

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра технологій харчових продуктів

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

проректор з науково-педагогічної роботи

_____ М. І. Мальований

“ _____ ” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні ресторанны технології

Освітній ступінь: «Магістр»

Спеціальність: 181 "Харчові технології"

Факультет: «Інженерно-технологічний»

Умань – 2020 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології". – Умань: Уманський НУС, 2020. – 16 с.

Розробник – Заболотна А.В., ст. викладач, канд. с.-г. наук
_____ Заболотна А.В.

Робоча програма затверджена на засіданні
кафедри технологій харчових продуктів
Протокол від “ ____ ” _____ 20__ року № ____

Завідувач кафедри
_____ І.Л. Заморська

“ ____ ” _____ 20__ року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол від “ ____ ” _____ 20__ року № ____

Голова _____ (І.Л. Заморська)

“ ____ ” _____ 20__ року

© УНУС, 2020 рік

© Заболотна А.В., 2020 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	за вибором	
Модулів – 2	Спеціальність: 181 "Харчові технології"	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 10		2-й	
Загальна кількість годин – 180		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента - 6	освітній ступінь магістр	3-й	
		Лекції	
		20 год.	-
		Практичні	
		Лабораторні	
		20 год.	-
		Самостійна робота	
	140	-	
	Індивідуальні завдання:		
	-		
	Вид контролю: екзамен		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 29%

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу; створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг; оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі; ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

Завдання: надання теоретичних та практичних знань із дисципліни; опанування знаннями щодо створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату; дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку; ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства; характеристика інноваційних ознак та форм розвитку економіки; обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні закладів ресторанного господарства як інструментарію реалізації інноваційних технологій; визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій ресторанних підприємств.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен бути здатним продемонструвати наступні **результати навчання:** теорію і практику конструювання та впровадження нововведень у ресторанному господарстві;

поняття інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання; нововведення у туризмі та їх вплив на розвиток готельно-ресторанної сфери; питання підприємництва та інновацій, управління інноваційною діяльністю на підприємстві; питання управління ресторанним бізнесом, впровадження інновацій у систему підготовки кадрів та орієнтуватись у сучасних технологіях управління діяльністю колективів; види інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного господарства; самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень; професійно адаптуватись, навчатись новим технологіям, нести відповідальність за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів; генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та намічати шляхи дослідження: використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність ресторанів; управляти напрямками і варіантами розвитку підприємств галузі у нестабільному ринковому середовищі;

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у сфері ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

- Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій.
- Навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності.
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках.

Фахові компетентності:

- Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.
- Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.
- Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі
- Здатність організувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій.
- Здатність організувати систему контролю якості та безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.
- Здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі.
- Знання загальних та наукових основ технології харчових виробництв.
- Знання асортименту і технології продукції загального і спеціального призначення.
- Мати поглиблені знання, необхідні для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності в закладах ресторанного господарства, що забезпечують якість ресторанної продукції.
- Уміння вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини.
- Мати знання про організацію та функціонування підприємств ресторанного господарства і здатність приймати управлінські рішення в кризових ситуаціях.
- Здатність визначати хімічний склад сировини, напівфабрикатів, товарної продукції і відходів виробництва, проводити відповідні розрахунки та статистичну обробку отриманих даних, оформляти та аналізувати отримані результати; застосовувати інформаційні технології в практичній діяльності.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Теорії інноваційного розвитку

Змістовний модуль 1. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно- ресторанної справи. Технологічний підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанної справи

Змістовний модуль 2. Інноваційні процеси в ГРС

Об'єкти інноваційної діяльності ресторанної справи. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації послуг підприємств ресторанної справи. Інновації в управлінні ресторанными підприємствами.

Змістовний модуль 3. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Quick Service», «Fast Casual», «Quick-n-Casual», «родинний», «Casual Dinning», «Fine Dining», «гастрономічний ресторан», «Pre-Party», «After- Party», «клубний», «Free- Flow», «Food Court», «євроїдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня».

Змістовний модуль 4. Класичні та інноваційні види меню. Представлення страв і концепція закладу. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому. Суть кейтеринг-бару. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками.

Змістовний модуль 5. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві

Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Характеристика професії міксолог, його обов'язки. Чайні і кавові церемонії. Правила і особливості

здійснення. Правила формування карти пропозицій. Джерела інноваційних можливостей та формування інноваційної політики.

Модуль 2. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства

Змістовний модуль 6. 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.

Змістовний модуль 7. Система технологій готування і подавання «Cook & Serve». Технологія готування і зберігання страв «Cook & Hold». Система технологій готування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій готування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze».

Змістовний модуль 8. Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).

Змістовний модуль 9. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві

Змістовний модуль 10. Державне регулювання інноваційної діяльності. Правові аспекти інноваційної діяльності. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в ГРС

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	6	7	8
Змістовний модуль 1. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно-ресторанної справи. Технологічний підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанної справи	18	2	-	2	-	14
Змістовний модуль 2. Інноваційні процеси в ГРС Об'єкти інноваційної діяльності ресторанної справи. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації послуг підприємств ресторанної справи. Інновації в управлінні ресторанными підприємствами..	18	2	-	2	-	14
Змістовний модуль 3. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Quick Service», «Fast Casual», «Quick-n-Casual», «родинний», «Casual Dinning», «Fine Dining», «гастрономічний ресторан», «Pre-Party», «After- Party», «клубний», «Free-Flow», «Food Court», «євроїдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня».	18	2	-	2	-	14
Змістовний модуль 4 Класичні та інноваційні види меню. Представлення страв і концепція закладу. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому. Суть кейтеринг-бару. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками.	18	2	-	2	-	14
Змістовний модуль 5. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.	18	2	-	2	-	14
Разом за модулем 1	90	10	-	10	-	70

Змістовний модуль 6. 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	18	2	-	2	-	14
Змістовний модуль 7 Функціональна роль вітамінів та їх використання для збагачення харчових продуктів Система технологій готування і подавання «Cook & Serve». Технологія готування і зберігання страв «Cook & Hold». Система технологій готування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій готування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze».	18	2	-	2	-	14
Змістовний модуль 8. Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).	18	2	-	2	-	14
Змістовний модуль 9. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	18	2	-	2	-	14
Змістовний модуль 10. Державне регулювання інноваційної діяльності. Правові аспекти інноваційної діяльності. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в ГРС	18	2	-	2	-	14
<i>Разом за модулем 2</i>	<i>90</i>	<i>10</i>	<i>-</i>	<i>10</i>	<i>-</i>	<i>70</i>
<i>Усього годин</i>	<i>180</i>	<i>20</i>	<i>-</i>	<i>20</i>	<i>-</i>	<i>140</i>

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Приготувати аль-денте. Соте. Приклади використання у ресторанній практиці.	2
2	Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Деглясирування. Грилювання. Приклади використання у ресторанній практиці.	2
3	Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Папільот. Приклади використання у ресторанній практиці.	2
4	Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Фламбування. Приклади використання у ресторанній практиці.	2
5	Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Грилювання. Колірування. Гратинірування. Приклади використання у ресторанній практиці.	2
6	Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Підпікання. Приклади використання у ресторанній практиці.	2
7	Інновації в кухонних технологіях. Ніж-півмісяць – меццалуна.	2
8	Інновації в кухонних технологіях. Марокканський національний посуд таджин.	2
9	Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Вакуумування.	2
10	Приготування у вакуумі.	2
Разом		20

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1	Мета і принципи державної інноваційної політики України. Об'єкти і суб'єкти інноваційної діяльності в Україні.	14
2	Наукові принципи фортифікації харчових продуктів та страв оздоровчого призначення для оптимізації харчування туристів.	14
3	Екзотичні види м'яса, що використовуються в закладах ресторанного господарства. Види харчової солі та її використання у харчових технологіях	14
4	Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції. Арт-візаж. Карвінг	14
5	Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking.	14
6	Прикладні аспекти використання прянощів при виробництві харчової продукції ресторанного господарства.	14
7	Кухня ф'юаж – творчий напрямок в сучасній кулінарії.	14

	Архітектурно-геометричні десерти в кулінарії (світовий досвід)	
8	Органічна їжа. Перспективи використання у закладах ресторанного господарства	14
9	Прикладні аспекти використання прянощів при виробництві харчової продукції ресторанного господарства	14
10	Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking.	14
Разом		140

11. Методи навчання

Лекції, практичні заняття та самостійна робота.

12. Методи контролю

Дисципліна має два модуля, які поділено на дев'ять змістових модулів, що охоплюють матеріал усіх тем.

Рівень знань студентів оцінюють за 100-бальною системою, контролюючи якість виконання:

- лабораторних занять - 40 балів;
- самостійної роботи - 30 балів.

Підсумковий контроль (екзамен) – 30 балів.

13. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль 1										Підсумковий контроль (екзамен)	Загальна сума балів
Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 5						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T 10	30	100
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку

90–100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Методичне забезпечення

1. Заболотна А.В. Методичні вказівки призначені для виконання лабораторних робіт з дисципліни «Інноваційні ресторани технології», для студентів інженерно-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології». Освітній рівень «Магістр». – Уманський національний університет садівництва. Умань, 2019.
2. Заболотна А.В. Методичні вказівки призначені для виконання самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні ресторани технології», для студентів інженерно-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології». Освітній рівень «Магістр». – Уманський національний університет садівництва. Умань, 2019.
3. Заболотна А.В. Методичні вказівки призначені для виконання контрольної роботи з дисципліни «Інноваційні ресторани технології», для студентів інженерно-технологічного факультету спеціальності 181 «Харчові технології». Освітній рівень «Магістр». – Уманський національний університет садівництва. Умань, 2019.

16. Інформаційні ресурси

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА Основна

1. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. - М. : Ресторан, ведом., 2006.-176 с.
2. Ильенкова С.Д., Гохберг Л.М., Ягудин С.Ю. и др. Инновационный менеджмент М. : Юнити, 2007.
3. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / Под редакцией Б.З. Мильнера. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 675с.
4. Економіка й організація інноваційної діяльності: Підручник / О.І.Волков, М.П. Денисенко, А.П. Гречан та ін. Під ред. проф. О.І.Волкова, проф. М.П. Денисенка. -К.: ВД «Професіонал», 2004.-960с.
5. Інноваційний розвиток промисловості України. Монографія [Текст] / О.І. Волков, М.П. Денисенко, А.П. Гречан та ін.; Під ред. проф. О.І. Волкова, проф. М.П. Денисенка. -К.:КНТ, 2006.-648 с.
6. Козак Ю.Г., Єхануров Ю.І., Ковалевський В.В. та ін. Міжнародні стратегії економічного розвитку. - К., 2005р.-с.51.
7. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий, О. М. Григоренко, Т. Є. Литвиненко, Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, А. М. Расулова, М. Л. Світлична. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632 с.
8. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл./ Мазаракі А.А., Пересічний М.І.; Шаповал С.Л. ; за ред. А.А. Мазаракі. - К. : КНТЕУ, 2008. - 307 с.
9. Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. Инновации в туризме и сервисе. - М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2008. - 224с. («Туризм и сервис»).
10. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу: Монографія / За ред. С.М. Ілляшенка. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. - 615с.
11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства :

- підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. - К. : КНТЕУ, 2005. - 632 с.
12. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. - К. : КНТЕУ. 2003.-321с.
13. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька: навч. посіб. для вищ. навч. закл. – К.: Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с. – ISBN 978-966-2781-30-4
14. Сусол Н.Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навч. посіб.: / Н.Я. Сусол, ЛІЕТ. – Львів, «Галицька видавнича спілка», 2015. – 316 с. ISBN 978-617-7363-05-6
15. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення: курс лекцій для студ. спец. 7.05170112 і 8. 05170112 «Харчові технології», 7.14010101 і 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» ден. та заоч. форм навч. / Л.Ю. Арсеньєва – К.: НУХТ, 2011. – 137 с.
16. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій для студентів за напрямом 6.05.1701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навч. / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.
17. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Йоргачова. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.
18. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 446 с.

Допоміжна

1. Лапин Е.В. Экономический потенциал предприятия: Монография. - Сумы: ИТД «Университетская книга», 2002. - 310с.
2. Макаренко І.П., Копка Н.М., Рогожин О.Г., Кузьменко В.И. Національна інноваційна система України: проблеми і принципи побудови. [Текст]- К.: Ін-т проблем національної безпеки, 2007р. - 520с - укр.

3. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. -М. : Центрополиграф, 2007. - 287 с.
4. Шумпетер Й.А. Теория экономического развития: Исследование предпринимательской прибыли, капитала, кредита, процента и цикла конъюнктуры. - М.: Прогрес, 1982. - 456 с
5. Філіпенко, А.С. Економічний розвиток сучасної цивілізації : навч. посіб. [Текст] Філіпенко А.С. - 3-є вид., перероб. і допов. - К.: Знання України, 2006. - 316с.