

**Державний вищий навчальний заклад  
Херсонський державний аграрний університет**

Кафедра інженерії харчового виробництва

***Методичні рекомендації***

**для самостійної роботи з навчальної дисципліни  
«Іноваційні технології харчових виробництв»  
для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня першого  
року навчання**

**Спеціальність: 181 «Харчові технології»**

**Освітньо-професійна програма «Харчові технології»**

**Факультет біолого-технологічний \_\_\_\_\_**

Методичні рекомендації для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» для здобувачів вашої освіти другого (магістерського) рівня першого року навчання денної форми. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний.

**Підготували:** доцент Новікова Н. В.

**Рецензент:** канд. техн. наук Бобирь С. В.

Розглянуто і рекомендовано до видання на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 10 від «24» квітня 2020 року

Методичні рекомендації затверджено до видання на засіданні методичної комісії біолого-технологічного факультету

Протокол № 8 від «28» квітня 20 року

Новікова Н. В. Методичні рекомендації для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» для здобувачів вашої освіти другого (магістерського) рівня першого року навчання денної форми. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет: біолого-технологічний. НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2020.– 15с.

*В методичних рекомендаціях розглядаються питання самостійної підготовки здобувачів вищої освіти, а також визначаються: тема основні та контрольні питання та список використаної літератури.*

© Новікова Н. В., 2020

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b>	4
<b>Тема 1</b> Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	5
<b>Тема 2</b> Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	5
<b>Тема 3</b> Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	6
<b>Тема 4</b> Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	6
<b>Тема 5</b> Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення	7
<b>Тема 6</b> Концептуальні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей	7
<b>Тема 7</b> Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства, і їх розвиток на вітчизняному ринку	8
<b>Тема 8</b> Нова філософія підходу до оформлення меню.	8
<b>Тема 9</b> Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарств	9
<b>Тема 10</b> Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	9
<b>Тема 11</b> Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)	10
<b>Тема 12</b> Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	10
<b>Тема 13</b> Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі	11
<b>Список рекомендованої літератури</b>	12

## ВСТУП

Метою викладання дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» є розширення і поглиблення у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування теоретичних, практичних навичок та реалізації їх під час конструювання новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначати особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно 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.

Відповідно до визначення мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій завданнями дисципліни є:

- надання теоретичних та практичних знань із дисципліни;
- ознайомлення з основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів;
- удосконалення існуючих та розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;
- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення. дитячого харчування, у готельно-ресторанних комплексах, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;
- опанування знань щодо наукових принципів складання харчових раціонів функціонального призначення;
- ознайомлення з новою філософією підходу до 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.

### **Набуті компетенції:**

#### ***Повинен знати:***

- основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі;
- специфіки виконання робіт з пошуку оптимальних рішень при створенні окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності,

функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності.

***Повинен вміти:***

- аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів;
- використовувати знання з будови машин, механізмів та технологічного обладнання у технологічних процесах переробки продукції тваринництва, рослинництва та переробної галузі;
- застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- розуміти предметну область і професії;
- спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми;
- абстрактно мислити, аналізувати і синтезувати, оброблювати інформацію з різних джерел;
- використовувати інформаційні і комунікаційні технології;
- проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- бути визначеним і наполегливим щодо поставлених завдань і взятих обов'язків;
- використовувати автоматизовані системи технологічних процесів у галузі;
- обґрунтувати різні види моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень;
- розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових технологій;
- коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах;
- володіти прийомами проектування окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності;
- володіти сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва;
- володіти прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування;
- організовувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва;
- володіти навиками проектування та експлуатації об'єктів промисловості

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### Базова

1. Арсеньева Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення К.: НУХТ, 2011. 137 с.
2. Бомба М.Я, Івашків Л.Я., Бомба М.Я., Шах А.Є., Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько- англійський словник. Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с.
3. ДСТУ 3946:2000. Продукція харчова. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Основні положення. [Чинний від 2000-06-27]. Київ, 2000. 24 с. (Інформація та документація)
  1. ДСТУ 4518-2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. [Чинний від 2008-08-17]. Київ, 2008. 22 с. (Інформація та документація)
  2. ДСП 4.4.5.078-2001 Державні санітарні правила. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування. [Чинний від 2001-03-24]. Київ, 2001. 25 с. (Інформація та документація)
6. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: ЛКА.2008. 396 с.
7. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. Вид. друге. Львів: Ліга-прес. 2012. 358 с.
8. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.

### Допоміжна

1. Архіпов В.В., Архіпова А. В Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. Посіб .К.: Фірма «Інкос», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
2. Бомба М.Я., Лотоцька-Дудик У.Б., Івашків Л.Я., Шах А.Є, Максимець О.Б. Фіточаї: довідник. Вид. 2-ге, змінене і доповнене. Львів: Ліга Прес, 2016. 96 с.
3. Бомба М.Я., Л.Я. Івашків Безпека і якість продуктів харчування як важлива складова національної безпеки України. *Науковий вісник ЛДУВС*, 2012. № 1. С.172-181.
4. Бомба М.Я., Івашків Л.Я. Здорове харчування як стратегічний ресурс національної безпеки України. *Вісник НАН України. - Академперіодика НАН України*. №6. 2013. С.32-41.
5. Борисова О. В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства . Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : [зб. наук, праць]. Харків: ХДУХТ, 2009. С.72–77.
6. Джурик Н. Р., Н. Р.Джурик, Н. Я. Сусол «Slowfood» альтернатива збереження регіональної ідентичності галицької кухні. зб. матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Стратегія розвитку туризму в ХХІ столітті у контексті вирішення глобальних проблем сучасності» (27-28 березня 2014 року). Львів: ЛІЕТ, 2014. С. 198-202.

Віддруковано в навчально методичному відділі Державного вищого  
навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет»  
73000, Україна, м. Херсон, вул. Стрітенська, 23

