

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

Кафедра
технології ресторанного і
оздоровчого харчування

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

практичних занять з курсу

"Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування"

для студентів, спеціальності G13 "Харчові технології"
ступінь вищої освіти "магістр" денної та заочної форм навчання
ОПП «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування»»

Схвалено
Радою зі спеціальності
G13 «Харчові технології»
галузі знань
G "Інженерія, виробництво та будівництво"
протокол №1 від 29.08.2025р

Одеса, ОНТУ, 2025

Методичні вказівки до практичних занять з курсу «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування з КП» для студентів СВО «магістр» зі спеціальності G13 «Харчові технології»

ОПП «Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування» денної та заочної форм навчання.

/ Укладачі Салавеліс А.Д., Поплавська С.О., Молодан М.М.- Одеса: ОНТУ, 2025-8с.

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

Відповідальна за випуск:
зав. кафедрою ТР і ОХ Г.В.Дідух, канд. техн. наук, доцент

Практичне заняття № 1

Алгоритм впровадження інноваційних розробок у заклади ресторанного господарства

Мета: здобуття навиків складання алгоритму впровадження інноваційних розробок виробів, страв, технологій в залежності від концепції закладу

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

2. Пояснити особливості пропонованої інновації та її необхідність

3. Пояснити можливість впровадження та виготовлення розробленої інновації у закладах ресторанного господарства.

Завдання для самостійної роботи

Обрати заклад ресторанного господарства для впровадження пропонованої інновації, пояснити цей вибір. Надати характеристику, рецептуру та технологію інноваційного продукту та особливості його виготовлення в умовах ЗРГ.

Види ЗРГ

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 кейтерних 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 планується	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>Технологічні</u> – передбачають використання різноманітних способів обробки сировини, напівфабрикатів та готової продукції (емульсифікації, сферифікації, еспумізації, копчення Smoki Gun тощо)
Група кулінарної/ кондитерської продукції (КП),	Згідно існуючих класифікації та асортименту

найменування КП	
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: 1-3,7,8,10-14, Інтернет - ресурси	

Практичне заняття № 2

Обґрунтування етапів впровадження інноваційної розробки у діючий ЗРГ

Мета: навчитися обґрунтовувати новий вид страви або виробу та його впровадження у заклади 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: 1,2,6,10-14, Інтернет - ресурси

.

Практичне заняття № 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: 10-14, Інтернет - ресурси

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавчі та нормативні акти

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993р. № 3682-ССПШ.
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 забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ССПШ.
5. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР,
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
8. ДСТУ 3279- 95 Стандартизація послуг. Основні положення.
9. Конституція України. – К.: Інформ. Вид-во Агентство «ІВА», 1996.

Основна

10. Архіпов, Віктор Віталійович. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 382 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836674>
11. Гаєць В. М. Інноваційні перспективи України / В. М. Гаєць, В. П. Семіноженко. — Х.: Константа, 2006. — 272 с.
12. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / О. І. Волкова, М. П. Денисенка. — К.: Професіонал, 2004. — 960 с.
13. Слащева, Аліна Вячеславівна. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — 300 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1713641>
14. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1360909>

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-pravyla-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)