (60 балів): 1) оцінювання роботи на лабораторних заняттях з дисципліни; 2) підготовка та захист лабораторного опробування у вигляді фото/відео звіту; 3) поточне тестування на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<https://edu.htei.kh.ua>); 4) виконання завдань на Порталі.

Підсумковий семестровий контроль (40 балів): письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок (ситуаційне завдання); завдання на оцінювання професійних вмінь (творче завдання).

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.

Рекомендовані джерела інформації

1. Івашків Л. Я. Інноваційні технології харчової продукції : навчальний посібник / Л. Я. Івашків, Н. Р. Джурик. – Львів : Ліга Прес, 2017. – 172 с.
2. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторанні технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н. М. Кравчук, І. Л. Корецька. – Київ : НУХТ, 2014. – 114 с. – Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>
3. Пересічний М. І. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : навчальний посібник / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 196 с.
4. П'ятницька Г. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навчальний посібник для вищих навчальних закладів / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – Київ : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.
5. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навчальний посібник / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. – Київ : НУХТ, 2010. – 294 с.
6. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник : / Н. Я. Сусол. – Львів : Галицька видавнича спілка, 2015. – 316 с.