

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра
технології ресторанного і
оздоровчого харчування

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання практичних робіт з курсу

«Інноваційні технології галузі з КП»

для здобувачів, які навчаються за СВО «Магістр», спеціальності 181
«Харчові технології» освітньої програми «Інноваційні технології
ресторанного бізнесу та здорового харчування» денної та заочної форм
навчання.

Схвалено
Методичною радою зі спеціальності
181 «Харчові технології»
галузі знань 18
«Виробництво та технології»
Протокол № 3 від 23.12.2024р.

Одеса, ОНТУ - 2024

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Інноваційні технології галузі з КП» для здобувачів, які навчаються за СВО «Магістр», спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» денної та заочної форм навчання.

/ Укладачі Салавеліс А.Д., Поплавська С.О., Молодан М.М.- Одеса: ОНТУ, 2024-9с.

Укладачі: Салавеліс А.Д., канд. техн. наук, доцент
Поплавська С.О., зав. лаб.
Молодан М.М., асистент

Відповідальний за випуск:

В. о. зав. кафедрою ТР і ОХ Г.В.Дідух, кандидат техн. наук, доцент

Практична робота № 1

Алгоритм впровадження інноваційних розробок у заклади ресторанного господарства

Мета: здобуття навиків складання алгоритму від концепції закладу до впровадження та оцінки ефективності

План: Згідно алгоритму «концепція – розробка – впровадження – оцінка ефективності розробки» обґрунтувати та розробити технологію нової продукції або страви для ЗРГ певного типу

2. Особливості створення нового продукту в ресторанному господарстві.

3. Основні напрямки «інноваційної діяльності» в ресторанному господарстві.

Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати перелік інновацій, що застосовуються і пропонуються до впровадження у діяльність закладів ресторанного господарства ; структурувати матеріал нововведень за характером та функціональним призначенням (технічні, технологічні, організаційні, економічні, соціальні, юридичні).

ВИХІДНІ ДАНІ

Найменування	Характеристика
Тип (формат) закладу ресторанного господарства (ЗРГ)	Ресторани: аутентичні, національні, класичні, винні, пивні, з відкритою кухнею, ресторани табльдот, free floor, ресторан-клуб, фрі-флоу (Free flow), Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining (булочна-кондитерська, ресторан, який спеціалізується на монопродукті) та інші
	Кафе: класичні, кафе-кав'ярні, анти кафе
	Бари: винні, пивні, суши-бари, resto-бари, коктейль-бари
	Заклади швидкого харчування – фаст-фуд (casual, premium), фудкорти
	Заклади корпоративного харчування ЗРГ
	ЗРГ, що спеціалізуються на наданні кейтерингових послуг
	ЗРГ на транспорті, автомобільно-заправочних станціях

	ЗРГ з індустріальним циклом виробництва – фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, спеціалізовані цеха
	Вуличний фаст-фуд (Street food)
Потужність, що прогнозується	Обрати самостійно
Інновації (відповідно до концепт-профілю ЗРГ)	<u>Продуктові</u> – спрямовано на раціональне використання харчової сировини, в тому числі вторинних ресурсів, поліпшення структури харчування населення, розширення асортименту, задоволення споживачів у продуктах спеціального призначення (низькокалорійні, для фітнес-харчування, високобілкові та інші). Створення нових смакових сполучень згідно принципів фудпейрингу (foodpairin). <u>Процесні</u> – передбачають використання різноманітних способів обробки сировини, напівфабрикатів та готової продукції (емульсифікації, сферіфікації, еспумізації, копчення Smoki Gun тощо)
Група кулінарної/ кондитерської продукції (КП), найменування КП	Згідно існуючих класифікації та асортименту

Запитання для самоперевірки

1. Визначення термінів «інновації», «інноваційні технології», «інноваційна діяльність», новації, нововведення.
2. Ознаки і особливості «інновації» в харчовій промисловості та закладах ресторанного бізнесу.
3. Основні напрямки «Інноваційної діяльності» в харчовій промисловості та закладах ресторанного бізнесу.
4. Класифікація нововведень за характером та функціональним призначенням

Література: 1,3,7,8,16, Інтернет - ресурси

Практична робота № 2
Обґрунтування етапів впровадження інноваційної розробки у діючий ЗРГ

Мета: навчитися обґрунтовувати новий вид страви або виробу та його впровадження у заклад ресторанного господарства відповідно до концепції закладу

Завдання для самостійної роботи

№	Найменування питання	Складова інноваційного циклу
1	Розробіть концепт-профіль ЗРГ відповідно до вихідних даних, технічного завдання на розробку або удосконалення продукції	Концепція
2	Обґрунтувати та розробити проект технології нової продукції, здійснити діагностику рецептурного складу та технологічного процесу виробництва прототипу як технологічної системи. Висвітлити сутність інновацій обраних до реалізації, розробити проект рецептурного складу та технологічної схеми виробництва нової продукції висвітлити сутність фізичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та інших процесів, спрямованих на формування показників якості та безпечності нової продукції. Визначити критичні точки контролю технологічного процесу виробництва нової продукції та їх межові значення, вимоги до показників якості та безпечності нової продукції.	Розробка
3	Розробити заходи з впровадження нової продукції у виробництво. Спрогнозувати тривалість технологічного процесу виробництва продукції з огляду на ефективне використання технологічного обладнання, робочої сили та робочого часу персоналу ЗРГ, мінімізації часу очікування продукції споживачами. Запропонувати сучасне технологічне обладнання для реалізації нової технології в ЗРГ	Впровадження

1. Розробити рецептуру на новий виріб або страву із обґрунтуванням обраної сировини
2. Розробити технологічну картку на нову страву або виріб.
3. Скласти апаратурно-технологічну схему виробництва вибраної страви з зазначенням всіх технологічних режимів та критичних точок

Запитання для самоперевірки

1. Вимоги до сировини для готування страви або виробу.
 2. Технологічні особливості готування страв та їх вплив на хімічний склад сировини, фізико-хімічні властивості та органолептичні властивості.
 3. Які документи регламентують використання сировини, готових страв та виробів
 4. Хто відповідає за проведення таких експериментальних розробок .
 5. В чому полягає мета інноваційних розробок та їх використання у ЗРГ.
- Література: 13,14,15, 16, Інтернет - ресурси

.

Практична робота № 3

Оцінка ефективності розробки

Мета: навчитися надавати оцінку інноваційної розробки економічну або соціальну, розраховувати собівартість виробу або страви, ціну реалізації, можливу рентабельність її виробництва.

Завдання для самостійної роботи

Оцінити ефективність розробки з огляду на рівень реалізації запропонованих інновацій, ресурсів, які необхідні для її реалізації, визнання споживачами, рентабельності, що прогнозується, конкурентоспроможності.

Калькуляційна картка страви(виробу)

Сировина	Рецептурний склад, кг	Ціна 1 кг/л сировини	Загальна собівартість сировини, грн..
Перелік всіх складових страви або виробу			
Вихід страви/ виробу			
Загальна собівартість сировини (С)			Σ собівартості страви, грн..
Ціна реалізації (ЦР)			грн.
НДС			20% від ціни реалізації
Прибуток (П)			$P = ЦР - С - НДС$

Запитання для самоперевірки

1. Наукові основи складання раціону харчування для школярів
 2. Сучасні напрями організації шкільного харчування
- Література: 13,14,15, 16, Інтернет – ресурси

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавчі та нормативні акти

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993р. № 3682-ССШ.
2. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закон України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
3. Про інноваційну діяльність: Закон України від 04.07.2002 р. № 40-IV.
4. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування: Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р., № 3 7.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ССШ.
6. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
7. Про рекламу № 270/96-вр від 03.07.96 р. <http://rada.gov.ua/pravo>.
8. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР,
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
10. ДСТУ 3279- 95 Стандартизація послуг. Основні положення.
11. Конституція України. – К.: Інформ. Вид-во Агентство «ІВА», 1996.
12. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
13. ISO 14001:2004 Системи екологічного менеджменту.

Основна

1. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / За чен. О. І. Волкова, М. П. Денисенка. – К.: Професіонал, 2004. – 960 с.

Додаткова

1. Гаєць В. М. Інноваційні перспективи України / В. М. Гаєць, В. П. Семіноженко. – Х.: Константа, 2006. – 272 с.

Інтернет - ресурси

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text>

<https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya>

<https://klopotenko.com/harchuvannya-shkolyara-osnovni-pravyly-pro-yaki-mayut-znaty-batky/>

<https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/formi-organizaciyi-harchuvannya>

<https://health-ua.com/article/60215-osoblivost-harchovo-povednki-ta-harchuvannya-shkolyarv-u-pochatkovj-shkol>

Додаток 1. Приклади технологічних карток.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта ресторанного бізнесу)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
«____» _____ 20__ р.
М.п.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА ФІРМОВОЇ СТРАВИ КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

Судак тушкований з овочами
(найменування страви або кулінарного виробу)

№	Найменування страви	Норма вмісту сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Судак	133	122	ДСТУ 4868:2007. ДСТУ 4379:2005
2	Бульйон або вода	37	37	Власного виробництва
3	Морква	45	36	ДСТУ 7035:2009
4	Петрушка, селера	11	8	ДСТУ 8645:2016
5	Цибуля ріпчаста	19	16	ДСТУ 3234-95 ДСТУ ISO 1673-2002
6	Томатне пюре	20	20	ДСТУ 5081:2008
7	Цукор	4	4	ДСТУ 2316-93
8	Оцет	5	5	ДСТУ 2450:2006
9	Спеції й прянощі	0,1	0,1	ДСТУ ISO 2825:2009
10	Олія рослинна	10	10	ДСТУ 5065:2008
	Маса тушкованої риби	-	100	Власного виробництва
	Маса готової риби з тушкованими овочами	-	200	Власного виробництва
	Гарнір	-	150	Власного виробництва
Вихід			350	

Технологія приготування

Порційні шматки риби нарізують на філе зі шкірою без кісток, викладають у посуд шарами чергувати з нашаткованими овочами, заливають бульйоном або водою, додають олію, томатне пюре, оцет, цукор, прянощі та спеції, закривають кришкою й тушкують до готовності, відпускають з гарніром.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: у страві гармонійне поєднання кольорів у страві, сир та томати досить сухі, лише трохи змащені рідиною.

Консистенція: відповідно рецептурної сировини, м'яка у риби та овочів.

Смак і запах: приємні, властиві компонентам, у міру гострий, солоний. Без сторонніх домішок

Мікробіологічні показники для даного виробу (страви), які нормуються

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються:

Зміст сухих речовин, СР;

Зміст жиру, зміст солі

Автор фірмової страви або виробу: _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: головний технолог _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по батькові)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта ресторанного бізнесу)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

« ____ » _____ 20 __ р.

М.п.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
ФІРМОВОЇ СТРАВИ КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ
Баранина тушкована з чорносливом
(найменування страви або кулінарного виробу)

№	Найменування страви	Норма вмісту сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Баранина	144	130	ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2007
2	Жир тваринний	7	7	ДСТУ 4455:2005.
3	Цибуля ріпчаста	24	20	ДСТУ 3234-95 ДСТУ ISO 1673-2002
4	Томатне пюре	15	15	ДСТУ 5081:2008
5	Чорнослив	30	30	ДСТУ ЕЭК ООН DDF-07:2007
	Маса тушкованого м'яса		75	
	Маса соусу з цибулею й чорносливом		100	
	Гарнір		150	Власного виробництва
Вихід			250	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

М'ясо підготовлене нарізати по 1-2 шматочку на порцію, посипати сіллю й перцем, обсмажити, додати нарізану пасеровану цибулю, томатне пюре, залити бульйоном або водою й тушкувати до напів готовності, потім додати митий чорнослив, спеції, прянощі й тушкувати ще 20хв. Відпускати з гарніром .

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд: приваблива суміш м'яса ,овочів та чорносливу

Консистенція: м'яка у всіх рецептурних компонентів

Смак і запах: приємні, відповідні компонентам страви , у міру гострий, солоний. Без сторонніх домішок.

Мікробіологічні показники для даного виробу (страви), які нормуються

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються:

Зміст сухих речовин, СР;

Зміст жиру, зміст солі

Автор фірмової страви або виробу: _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: головний технолог

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)
