

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання індивідуального завдання (контрольної роботи) з дисципліни

**«Інноваційні технології виробництва продукції та
обслуговування споживачів»**

для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти,

денної та заочної форм навчання,

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Затверджено

редакційно-видавничою

радою університету,

протокол № 2 від 27.06.2024 р.

Харків
НТУ «ХП»

2024

Методичні вказівки до виконання індивідуального завдання (контрольної роботи) з дисципліни «Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів» для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанна справа»; уклад. Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Н.В. Якименко-Терещенко, Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 14 с.

Укладачі: Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Н.В. Якименко-Терещенко

Рецензент Л. С. Стригуль

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

ВСТУП

Виконання індивідуального завдання з дисципліни «Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів» має кілька важливих переваг: розвиток практичних навичок, застосування теоретичних знань в реальних умовах, ознайомлення з новітніми технологіями, розвиток креативності та інноваційного мислення, підготовка до підприємницької діяльності, формування аналітичних навичок. Індивідуальні завдання стимулюють самостійність студентів та відповідальність за власне навчання за рахунок самостійного збору і аналізу інформації, розробляти рішення та представляти свої результати.

Сучасний готельно-ресторанний бізнес дуже конкурентноспроможний, і випускникам цієї галузі важливо мати практичні навички та знання, які вони можуть застосувати в реальному житті. Виконання індивідуального завдання допомагає студентам набути цих навичок і стати більш привабливими для роботодавців, допомагає поглибити свої знання та розвинути навички управління, підготовлює їх до успішної кар'єри в цій галузі.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

СК07 Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

СК12 Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Програмні результати навчання за дисципліною:

РН05 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН10 Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

РН18 Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

ЗМІСТ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ:

В сучасному світі ресторанний бізнес стає не лише місцем для харчування, але й платформою для нових кулінарних ідей, унікальних смакових експериментів і інтеграції технологій. Актуальність впровадження інновацій у ресторанній справі є надзвичайно високою через кілька ключових чинників:

✓ Зростаючі очікування клієнтів: Сучасні споживачі більш вимогливі до якості їжі, яку вони споживають. Вони очікують не лише смачних, але й корисних страв, приготованих з урахуванням сучасних тенденцій здорового харчування. Інноваційні технології, такі як су-від, молекулярна кухня та ферментація, дозволяють створювати страви з високою харчовою цінністю, мінімальною кількістю жирів та солі, зберігаючи смакові властивості і зовнішній вигляд.

✓ Конкуренція на ринку: Ресторанний бізнес характеризується високою конкуренцією, особливо у великих містах. Впровадження сучасних технологій у приготуванні їжі допомагає закладам виділятися на фоні конкурентів, пропонуючи унікальні страви і нові гастрономічні враження. Наприклад, використання молекулярної кухні для створення несподіваних текстур та смаків або приготування страв за допомогою су-від для досягнення досконалих кулінарних результатів робить ресторан більш привабливим для відвідувачів.

✓ Тренд на здорове харчування та екологічну свідомість: В останні роки все більше людей звертає увагу на здоровий спосіб життя та екологічну відповідальність. Інноваційні методи приготування їжі, такі як приготування на парі чи ферментація, допомагають зберегти максимальну кількість поживних речовин в продуктах і забезпечують більш здорове харчування. Крім того, ресторан, що впроваджує екологічні рішення (використання біорозкладних матеріалів, зменшення харчових відходів), отримує додаткову перевагу у свідомих споживачів.

✓ Технологічний прогрес: Сучасні технології, такі як автоматизація процесу замовлень, інтеграція штучного інтелекту для аналізу смакових вподобань клієнтів, роботизовані кухні, дозволяють не лише покращити якість приготування страв, але й підвищити ефективність бізнесу. Використання технологій у меню та обслуговуванні також сприяє скороченню витрат і підвищенню продуктивності персоналу.

✓ Зміна культури споживання: Сучасні споживачі все частіше шукають не просто їжу, а новий досвід. Відвідування ресторану стає частиною соціального життя, а інноваційні рішення (як кулінарні, так і технологічні) здатні перетворити звичайне відвідування ресторану на особливу подію. Наприклад, презентація страв з елементами молекулярної кухні чи використання роботів для обслуговування клієнтів створює незабутні враження, що сприяє формуванню лояльної аудиторії.

✓ Пандемічні наслідки: Пандемія COVID-19 змінила підходи до організації обслуговування в ресторанах, підкресливши важливість безконтактних технологій, таких як електронні меню, онлайн-замовлення та оплата. Це підштовхнуло ресторани до активного впровадження технологій, які забезпечують безпеку клієнтів і персоналу.

Отже, розробка інноваційного меню з використанням сучасних технологій приготування їжі є актуальною та необхідною для підвищення конкурентоспроможності, задоволення запитів сучасних споживачів і збереження екологічної відповідальності ресторанного бізнесу.

Завдання:

1. Визначити концепцію ресторану (наприклад, ф'южн-кухня, ресторан здорового харчування, еко-ресторан або ресторан національної кухні).

2. Обґрунтувати необхідність впровадження інновацій у технології приготування та обслуговування, виходячи з обраної концепції.

3. Розробити структуру меню (сніданок, обід, вечеря, десерти, напої тощо) з урахуванням інноваційних технологій. Кожна категорія повинна включати мінімум 5 страв або напоїв. Використати нові технології приготування страв (су-від, молекулярна кухня, ферментація, приготування на парі, використання роботизованих систем тощо).

4. Для кожної страви дати детальний опис, включаючи її склад, технологію приготування та подачу. Пояснити, які інноваційні технології застосовуються для кожної страви і як це покращує якість продукту, смакові властивості або презентацію.

5. Запропонувати інноваційні рішення для підвищення якості обслуговування клієнтів (автоматизація замовлень, використання штучного інтелекту, онлайн-системи для попереднього замовлення тощо).

6. Розглянути питання впровадження екологічно чистих матеріалів для сервіровки та пакування продукції (біорозкладні матеріали, багаторазовий посуд тощо).

7. Розрахувати приблизну собівартість впровадження інноваційних технологій (закупівля обладнання, навчання персоналу, витрати на сировину). Розробити прогноз окупності цих інноваційних рішень, включаючи підвищення попиту на страви або поліпшення якості обслуговування.

Висновки: Оцінити вплив впроваджених інновацій на конкурентоспроможність ресторану. Дати рекомендації щодо подальшого вдосконалення технологій виробництва та обслуговування з огляду на інновації.

Список літератури: Включити наукові джерела та інші матеріали, які були використані під час виконання розрахункового завдання.

Приклад розрахунку: Розрахунок собівартості впровадження інноваційних технологій:

Закупівля обладнання:

Су-від апарат - 40 000 грн

Обладнання для молекулярної кухні (сухий лід, азот, комплекти для сферифікації) - 30 000 грн

Парові печі та ферментатори - 80 000 грн

Роботизовані системи для приготування їжі - 200 000 грн

Система автоматизації замовлень та оплати (включно з програмним забезпеченням) - 100 000 грн

Загальна вартість обладнання:

40 000 грн + 30 000 грн + 80 000 грн + 200 000 грн + 100 000 грн = 450 000 грн

Навчання персоналу:

Тренінги для персоналу по роботі з новим обладнанням та інноваційними технологіями - 20 000 грн

Витрати на сировину:

Закупівля високоякісної сировини для страв із застосуванням інноваційних технологій (наприклад, для молекулярної кухні) - 50 000 грн на місяць.

Прогноз окупності інноваційних рішень:

Підвищення попиту на інноваційні страви:

Припустимо, що після впровадження нових технологій та інноваційного меню середній чек підвищується на 20 %, а кількість відвідувачів зростає на 10 %.

Поточний середній чек: 500 грн

Новий середній чек: 500 грн × 1,2 = 600 грн

Кількість відвідувачів на день: 100 осіб

Новий потік відвідувачів (після зростання на 10%):

$$100 \text{ осіб} \times 1,1 = 110 \text{ осіб}$$

Дохід в день: 110 осіб × 600 грн = 66 000 грн

Окупність:

Щомісячний дохід: 66 000 грн × 30 днів = 1 980 000 грн

Щомісячні витрати на сировину: 50 000 грн

Інші витрати (зарплата, оренда, тощо): 500 000 грн

Чистий прибуток на місяць: 1 980 000 грн - (50 000 грн + 500 000 грн) = 1 430 000 грн

Витрати на впровадження інновацій (обладнання, навчання):

$$450 000 \text{ грн} + 20 000 \text{ грн} = 470 000 \text{ грн}$$

Період окупності:

470 000 грн / 1 430 000 грн \approx 0,33 місяця, тобто приблизно 10 днів.

Висновок:

Впровадження інноваційних технологій та автоматизації процесів дозволить ресторану значно підвищити прибутковість і окупитися менш ніж за місяць, що є надзвичайно вигідним рішенням для розвитку бізнесу.

Контрольна робота виконується за варіантами. Варіант вихідних даних отримується у викладача дисципліни на 5 тижні семестру її вивчення.

ОФОРМЛЕННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Оформлення контрольної роботи здійснюється відповідно до Системи стандартів з організації навчального процесу НТУ «ХП», зокрема СТЗВО-ХП-3.01-2021 «Текстові документи у сфері навчального процесу. Загальні вимоги до виконання».

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ І ЗАХИСТУ СТУДЕНТОМ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ (КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ)

1. Цілісність, систематичність, логічна послідовність викладу матеріалу - **максимально 20 балів.**
2. Повнота розкриття питання - **максимально 20 балів.**
3. Уміння формулювати власне ставлення до проблеми, робити аргументовані висновки - **максимально 5 балів.**
4. Опрацювання сучасних наукових інформаційних джерел - **5 балів.**
5. Правильність оформлення роботи - **максимально 5 балів.**
6. захист виконаного індивідуального завдання - **максимально 40 балів:**
 - 40 балів* – відповідь бездоганна за змістом, студент вільно володіє матеріалом, чітко і повно відповідає на запитання викладача;
 - 30 балів* – відповідь розкрита, студент вільно володіє матеріалом, але містить деякі неточності та помилки;
 - 20 балів* – відповідь повна, студент допускає помилки в основних питаннях;
 - 10 балів* – студент у загальній формі орієнтується в матеріалі, відповідь неповна, поверхова.
7. Виконання роботи на електронному носії **максимально 5 балів:**
 - 5 бали – презентація роботи, електронний варіант тексту з рисунками та таблицями;
 - 3 бали – електронний варіант тексту з рисунками та таблицями;
 - 1 бал – рукописний варіант роботи.

Шкала оцінювання

Сума балів	Національна оцінка
90–100	Відмінно
82–89	Добре
75–81	Добре
64–74	Задовільно
60–63	Задовільно
35–1	Незадовільно

Оцінка, отримана за результатами виконання контрольної роботи, враховується в підсумковій оцінці за дисципліною з коефіцієнтом 0,5 (дивіться силабус дисципліни).

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

- 1 П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
- 2 Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с.
- 3 Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
- 4 Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та ризику продовольчої безпеки: монографія. Львів: Ліга-Прес, 2012. 296 с.
- 5 Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: підручник. К. : НУХТ, 2010. 294 с.
- 6 Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок. К. : НУХТ, 2018. – 324 с.
- 7 Фролова, Н.Е. Основи конструювання нових харчових продуктів : навч. посіб. К. : НУХТ, 2010. 207 с.
- 8 Петухова, О.М. Інноваційні процеси у харчовій промисловості: монографія. К.: НУХТ, 2010. 162 с
- 9 Кравчук Н. М. Інноваційні ресторанны технології / Н. М. Кравчук, І. Л. Корецька. – Київ : НУХТ, 2014. 114 с.

Допоміжна

- 1 Федулова, І.В., Кундєєва Г. О. Інноваційний потенціал підприємства : монографія. К. : МВЦ «Медінформ», 2010. 348 с.
- 2 Свідло, К.В., Лазарева Т. А. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Х. : Світ книг, 2013. 225 с.
- 3 Вишневська О.О. Словник ресторанных термінів. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2011. 40 с.
- 4 Ростовський В. С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. / В. С. Ростовський, Н. В. Олейник. Київ : Кондор, 2009. 136 с.
- 5 Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для вищів / В. В. Архіпов. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 384 с.
- 6 Куниця К.В., Якименко-Терещенко Н.В., Болюх І.О. Молекулярна кухня як інноваційна ресторанна технологія. Науковий журнал «Причорноморські економічні студії». Випуск 87. С. 193-197.

7 Стригуль Л.С., Жадан Т.А., Куниця К.В. Дослідження перспектив впровадження інноваційних підходів управління якістю в бізнес-плануванні готельно-ресторанного господарства. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences). Збірник наукових праць. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – № 2. – С.129-133. URL: <http://es.khpi.edu.ua/article/view/308053>

8 Стригуль Л.С., Жадан Т.А., Якименко-Терещенко Н.В. Інновації управління якістю бізнес-планування логістики готельно-ресторанних послуг. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences). Збірник наукових праць. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – № 4. – С. 3-7. URL: <http://es.khpi.edu.ua/article/view/310219>

9. Мітяшкіна Т.Ю. Роботизація переробної та харчової промисловості. Матеріали XX Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні напрямки технології та процесів переробних і харчових виробництв», м. Харків, 8 лист. 2019 р. Харків : ХНТУСГ, 2019. С. 65.

10. Екологізація готельного та ресторанного бізнесу / Н. М. Ганич, О. М. Гаталяк. Географія та туризм. 2018. Вип. 43. С. 39-47. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2018_43_7

Навчальне видання

Методичні вказівки

до виконання індивідуального завдання (контрольної роботи)
з дисципліни «Інноваційні технології виробництва продукції та
обслуговування споживачів»
для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти,
денної та заочної форм навчання,
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Укладачі:

ЖАДАН Тетяна Андріївна

КУНИЦЯ Катерина Вікторівна

ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна

Відповідальний за випуск ЖАДАН Тетяна Андріївна
Роботу рекомендувала до друку РАЙКО Діана Валеріївна
В авторській редакції

План 2024 р., поз. 743

Гарнітура Times New Roman.

Видавничий центр НТУ «ХП».

Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 5478 від 21.08.2017 р.

61002, Харків, вул. Кирпичова, 2.

Самостійне електронне видання