

Міністерство освіти і науки України

Проект

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра  
технології ресторанного і  
оздоровчого харчування

## МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

практичних занять курсу

**«Інноваційні технології продуктів оздоровчого харчування з КП»**

для студентів, спеціальності 181. «Харчові технології»  
ступінь вищої освіти "магістр " ОПП «Індустрія здорового харчування»  
денної та заочної форм навчання

Схвалено  
Радою зі спеціальності  
Протокол №  
від 2021 р.

Одеса, 2021

Методичні вказівки до практичних занять з курсу «Інноваційні технології продуктів оздоровчого харчування з КП» для студентів, спеціальності 181. «Харчові технології» СВО "магістр " ОПП «Індустрія здорового харчування» денної та заочної форм навчання  
/ Укладачі Салавеліс А.Д., Калугіна І.М., Поплавська С.О.-Одеса: ОНАХТ, 2021-17с.

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

Відповідальна за випуск:  
зав. кафедрою ТР і ОХ Л.М. Тележенко, д-р техн. наук, професор

## Практичне заняття № 1

### Інноваційна діяльність у ресторанному господарстві та її нормативно-правове забезпечення. Терміни та понятійний апарат

*Мета:* здобуття навиків у роботі з законами, державними стандартами та іншими нормативними актами, що регулюють інноваційну діяльність та нововведення в ресторанному господарстві та в узагальненні матеріалу; розуміти термінологію визначення, що застосовуються в нормативних документах.

#### План

1. Характеристика нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності в ресторанному господарстві:
  - 1.1. Закон України "Про інноваційну діяльність" і його характеристика.
  - 1.2. Закон України "Про захист прав споживачів" і його характеристика.
  - 1.3. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополучного населення" і його характеристика.
  - 1.4. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" і його характеристика.
  - 1.5. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523 -97 "Услуги общественного питания. Общие требования" і загальна його характеристика.
2. Особливості створення нового продукту і нового сервісу в ресторанному господарстві. Характеристика сервісу як особливого товару .
3. Основні напрями "інноваційної діяльності" в ресторанному господарстві. **Завдання для самостійної роботи**

#### 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 в цілому та закладів при готельно-туристичних комплексах та інших місцях розміщення зокрема; структурувати матеріал нововведень за характером та функціональним призначенням (технічні, технологічні, організаційні, економічні, соціальні, юридичні) .

#### Запитання для самоперевірки

1. Визначення термінів "інновації" , "інноваційні технології" , "інноваційна діяльність", новації , нововведення в ресторанному господарстві.
2. Ознаки і особливості "інновації " в ресторанному господарстві.
3. Основні напрями "Інноваційної діяльності" в ресторанному господарстві.
4. Класифікація нововведень за характером та функціональним призначенням
5. Характеристика сервісу як особливого товару.
6. Особливості створення нового сервісу і нового продукту в ресторанному господарстві.

## **Практичне заняття № 2**

### **Інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення з використанням нових видів сировини**

*Мета:* навчитись створювати меню і рецептури страв з використанням нових видів сировини; біологічно-активних речовин, дієтичних добавок; складати апаратурно-технологічні схеми використання страв функціонального призначення.

#### **Завдання**

1. Розробити меню для закладу ресторанного господарства з певним концептуальним спрямуванням (за вибором викладача) до складу якого включити функціональні харчові продукти.

2. Розробити технологічні картки на страви (групи страв задає викладач) з використанням нових видів сировини або з використанням біологічно активних речовин, дієтичних добавок.

3. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва страв функціонального призначення (кількість страв задає викладач) .

#### **Завдання для самостійної роботи**

На матеріалах власних досліджень, літературних та інших джерел інформації проаналізувати діючі меню концептуальних закладів ресторанного господарства на предмет використання нових видів сировини , використання страв з біологічно-активними речовинами, дієтичними добавками. Визначити розвиток функціонального харчування в світі, також інноваційних методів подання страв і інновацій в кулінарному дизайні.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. Фактори впливу на зміну ринку сировини для ресторанного господарства.
2. Загальна характеристика сучасних видів сировини для закладів ресторанного господарства різних типів, класів і форматів.
3. Кулінарне застосування різних видів сировини і продовольчих товарів у закладах ресторанного господарства, в тому числі з концептуальним спрямуванням.
4. Використання різних видів сировини в кулінарному дизайні.
5. Характеристика екзотичних видів сировини та їх кулінарне використання.
6. В чому полягають морально-етичні проблеми кулінарного використання деяких видів сировини?
7. Визначити поняття «функціональні харчові продукти».
8. Які умови визначають функціональну спрямованість харчових продуктів?
9. Значення функціональних харчових продуктів у харчуванні людини.
10. Розвиток функціонального харчування у світі.
11. Фізіологічне значення біологічно активних речовин харчових продуктів.
12. Класифікація та характеристика дієтичних добавок.
13. В чому полягає мета введення дієтичних добавок?
14. Сутність інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок.

### **Практичне заняття № 3**

## **Розрахунок хімічного складу та калорійності інноваційного виробу з оздоровчими властивостями**

*Мета:* вміти розраховувати хімічний склад та калорійність будь якого виробу в залежності від його рецептурного складу .

#### **План**

1. Вибір сировини з функціональними, лікувальними, оздоровчими або профілактичними властивостями., обґрунтування цього вибору.
2. Вибір харчового продукту з метою збагачення або поліпшення його рецептурного складу або калорійності та створення харчового виробу з новими властивостями, обґрунтування вибору продукту..
3. Розрахунок хімічного складу та калорійності прототипу та нового виробу з добавкою, складання таблиці порівняльного хімічного складу та калорійності, обґрунтування змісту добавки з точки зору поліпшення хімічного складу виробу..
4. Розрахунок хімічного складу одиниці виробу с точки зору добової потреби людини в основних хімічних складових.

#### **Завдання для самостійної роботи**

На матеріалах літературних джерел та електронних ресурсів підготувати перелік функціональних та оздоровчих добавок та запропонувати харчовий продукт для поліпшення хімічного складу, обґрунтувати вибір добавки та продукту та провести розрахунки хімічного складу та калорійності збагаченого продукту.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. Понятті про незамінні фактори харчування.
2. Сучасні напрями збагачення харчових продуктів в залежності від призначення.
3. Технологічні особливості збагачення харчових продуктів
4. Сучасні теорії харчування та напрямки оздоровчого, профілактичного, лікувального ,дієтичного та функціонального харчування.
6. Поняття про хімічний склад, калорійність, засвоюваність.
7. Можливість впровадження технології виробництва нових видів харчових продуктів на харчові підприємства та в ресторанні заклади.

## **Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи**

Перед початком викладання дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» студент повинен ознайомитись з програмою та робочою програмою курсу, видами і формами поточного та залікового контролю.

Для самостійної роботи студентів з вивчення дисципліни входить підготовка до лекції, практичних занять, виконання індивідуальних творчих завдань і написання рефератів, участь у науково-дослідницькій роботі.

Під час вивчення літературних джерел рекомендується вести робочі записи в вигляді тезисів чи конспектів, що полегшує систематизацію та узагальнення матеріалу з вивченого питання.

Самостійна робота студентів включає: - конспектування під час вивчення літератури; - опрацювання лекційного матеріалу; - ознайомлення з досвідом діяльності закладів ресторанного господарства; - вивчення відповідних нормативно-законодавчих актів; - збір інформації для виконання самостійних робіт; - підготовка до іспиту.

Під час підготовки до індивідуального завдання необхідно досконало опрацювати відповідні теоретичні питання, вивчити організацію праці на різних підприємствах ресторанного господарства.

Регулярна самостійна робота студентів над предметом курсу є також необхідною умовою їх науково-дослідницької діяльності.

Основними формами науково-дослідницької роботи студентів є: - участь студентів у проблемних групах і наукових групах; - участь у виконанні наукових досліджень; - участь у виконанні договорів про творчу співдружність з підприємствами ресторанного господарства.

## **Методичні рекомендації до написання реферату**

Реферат (лат. Referre – доповідати, повідомляти) підводить підсумок вивчення студентами як окремої теми, так і дисципліни в цілому.

Обсяг реферату визначається специфікою досліджуваного питання і змістом матеріалів (документів), їх науковою цінністю та практичними знаннями. Оптимальний обсяг реферату складає 10-15 сторінок.

На титульному листі реферату вказується: офіційна назва навчального закладу, факультету і кафедри; прізвище та ініціали автора реферату (абревіатура навчальної групи); повна назва теми; прізвище та ініціали наукового керівника, його наукову ступінь і вчене звання; місто, де знаходиться навчальний заклад та рік написання реферату. Після титульного листа подається зміст реферату з точною назвою кожному розділу (параграфу і вказування його сторінок). Список використаних джерел складається з дотриманням загально визначених вимог до робіт, що готуються до друку. До списку використаних джерел мають бути включені лише безпосередньо використані в рефераті праці в алфавітному порядку авторів. Монографії і збірники, що не мають на титульному аркуші прізвища автора(авторів), включаються до загального списку за алфавітним розміщенням заголовка.

Вибір теми реферату. Тема реферату – це не просто повторне засвоєння матеріалу лекції або практичного заняття. Воно повинне являти собою самостійне розроблення проблеми, достатньо чітко окресленої від інших. Не припустиме поєднання декількох проблем або, навпаки, штучне використання певної частини єдиного питання. Важливими критеріями при доборі теми реферату, є її актуальність, широка джерельна база, наявність необхідного фактичного матеріалу, а також до-

статне її висвітлення в науково-методичній літературі, що передбачає, в першу чергу, ознайомлення із загальною концепцією автора праці та його висновки.

Структура реферату:

- титульний аркуш;
- зміст (план);
- вступ;
- розділи (вони часто поділяються на параграфи);
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки (у яких наводяться таблиці, схеми, діаграми тощо);
- перелік умовних позначень.

У вступі реферату обґрунтовується актуальність теми, її особливості, значущість з огляду на розвиток науки та практики або науково-методичної діяльності у сфері освіти. У вступі необхідно подати аналіз використаних джерел, назвавши при цьому авторів, які вивчали дану тематику, визначити сутність основних чинників, що вплинули на розвиток явища або процесу, що досліджується, на недостатньо досліджені питання, з'ясувавши причини їх слабкої аргументації.

Основну частину реферату складають кілька розділів (що можуть бути розбиті на параграфи), логічно поєднані між собою. Виклад матеріалу в рефераті має бути логічним, послідовним, без повторень.

Слід використовувати синтаксичні конструкції, характерних для стилю наукових документів, уникати складних граматичних зворотів, незвичних термінів і символів або пояснювати їх відразу, при першому згадуванні в тексті реферату.

Терміни, окремі слова і словосполучення можна змінювати аббревіатурами і сприйнятливими текстовими скороченнями, значення яких зрозумілі з контексту реферату. Неприпустимо використовувати цитати без посилання на автора.

При цитуванні будь-якого фрагмента джерела недопустимі неточності. Взагалі, цитатами не слід зловживати. Якщо якийсь важливий документ потребує наведення його в тексті реферату в повному обсязі, то краще винести його в додатки.

У рефераті необхідно визначити і викласти основні тенденції дослідження, підтвердити їх найтипівішими прикладами, відобразити найсучасніші ідеї та гіпотези, методику та методичні підходи до вивчення проблеми.

Доцільно зупинитися на якомусь дискусійному моменті і спробувати проаналізувати позиції сторін, приєднавшись до однієї з них, чи висловити власну думку на певну проблему та визначити перспективи їх вирішення.

Кожен розділ реферату повинен завершуватись короткими висновками, чіткими та лаконічними, де узагальнено оцінки та практичні рекомендації. Можна стисло вказати на перспективи подальшого дослідження даної проблеми.

Реферат оцінюється за такими критеріями: актуальність; наукова та практична цінність; глибина розкриття теми, вирішення поставлених завдань; повнота використання рекомендованої літератури; обґрунтування висновків; грамотність; стиль викладу; оформлення реферату; обсяг виконаної роботи; завершеність дослідження.

## Рекомендована література

### Законодавчі та нормативні акти

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4161-2003 "Системи управління безпечністю харчових продуктів
3. Директиви ЄС 93/43 й Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts.
4. Закон УКРАЇНИ Про безпечність та якість харчових продуктів від 01.01.2006
5. Закон України "Про захист прав споживачів" від 15.12.1993 р. № 1023-ХП (у редакції від 01.12.2005 № 3161-ГУ) і
6. Закон України "Про безпеку і якість харчових продуктів" від 06.09.2005 м № 2809-ІУ,
7. Закон України "Про стандарти, технічні регламенти від 06.09.2005 р. № 2809-ІУ,
8. Закон України "Про стандарти, технічні регламенти"
9. Конституція України. – К.: Інформ. Вид-во Агентство «ІВА», 1996.
10. Міждержавний стандарт ГОСТ 30335-95 Услуги населенню. Термины и определения.
11. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ССШ.
12. Про інноваційну діяльність: Закон України від 04.07.2002 р. № 40-ІВ.
13. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
14. Про рекламу № 270/96-вр від 03.07.96 р. <http://rada.gov.ua/pravo>.
15. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР,
16. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219.
17. Стандарти Codex о пищевой ценности стандарта Codex SAC/GL 2-1985
18. ISO 14001:2004 Системи екологічного менеджменту.
18. ISO 9000

### Основна

1. Ван Моурик С. В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы / С. В. Ван Моурик // Продукты & ингредиенты, 2004. – № 2. – С. 6-8.
2. Гаєць В. М. Інноваційні перспективи України / В. М. Гаєць, В. П. Семіноженко. – Х.: Константа, 2006. – 272 с.
3. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии / С. В. Долгополова. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 275 с.
4. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / За чен. О. І. Волкова, М. П. Денисенка. – К.: Професіонал, 2004. – 960 с.
5. 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.

### Інтернет - ресурси

[http://www.znaytovar.ru/s/Pishhevaya\\_cennost\\_standarty\\_Cod.html](http://www.znaytovar.ru/s/Pishhevaya_cennost_standarty_Cod.html)

<http://www.yandex.ru/>

<http://www.rambler.ru/>

[www.book.sgg.ru](http://www.book.sgg.ru) [www.ukrkonditer.Kiev.ua](http://www.ukrkonditer.Kiev.ua)



[www.prazdnik.info/restorany.  
htm](http://www.prazdnik.info/restorany.htm) [www.2k.com.ua](http://www.2k.com.ua)  
[www.bri.ru](http://www.bri.ru) [www.russiandc.com](http://www.russiandc.com)  
[www.chicken.ua](http://www.chicken.ua)  
[www.cookingcareer.shawguide.com](http://www.cookingcareer.shawguide.com)  
[www.solor.da-kyiv.gov.ua](http://www.solor.da-kyiv.gov.ua)  
[www.logosvme.coni](http://www.logosvme.coni)  
[www.bastada.com](http://www.bastada.com)