

« Інноваційні технології виробництва та обслуговування »
Циклова комісія, яка забезпечує викладання обліку і харчової продукції
Відділення обліку та харчової продукції

Лектор	Байлюк Людмила Анатоліївна
Семестр	<u>7-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>3</u>
Форма контролю	<u>Залік</u>
Аудиторні години	60 год. (з них <u>24</u> год. лекцій, <u>6</u> год. семінарських / 30 год практичних)

Загальний опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів освіти знань і практичних умінь щодо системних знань та практичних навичок щодо застосування новітніх технологій створення продукції та організації обслуговування .

Основними завданнями, що мають бути вирішені в процесі викладення дисципліни, є:

-формування у здобувачів освіти навичок кваліфікованого фахівця в галузі ресторанного господарства, який може виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі організації діяльності у сфері ресторанного бізнесу.

-впровадження інноваційних технологій в закладах ресторанного господарства на основі останніх досягнень науки і техніки:

- формування практичної спрямованості та професійної культури майбутніх фахівців з врахуванням галузевої складової ОПП;

-виховання національно-патріотичних цінностей шляхом сприяння готовності здобувачів освіти до національного спротиву.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен:

знати:

- види і типи інновацій;
- механізм поширення інновацій;
- інноваційну активність закладів ресторанного господарства;
- інноваційні методи оброблення сировини;
- новітні харчові продукти функціонального призначення;
- альтернативні види харчування;
- раціональні технологічні режими виробництва ресторанної продукції харчування;
- класифікацію і характеристику харчових продуктів функціонального призначення;
- інноваційні технології ресторанної продукції;
- умови реалізації готової продукції;
- вимоги до якості готової продукції.
- інноваційні методи обслуговування гостей.

вміти:

- аналізувати інноваційні проєкти та обирати найбільш застосованні для закладу ресторанного господарства;
- застосовувати інформаційні технології в управлінні рестораних підприємств;
- визначати доцільність застосування сучасних інноваційних технологій;
- застосовувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та застосування більш ефективних інноваційних технологій;
- володіти підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують розширення і поглиблення сучасного стану і перспектив розвитку ресторанного господарства, використання інноваційних методів обробки сировини, приготування страв та обслуговування відвідувачів.

Теми лекцій

Модуль 1. Теоретичні основи інновацій та новітні технології виробництва харчової продукції

- Тема 1. Теоретичні засади інноваційного процесу в сучасному ресторанному господарстві. Інноваційна діяльність ресторанного господарства в Україні.
- Тема 2. Виникнення інноваційного напрямку розробки страв у закладах ресторанного господарства, специфіка та особливості методики. Техніки текстурної та молекулярної кухні, інновації та перспективи розвитку.
- Тема 3. Інноваційні напрями розробки страв: застосування технологій «Sous vide», «Cook & serve», «Cook & hold». Застосування технологій «Long life fresh food» (LLFF) та «Extended shelf life» (ESL). Інноваційні методи обробки: «льодоміксинг» («пакоджетинг»), «Thermomix».
- Тема 4. Інноваційне технологічне устаткування в закладах ресторанного господарства.

Модуль 2. Інновації в організації бізнесу, обслуговуванні та соціокультурному просторі ресторанного господарства

- Тема 5. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства, їх розвиток на вітчизняному ринку. Інноваційні розробки сучасних форм обслуговування.
- Тема 6. Інноваційні технології у соціокультурному просторі сучасного ресторанного господарства.

Теми занять (семінарських, практичних)

Модуль 1. Теоретичні основи інновацій та новітні технології виробництва харчової продукції

- Тема 1. Теоретичні засади інноваційного процесу в сучасному ресторанному господарстві. Інноваційна діяльність ресторанного господарства в Україні.
- Тема 2. Виникнення інноваційного напрямку розробки страв у закладах ресторанного господарства, специфіка та особливості методики. Техніки текстурної та молекулярної кухні, інновації та перспективи розвитку.
- Тема 3. Інноваційні напрями розробки страв: застосування технологій «Sous vide», «Cook & serve», «Cook & hold». Застосування технологій «Long life fresh food» (LLFF) та «Extended shelf life» (ESL). Інноваційні методи обробки: «льодоміксинг» («пакоджетинг»), «Thermomix».

Модуль 2. Інновації в організації бізнесу, обслуговуванні та соціокультурному просторі ресторанного господарства.

- Тема 5. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства, їх розвиток на вітчизняному ринку. Інноваційні розробки сучасних форм обслуговування.
- Тема 6. Інноваційні технології у соціокультурному просторі сучасного ресторанного господарства.