

Міністерство освіти і науки України

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

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інновації в ресторанному бізнесі

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

магістр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору 2020

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

MTX-20

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Лазарева Тетяна Анатоліївна,
професор кафедри інноваційних харчових та
ресторанних технологій, доктор педагогічних
наук

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

02.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна,
кандидат технічних наук, доцент

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

02.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових та ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 03.09.2020 р. № 1.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 1.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інновації в ресторанному бізнесі» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у магістрів системи певних спеціальних знань і навичок професійної інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі, виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, розширення і поглиблення знань щодо впровадження інноваційних технологій приготування страв та надання креативних послуг в ресторанному бізнесі.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є новітні ресторанны технології, сучасні види і способи обробки харчових продуктів, напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного господарства, сучасні креативні тенденції та розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанного бізнесу; нова філософія підходу до створення і пропозиції меню; інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни є основою для подальшої організації самостійної науково-дослідної роботи для написання другого розділу випускного кваліфікаційного проекту магістра та застосування її результатів у практичній діяльності.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність).

фахових компетентностей:

ФК 4. Здатність визначати концепцію закладу ресторанного господарства.

ФК 7. Уміння визначати раціональні технологічні режими виробництва продукції ресторанного господарства.

ФК 8. Уміння застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанных технологій.

ФК 11. Знання інноваційних прийомів приготування страв, форм обслуговування та надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

програмних результатів навчання:

ПРН 3.

Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій; уміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторанны технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання спеціальних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності у закладах ресторанного господарства.

ПРН 4.

Здатність до розроблення та впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, сервісних технологій у закладах ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції, що сприяють розширенню формату діяльності закладів та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання чуттєвого сприйняття концепції закладу ресторанного господарства, розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу в концептуальних закладах ресторанного господарства.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції.

Поняття інновації, інноваційної діяльності, інноваційного процесу. Класифікація інновацій у ресторанному бізнесі. Життєвий цикл інновацій. Управління інноваційним процесом у ресторанному бізнесі. Стратегічне управління інноваційною діяльністю закладів ресторанного господарства. Операційне управління інноваційною діяльністю закладів ресторанного господарства. Державне регулювання інноваційної діяльності. Закон України «Про інноваційну діяльність», Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні»

Тема 2. Молекулярні технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах

Зв'язок молекулярної гастрономії як науки з іншими дисциплінами. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії. Основні напрями, завдання та принципи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства. Нові компоненти, інструменти, обладнання та апарати, методи на кухні.

Тема 3. Техніки текстурної кухні у закладах ресторанного господарства

Історія появи текстурної кухні. Сучасні техніки текстурної кухні. Особливості приготування страв шляхом сферифікації, емульсифікації,

драглеутворення. Характеристика структуроутворювачів. Рекомендації щодо вибору структуроутворювачів. Основні переваги та недоліки текстурної кухні. Устаткування для закладів ресторанного господарства невеликої потужності. Перспективність текстурної кухні в створенні страв здорового харчування.

Тема 4. Низькотемпературні способи теплової обробки сировини та приготування страв за технологією «Sous vide»

Основні етапи розвитку «Sous Vide» технології. Суть «Sous Vide» технології. Харчові продукти з використанням «Sous Vide» технології. Основні етапи приготування за «Sous Vide» технологією. Основні переваги та недоліки низькотемпературного кулінарного оброблення у вакуумі. Подовження терміну придатності напівфабрикатів. Рекомендації щодо температурного режиму та тривалості приготування для різних харчових продуктів. Спеціальне устаткування для «Sous Vide» технології. Устаткування для закладів ресторанного господарства невеликої потужності. Альтернатива вакуумному пакуванню. «Sous Vide» технологія з точки зору безпеки для здоров'я споживачів.

Тема 5. Інноваційні напрями розробки страв за методикою Foodpairing

Історія виникнення інноваційного напрямку розробки страв у закладах ресторанного господарства, специфіка та особливості методики. Система смакових поєднань інгредієнтів. Наукове обґрунтування, принципи розробки рецептур, що засновані на використанні прийому Foodpairing.

Тема 6. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів 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». 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). Технології льдоміксінг (пакоджетінг), Thermomix.

Тема 7. Сучасні формати та інноваційні форми обслуговування у закладах ресторанних господарств.

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. Створення і розвиток закладів сучасного формату при підготовці та обслуговуванні різних заходів. 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.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття	14							
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	14							
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	152							
	Усього годин	180							
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

[illegible]

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції.

1. Поняття інновації, інноваційної діяльності, інноваційного процесу
2. Класифікація інновацій у ресторанному бізнесі
3. Особливості технологічної, виробничої, організаційно-управлінської; економічної; соціальної; юридичної сфер інновацій у ресторанному бізнесі
4. Інноваційна теорія Шумпеттера, типові зміни в ресторанному бізнесі на основі інновацій:
5. Життєвий цикл інновацій у ресторанному бізнесі
6. Управління інноваційним процесом у ресторанному бізнесі
7. Стратегічне управління інноваційною діяльністю у ресторанному бізнесі
8. Операційне управління інноваційною діяльністю у ресторанному бізнесі

Тема 2. Молекулярні технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах

1. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії.
2. Внесок Ніколаса Курті та Ерве Тіса у розвиток молекулярної ехнології
3. Основні напрями, завдання та принципи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства.
4. Відомі шеф-кухарі молекулярної гастрономії
5. Найкращі молекулярні ресторани світу
6. Стан і перспективи розвитку інноваційного методу кулінарної обробки продукції ресторанного господарства.

Тема 3. Техніки текстурної кухні у закладах ресторанного господарства

1. Сферифікація, характеристика структуроутворювачів, принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.
2. Кристалізація: принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.
3. Створення гелів: характеристика гелеутворювачів, принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.
4. Емульсифікація: характеристика структуроутворювачів, принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.
5. Желефікація: характеристика структуроутворювачів, принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.
6. Газування принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.
7. Приготування за допомогою сухого льоду: принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.

8. Приготування за допомогою рідкого азоту: характеристика структуроутворювачів, принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.

9. Естракція: характеристика структуроутворювачів, принцип, технологія, інструменти та обладнання прийому молекулярної технології.

Тема 4. Низькотемпературні способи теплової обробки сировини та приготування страв за технологією «Sous vide»

1. Низькотемпературні методи обробки сировини (Sous Vide).
2. Основні етапи розвитку «Sous Vide» технології.
3. Харчові продукти з використанням «Sous Vide» технології'.
4. Основні переваги та недоліки низькотемпературного кулінарного оброблення у вакуумі.
5. Особливості застосування технології «Sous Vide» при приготуванні страв з овочів
6. Особливості застосування технології «Sous Vide» при приготуванні страв з фруктів
7. Особливості застосування технології «Sous Vide» при приготуванні страв з м'яса
8. Особливості застосування технології «Sous Vide» при приготуванні страв з риби
9. Рекомендації щодо температурного режиму та тривалості приготування для різних харчових продуктів.
10. «Sous Vide» технологія з точки зору безпеки для здоров'я споживачів.

Тема 5. Інноваційні напрями розробки страв за методикою Foodpairing.

1. Новий погляд на смакові поєднання інгредієнтів
2. Смакові поєднання інгредієнтів при приготуванні страв з фруктів
3. Смакові поєднання інгредієнтів при приготуванні страв з овочів
4. Смакові поєднання інгредієнтів при приготуванні страв з м'яса
5. Смакові поєднання інгредієнтів при приготуванні страв з риби та нерибних морепродуктів
6. Смакові поєднання інгредієнтів при приготуванні десертів
7. Смакові поєднання інгредієнтів при приготуванні страв з яєць
8. Приготування напоїв та коктейлів на основі Foodpairing

Тема 6. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства

1. Новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства.
2. Особливості приготування і подавання страв за технологією «Cook & Serve».
3. Особливості приготування і подавання страв за технологією «Cook & Hold».

4. Особливості приготування і подавання страв за технологією «Cook & Chill».
5. Особливості приготування і подавання страв за технологією «Cook & Freeze».
6. Особливості приготування і подавання страв за технологією «CapKold».
7. Система технологій збереження свіжості продукції на більш за тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).
8. Технології льодоміксінг (пакоджетінг), Thermomix, принципи, прийоми та обладнання

Тема 7. Сучасні формати та інноваційні форми обслуговування у закладах ресторанних господарств.

1. Сучасні формати ресторанного господарства.
2. Концепція підприємства ресторанного господарства у форматі Free Flow, адаптація на вітчизняному ринку.
3. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual
4. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Fast-Food
5. Концепція підприємств ресторанного господарства у форматі «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний».
6. Неймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id.>

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.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

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

Осінь 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	Тема 1 Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції.		
	Участь у дискусіях і обговореннях лекційного навчального матеріалу	2	
	Виконання розрахункових завдань на практичному занятті	3	
	Виконання тестових завдань на Порталі	5	
1.2	Тема 2 Молекулярні технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах		
	Участь у дискусіях і обговореннях лекційного навчального матеріалу	2	
	Виконання розрахункових завдань на практичному занятті	3	
1.3	Тема 3. Техніки текстурної кухні у закладах ресторанного господарства		
	Участь у дискусіях і обговореннях лекційного навчального матеріалу	2	
	Виконання розрахункових завдань на практичному занятті	3	
1.4.	Тема 4. Низькотемпературні способи теплової обробки сировини та приготування страв за технологією «Sous vide»		
	Участь у дискусіях і обговореннях лекційного навчального матеріалу	2	
	Виконання розрахункових завдань на практичному занятті	3	
	Виконання тестових завдань на Порталі	5	
1.5.	Тема 5. Інноваційні напрями розробки страв за методикою Foodpairing.		
	Участь у дискусіях і обговореннях лекційного навчального матеріалу	2	
	Виконання розрахункових завдань на практичному занятті	3	
1.6.	Тема 6. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства		
	Участь у дискусіях і обговореннях лекційного навчального матеріалу	2	
	Виконання розрахункових завдань на практичному занятті	3	
1.7.	Тема 7. Сучасні формати та інноваційні форми обслуговування у закладах ресторанних господарств.		
	Участь у дискусіях і обговореннях лекційного навчального матеріалу	2	
	Виконання розрахункових завдань на практичному занятті	3	
	Виконання тестових завдань на Порталі	5	
1.8.	Підготовка аналітичної доповіді та виступ		
		10	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	15	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	10	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	15	
3	Оцінка з дисципліни	100	100

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.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» / Відомості Верховної Ради України, 2002, N 36, ст.266 (поточна редакція від від 05.12.2012, підстава 5460-17).
2. Кравчук Н. М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання - К.: НУХТ, 2014.—114 с. - Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>.
3. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2014. – 93 с.
4. Сидорук М.О., Івашків Л.Я. Розробка інноваційної технології приготування страви із гідробіонтів із використанням спецій // Новітні тенденції у харчових технологіях та якості і безпечність продуктів : 3б. статей VIII Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (Львів, 11 травня 2016 р.) / МОНУ, ЛІЕТ. – Львів : Ліга прес, 2016. – С. 147-150.

8.2. Додаткові джерела інформації

5. Пересічний М.І., Дмитрик І.Г Виробництво овочевих страв із використанням молекулярної гастрономії / М.І. Пересічний, // Вісник ДонНУЕТ. - 2009. - № 1 (41) - С. 61.
6. Пересічний М.І., Дмитрик І.Г Виробництво овочевих страв із використанням молекулярної гастрономії / М.І. Пересічний, // Вісник ДонНУЕТ. - 2009. - № 1 (41) - С. 61.
7. Пересічний М. І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика: монографія / М. І. Пересічний. - К.: КНТЕУ, 2003. - 526 с.
8. Пищевые загустители, стабилизаторы, гелеобразователи/ А. Аймесон (ред.-сост.) / Перев. с англ. д-ра хим. наук С. В. Макарова. - СПб.: Профессия, 2012. - 408 с. 11.Ростовський В.С. Барна справа: підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамаян. - К.: ЦУЛ, 2009. - 398 с
9. Молекулярная кухня [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://ru.wikipedia.org/wiki>

10. Молекулярная миксология — актуальный синтез знаний, таланта и опыта // Журнал HoReCa. - 2009. - № 4 (06). - С. 6-7.