

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

*до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни*

**ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ**

*(для студентів 5 курсу денної форми навчання  
освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальності  
8.14010101 – Готельна і ресторанна справа)*

**Харків**  
**ХНУМГ ім. О. М. Бекетова**  
**2015**

Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни "Інноваційні ресторани технології" (для студентів 5 курсу денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа») / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад. : І. В. Золотухіна. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 28 с.

Укладач: канд. техн. наук І. В. Золотухіна

Рецензент: канд. техн. наук, доц. О. Ю. Давидова

*Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,  
протокол засідання № 1 від 28 серпня 2015 р.*

## ВСТУП

**Опис дисципліни та її предмета.** "Інноваційні ресторанны технології" належить до циклу професійно орієнтованих дисциплін напряму підготовки "Готельна і ресторанна справа" освітньо-кваліфікаційного рівня "магістр". Викладається на 5 курсі в обсязі 270 год., завершується іспитом.

Вивчення курсу "Інноваційні ресторанны технології" передбачає орієнтування студентів на те, що інноваційність є характерною ознакою сучасного світу. Застосування інноваційних технологій у ресторанному бізнесі підвищує конкурентоспроможність підприємств, сприяє залученню більшої кількості відвідувачів і, відповідно, прибутковості підприємства. Персонал ресторанних закладів є важливою складовою кінцевого продукту, отже якість обслуговування гостей залежить від майстерності та володіння сучасними інноваційними методами надання послуг у ресторанному бізнесі.

Комплексне розуміння необхідності впровадження інноваційних процесів, які швидко змінюються у сучасному бізнесі, сприяє підвищенню професійної компетентності фахівців.

**Об'єктом вивчення дисципліни** є інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення, інноваційні технології створення стандартів сервісу та інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів і концепцій, інновації у використанні просторових ресурсів закладів ресторанного господарства.

**Предметом курсу** "Інноваційні ресторанны технології" є вивчення:

- інноваційних технологій, які є актуальними на сучасному етапі для господарської діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, інновації у обслуговуванні, управлінні персоналом та виробничою діяльністю суб'єктів господарювання;
- новітніх концепцій закладів ресторанного господарства, авангардних технологій харчування, харчових продуктів функціонального призначення, новітніх стандартів сервісу та форм надання професійних послуг, нової філософії підходу до створення і пропозиції меню, сучасних напрямів і наукових концепцій використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів закладів ресторанного господарства.

**Метою** вивчення курсу є отримання студентами теоретичних знань, здобуття навичок самостійної практичної діяльності, необхідним фахівцям ресторанного бізнесу; набуття умінь самостійно працювати з навчальною, спеціальною літературою та статистичними матеріалами, робити узагальнення та висновки.

**Завдання** дисципліни є теоретична і практична підготовка студентів з наступних питань:

- сутність інноваційних технологій у ресторанному бізнесі;
- умови, що необхідні для впровадження інновацій;
- життєвий цикл інновацій;
- соціальні наслідки від запровадження інновацій;
- особливості впровадження та розповсюдження інновацій;
- інноваційні технології у службі прийому та розміщення ;
- інновації у архітектурних та дизайнерських рішеннях будівлі ресторану та готелю і приміщень;
- інноваційні технології як запорука підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу.

Ознайомити з наявністю концептуальних закладів ресторанного господарства і дослідити їх розвиток, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід; з появою і розвитком нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформацію на сучасному вітчизняному ринку ресторанних послуг; з інноваційними технологіями

обслуговування та формами надання професійних послуг в закладах ресторанного господарства для різних контингентів споживачів; з передумовами появи і номенклатурою нових професій у ресторанній справі та дослідити їх розвиток у готельно-ресторанній справі з використанням сучасного вітчизняного та закордонного досвіду; з новою філософією підходу до створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату; з основними напрямками і методичними підходами до створення інноваційних харчових продуктів.

Дослідити появу і розвиток інновацій у матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства різних типів і класів; закономірності формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у готельно-ресторанних комплексах, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів .

Під час вивчення навчальної дисципліни "Інноваційні ресторани технології" студент має набути теоретичних знань для фахівців нової генерації з якісно новими підходами до вирішення виробничих задач, які спроможні на основі управлінського та економічного мислення, комплексного розуміння проблем інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу та професійної компетентності здійснювати ефективне управління виробничою діяльністю підприємств.

Студент повинен знати :

- види і типи інновацій;
- механізм поширення інновацій;
- інноваційну активність закладів ресторанного господарства;
- методи активації творчого мислення;
- методи стимулювання інноваційної активності;
- інноваційні методи обслуговування гостей;
- інноваційні технології в системах безпеки;
- інноваційні технології в створенні екологічного ресторанного підприємства;
- інновації в обслуговуванні інвалідів.

Студент повинен вміти:

- аналізувати інноваційні проекти та обирати найбільш застосованні для даного підприємства;
- обґрунтовувати та обирати архітектурні та дизайнерські рішення ресторанних підприємств;
- застосовувати інформаційні технології в управлінні ресторанних підприємств;
- створювати концепції ресторанних підприємств у відповідності до призначення;
- визначати доцільність застосування сучасних клінінгових технологій;
- розробляти дієву систему просувань ресторанного продукту;
- орієнтуватися в застосуванні кадрових інновацій;
- аналізувати та обґрунтовувати застосування систем контролю та управління доступом, системи енергозбереження та систем визначення присутності в номері;
- визначати доцільність запровадження новітніх додаткових послуг у ресторанах;
- діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та застосування більш ефективних інноваційних технологій;
- вільно володіти науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують розширення і поглиблення сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних методів обробки сировини;
- визначати особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу.

## **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**

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.

Література: 1-5, 11, 12, 18, 20, 21.

## Практичне заняття № 2

### Концепції закладів ресторанного господарства та їх розвиток в сучасних умовах

*Мета:* проаналізувати ідеї і концепції діючих закладів ресторанного господарства провідних мереж ресторанного господарства та фактори, що їх визначають, орієнтуватися у сучасних стилях закладів ресторанного господарства і визначати відповідність їх обраній концепції закладу.

#### *Завдання*

1. Дослідження концептуальних закладів ресторанного господарства, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід.
2. Вивчення концепції діючих закладів ресторанного господарства провідних мереж ресторанного господарства в містах - мільйонниках (за вибором викладача).
3. Вивчення сучасної тематики і стилів закладів ресторанного господарства; дослідження їх відповідності обраній концепції.
4. Створення концептуального закладу ресторанного господарства, в тому числі і при готельно-туристичному комплексі.

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

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у формі презентації дослідження про відповідність діючого закладу ресторанного господарства обраній концепції та стилю.

Вибір діючого закладу ресторанного господарства погодити з викладачем.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. Сутність ідеї створення ресторану та фактори, що їх визначають.
2. Поняття концепції закладу ресторанного господарства.
3. Фактори впливу на вибір концептуального рішення закладу ресторанного господарства.
4. Характеристика сучасних стилів вітчизняних закладів ресторанного господарства: розміщених в столиці та інших містах України.
5. Які стилі характерні для закордонних закладів ресторанного господарства?
6. Яка різниця полягає між "казковим" та "фентезі", "національним" та "етнічним" стилями закладів ресторанного господарства?
7. Зазначити модний тренд та стильове різноманіття закладів ресторанного господарства, зважаючи на вітчизняний та закордонний досвід.

Література: 1-3, 42, 43, 46, 48, 49, 52.

## Практичне заняття № 3

### Інноваційні формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток

*Мета:* вивчити особливості сучасних видів форматів закладів ресторанного господарства; здобути навички у визначенні сучасних форматів закладів ресторанного господарства; групуванні діючих закладів ресторанного господарства за сучасними форматами; визначення особливостей меню, форм обслуговування, концептуальних рішень, що притаманні кожній групі закладів ресторанного господарства.

#### План

1. Формати закладів ресторанного господарства: традиційні і інноваційні.
2. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Quick Service».
3. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Fast Casual», «Quick-n-Casual», «родинний».
4. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Casual Dining», «Fine Dining», «гастрономічний ресторан».
5. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Pre-Party», «After- Party», «клубний».
6. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Free-Flow», «Food Court», «євроїдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня».
7. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

#### Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати перелік інноваційних форматів закладів ресторанного господарства в цілому та закладів при готельно-туристичних комплексах і інших місцях розміщення у форматі презентацій; визначити напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід.

Напрямки інноваційних форматів закладів ресторанного господарства погодити з викладачем.

#### Завдання для самоперевірки

1. Які типи закладів ресторанного господарства відносяться до традиційних форматів закладів ресторанного господарства?
2. Які типи закладів ресторанного господарства відносяться до інноваційних форматів закладів ресторанного господарства?
3. Відміни між традиційними і інноваційними формами закладів ресторанного господарства.

4. Загальна характеристика інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick Service», «Quick-n-Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «Pre-Party», «Free-Flow», «Food Court», «євроїдальня», «гастрономічний ресторан», «клубний», «ресторан з самообслуговуванням», «родинний», «експо-кухня» тощо.

5. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства з урахуванням вітчизняного та закордонного досвіду.

Література: 1-3, 12, 42, 43, 46, 55, 49.

## **Практичне заняття № 4**

### **Інновації та їх впровадження до матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства**

*Мета:* навчитись розрізняти інновації і нововведення у використанні просторових ресурсів закладів ресторанного господарства (виробнича та торгівельна група приміщень), використовуючи вітчизняний та закордонний досвід: у дизайні приміщень, у меблях, устаткуванні; кухонному та торгівельному інвентарю, устаткуванні, столовому посуді, наборах, скляному посуді; аргументувати доцільність впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства.

#### *Завдання*

1. Дослідити ефективність використання просторових ресурсів у діючих закладах ресторанного господарства певного концептуального спрямування; певного формату, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід.

2. Аргументувати доцільність впровадження інновацій у вітчизняних закладах ресторанного господарства.

3. Підібрати відповідні інноваційні предмети матеріально-технічного призначення для розкриття концепції і формату діючого закладу ресторанного господарства; для зміни концепції і формату діючого закладу ресторанного господарства (вихідні умови визначаються викладачем).

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

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати рефератне повідомлення щодо інновацій у предметах матеріально-технічного забезпечення: конфігурація і дизайн виробничих приміщень; кухонний посуд і інвентар; устаткування; меблі; столовий посуд, набори, скло, столова білизна тощо.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. В чому полягає різниця між традиційним та інноваційним розташування функціональних зон в закладах ресторанного господарства, в тому числі в виробничих та торговельних приміщеннях?



2. В чому полягає інноваційне впровадження просторових ресурсів закладів ресторанного господарства (виробнича та торгівельна група приміщень)?

3. Які фактори впливу на зміну пропорцій між торгівельними та виробничими площами закладів ресторанного господарства?

4. Види компоновальних схем закладів ресторанного господарства.

5. Які фактори викликають сенсорні реакції гостей від дизайну закладу?

6. Інновації, що впроваджуються до закладів ресторанного господарства через предмет матеріально-технічного забезпечення.

7. В чому полягає доцільність впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства?

Література: 1-3, 12, 42, 43, 46, 49.

## **Практичне заняття № 5**

### **Інноваційні технології у створенні концептуального меню**

*Мета:* навчитись аналізувати меню у відповідності до концепції закладу; створювати концептуальне меню; досліджувати інновації у композиційному оформленні меню, використовуючи інновації у стилі, дизайну меню; дотримання правил і принципів подання інформації.

#### *Завдання*

1. Вивчення різних видів меню закладів ресторанного господарства з різним концептуальним спрямуванням.

2. Аналіз меню закладів ресторанного господарства з різним концептуальним спрямуванням за дотримання принципів і правил подання інформації в меню; за наявністю сучасного дизайну та стилів.

3. Створення концептуального меню для закладу ресторанного господарства з певною концепцією та форматом (за завданням і вибором викладача).

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

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати рефератне повідомлення щодо інновацій у оформленні меню, поданні інформації в ньому; дослідити дотримання правил 3С, 4С, 5С для ресторанів та барів, клубів, домів сигар тощо.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. Види і концепції меню.

2. Які існують принципи і правила подання інформації в меню з точки зору традиції; інновації?

3. Характеристика концептуального меню; тематичного; меню-«лего»; інтерактивного меню.

4. Характеристика дизайну меню.
5. У чому сутність композиційного оформлення меню?
6. Фактори впливу на формування інноваційного меню.

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22-24, 36, 38, 43, 46, 52, 53.

## **Практичне заняття № 6**

### **Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві**

*Мета:* зрозуміти сучасний стан розвитку ресторанного господарства, зміни на сучасному ринку праці і природу виникнення нових професій в ресторанному господарстві; вміти аналізувати склад персоналу закладу ресторанного господарства, включаючи торгівлі групи і зали; вивчити вимоги до конкретних посад і професій обслуговуючого персоналу, а також обов'язки, правила, основні методи і форми їх роботи.

#### *План*

1. Впровадження професій сомельє, баріста, вітальє в закладах ресторанного господарства України. Правила формування карти пропозиції і дегустації.
2. Впровадження професії фромажері, шоколатьє, сільмельє в закладах ресторанного господарства України. Правила формування карти пропозицій.
3. Кейтерінг-бар і його різновиди, характеристика заходів, на яких він здійснюється. Вимоги до персоналу, створення базової пропозиції по кейтерінг-бару для конкретного заходу. Правила формування карти пропозиції і дегустації.
4. Характеристика професії міксолог, його обов'язки.
5. Чайні і кавові церемонії. Правила і особливості здійснення. Правила формування карти пропозицій.

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

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати перелік інноваційних форм надання послуг в ресторанному господарстві; дослідити спеціальну систему отримання освіти сомельє, бармена, вітальє, фромажері, сільмельє, шоколатьє, майстрів церемонії (чайної та кавової). Існування закордонних та вітчизняних шкіл сомельє, бармена тощо.

Дослідити і появу нових професій в закладах ресторанного господарства України.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. Характеристика нових видів професій в ресторанному господарстві.
2. Фактори впливу на появу нових професій в ресторанному господарстві.

3. Правила формування винної карти залежно від спеціалізації закладу ресторанного господарства.
4. Правила формування карти пропозицій.
5. Правила дегустацій.
6. Правила споживання, сигарний етикет.
7. Особливості організації кейтерінгового бару перед початком і наприкінці заходу.
8. Міксолог і коло питань його компетенції.
9. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм.

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22-24, 36, 38, 43, 46, 52, 53.

## **Практичне заняття № 7**

### **Сучасні тенденції впровадження номенклатури додаткових послуг та їх розвиток у ресторанному господарстві**

*Мета:* навчитись знаходити умови для впровадження нової послуги до закладу ресторанного господарства; вивчити особливості надання широкої номенклатури послуг для певних сегментів споживачів; розуміти необхідність створення і правила функціонування компенсаторного механізму при неналежному виконанні послуг чи службових обов'язків персоналом закладу; використання досвіду надання нетрадиційних та оригінальних послуг з сучасної закордонної практики.

#### *Завдання*

1. Створити портфель послуг для дітей і підлітків.
2. Створити портфель послуг для сімей з дітьми.
3. Розробити номенклатуру послуг для людей з особливими потребами.
4. Створити пакет послуг для літніх людей.
5. Запропонувати перелік безплатних послуг для вищезазначених контингентів споживачів.
6. Дослідити наявність платних та безкоштовних послуг в діючих закладах ресторанного господарства.
7. Здійснити порівняльний аналіз із закордонними закладами ресторанного господарства.

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

За матеріалами літературних джерел, електронних ресурсів дослідити наявність кола адресних послуг у діючих закладах ресторанного господарства першого, вищого та класу люкс. Зробити систематизацію послуг.

Розробити сценарій надання нової послуги для певного контингенту споживачів у закладі ресторанного господарства певного концептуального спрямування.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Визначення термінів «послуга ресторанного господарства», «якість послуги», «безпека послуги», «екологічність послуги».
2. Які вимоги висуваються до послуг ресторанного господарства?
3. Умови впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства.
4. Характеристика соціальної адресності послуг.
5. Особливості надання послуг дітям, підліткам, сім'ям з дітьми, людям з особливими потребами, літнім людям тощо.

Література: 1, 2, 18, 20, 21, 24, 46, 48, 49, 52, 53.

### **Практичне заняття № 8**

#### **Інноваційні технології створення програм стимулювання лояльності споживачів закладу ресторанного господарства**

*Мета:* розуміти необхідність розробки стимулюючих програм в закладі ресторанного господарства, знайти їх різновиди, використовуючи інноваційні технології; розуміти обов'язковість безперервного вивчення контингенту споживачів і формування кола постійних споживачів закладу шляхом налагодження особистих контактів зі споживачами та впровадження заходів демонстрації визначення гостя; постійного нагляду і вдосконалення рекламно-маркетингової діяльності закладу ресторанного господарства.

#### *План*

1. Програми лояльності гостя, що прийняті у великих вітчизняних закладах ресторанного господарства.
2. Знижки, як стимулююча програма та їх різновиди в закладах ресторанного господарства.
3. Промоушн-акції, як стимулююча програма та їх різновиди в закладах ресторанного господарства.
4. Програми «відданого гостя» як стимулююча програма та їх різновиди в закладах ресторанного господарства.
5. Вербальна та невербальна поведінка обслуговуючого персоналу як складова визнання гостя.

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

На матеріалах власних досліджень, літературних та інших джерел інформації, проаналізувати існуючі програми лояльності гостя вітчизняних мереж закладів ресторанного господарства, види стимулюючих програм.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Визначити поняття «програма лояльності гостя».
2. Які існують способи створення постійного кола споживачів?

3. Види стимулюючих програм.
4. Характеристика видів стимулюючих програм.
5. Характеристика вербальної поведінки персоналу.
6. Характеристика невербальної поведінки персоналу.
7. Шляхи налагодження особистих контактів із гостями закладу.
8. Заходи демонстрації визнання гостя.
9. Інновації у рекламно-маркетинговій діяльності діючих закладів ресторанного господарства.

Література: 1, 2, 18, 20, 21, 24, 46, 48, 49, 52.

## **Практичне заняття № 9**

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

*Мета:* навчитись створювати рецептури страв з використанням нових видів сировини; складати апаратурно-технологічні схеми використання страв функціонального призначення.

#### *Завдання*

1. Розробити меню для закладу ресторанного господарства з певним концептуальним спрямуванням (за вибором викладача).
2. Розробити технологічні картки на три страви (групи страв задає викладач) з використанням нових видів сировини.
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 , 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?

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22, 23, 36, 43, 46, 48.

## **Практичне заняття № 10**

### **Характеристика інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення**

*Мета:* навчитись створювати меню і рецептури страв з використанням біологічно-активних речовин, дієтичних добавок; скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва 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 одну страву (групу страв задає викладач) з використанням біологічно активних речовин, дієтичних добавок.

3. Скласти апаратурно-технологічну схему виробництва страви функціонального призначення.

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

На матеріалах власних досліджень, літературних та інших джерел інформації проаналізувати діючі меню закладів ресторанного господарства на предмет використання ними страв з біологічно-активними речовинами, дієтичними добавками. Визначити розвиток функціонального харчування в світі.

#### **Завдання для самоперевірки**

1. Визначити поняття «функціональні харчові продукти».
2. Які умови визначають функціональну спрямованість харчових продуктів?
3. Значення функціональних харчових продуктів у харчуванні людини.
4. Розвиток функціонального харчування у світі.
5. Фізіологічне значення біологічно активних речовин харчових продуктів.
6. Класифікація та характеристика дієтичних добавок.
7. В чому полягає мета введення дієтичних добавок?
8. Характеристика харчових волокон та їх властивостей.
9. Генетично-модифіковані продукти та їх класифікація.
10. Сутність інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок.

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22, 23, 36, 43, 46, 48.

## Практичне заняття № 11

### Інноваційні молекулярні технології харчових продуктів

*Мета:* розуміти необхідність дослідження інноваційних технологій харчових продуктів; ознайомлення з авангардними технологіями і закордонними школами молекулярної гастрономії.

#### *План*

1. Піонери молекулярної гастрономії. Представники вітчизняних та закордонних наукових шкіл та прикладних досліджень.

2. Молекулярні технології в закладах ресторанного господарства вітчизняний та закордонний досвід.

3. Приклади функціонування вітчизняних закладів ресторанного господарства і характеристика меню зі стравами, виготовленими за молекулярними технологіями.

4. Приклади функціонування закордонних закладів ресторанного господарства і характеристика меню зі стравами, виготовленими за молекулярними технологіями.

5. Перспективи розвитку асортименту продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології.

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

На матеріалах літературних джерел та електронних ресурсів підготувати рефератне повідомлення про розвиток закордонних закладів ресторанного господарства з молекулярною технологією.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. Наукові основи молекулярної технології кулінарної продукції.
2. Сучасні напрями застосування молекулярної технології для дизайну продукції ресторанного господарства.
3. Технологія низькотемпературного оброблення «sous vide»
4. Технологія термоміксінг.
5. Технологія пакоджетінгу.
6. Технологія вакуумного маринування.
7. Технологія ароматистиляції.
8. Технологія хербоджусінгу.
9. Технологія страв за допомогою «Стефан грилю».

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22, 23, 36, 43, 46, 55, 64, 70, 71.

## Практичне заняття № 12

### Особливості впровадження та розповсюдження інновацій у ресторанному бізнесі

*Мета:* ознайомити студентів з методами впровадження та розповсюдження інновацій ресторанному підприємстві, набуття навичок в організації інноваційної діяльності.

#### План

1. Визначити можливі причини виникнення конфліктів при впровадженні інновації у ресторанному підприємстві.
2. Методи активізації інноваційної діяльності колективу ресторанного підприємству.
3. Інноваційна культура працівників ресторанного підприємства та суспільства в цілому.
4. Особливості створення нового ресторанного продукту та сервісу.
5. Методи стимулювання розповсюдження інновації у готельних ланцюгах.

#### Завдання для самостійної роботи

1. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів визначити рівень запровадження інновацій у ресторанному господарстві в Україні і світі.
2. Сформулювати сутність рушійної сили інноваційних процесів у ресторанному бізнесі.
3. Дати визначення життєвого циклу інноваційного процесу у готельних підприємствах.
4. Систематизувати інновації у ресторанному підприємстві за функціональним призначенням.
5. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів запропонувати методи впровадження та розповсюдження інновацій у ресторанному бізнесі.
6. Визначити необхідні умови та змодельовати структурно-логічну схему впровадження інноваційної діяльності у підприємстві, методи стимулювання розповсюдження інновацій у готельних ланцюгах.
7. Визначити основні критерії, що стимулюють впровадження інноваційних процесів.

#### Запитання для самоперевірки

1. Визначення понять «інновація» та «інноватика».
2. Особливості інноваційних процесів у ресторанному господарстві.
3. Етапи життєвого циклу інновацій.
4. Напрямки впровадження інновацій у сучасному ресторанному господарстві.
5. Який зв'язок між рівнем інновацій у готельних підприємствах та їх імідж?



6. Яка необхідність впровадження інновацій у готельних підприємствах.
7. Необхідні впровадження інноваційних процесів у сучасному ресторанному підприємстві України.
8. Які критерії необхідні для впровадження інновації у ресторанному бізнесі?
9. Які фактори стимулюють впровадження інноваційних процесів?
10. Роль лідера у запровадженні інноваційних процесів на результати діяльності колективу ресторанного підприємства.

Література: 17, 25, 47.

## **Практичне заняття № 13**

### **Інноваційні технології в удосконаленні ресторанного сервісу**

*Мета:* узагальнити теоретичні знання з інновації в обслуговуванні гостей, набути практичних навичок у виборі методів обслуговування з урахуванням типу гостя, його статусу та вимог до обслуговуючого персоналу.

#### *Завдання*

1. Чітко визначити типи гостей ресторанного підприємства.
2. У відповідності до типу гостя підібрати найбільш правильний метод спілкування та обслуговування.
3. Сформулювати необхідність та організацію роботи анімаційної служби у ресторані.

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

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати реферативне повідомлення щодо інновацій в оформленні закладу ресторанного господарства, виборі меблів, їх функціональності та організації обслуговування гостей різних технологічних типів та методів організацій дозвілля.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. Які існують психологічні типи гостей ресторанного підприємства?
2. Особливості вербального та невербального спілкування з гостями різних типів.
3. Як діє інфрачервона система визначення наявності гостя в номері?
4. Перелік відомих інноваційних технологій у обслуговуванні гостей за вітчизняним та закордонним досвідом.

Література: 8, 26, 28, 35, 51.

## Практичне заняття № 14

### Особливості створення діяльності екологічного ресторану

*Мета:* навчитись запроваджувати методи екологічності у ресторанах загального напрямку та екологічних ресторанах, розуміти необхідність використання екологічних матеріалів, методів збереження енергії, тепла та матеріалів сучасних клінінгових та ароматехнологій та впроваджувати принципи дотримання екології при спілкуванні з гостями ресторану.

#### Завдання

1. Створити перелік інноваційних екологічних технологій в оснащенні екологічних ресторанів.
2. Створити перелік інноваційних екологічних технологій для екологічного ресторану.
3. Розробити заходи з використання сонячних батарей.
4. Запропонувати екологічні засоби прибирання у ресторані.
5. Розробити методи спілкування та впливу на гостей з метою орієнтації їх на екологічну діяльність ресторану.

#### Завдання для самостійної роботи

1. Дати визначення екологічного ресторану.
2. Показати вплив екологічності ресторану на його імідж.
3. Навести особливості методів обслуговування гостей у екологічному ресторані.

#### Запитання для самоперевірки

1. У чому сутність екологічного ресторану?
2. Який вплив має екологічність ресторану на його імідж?
3. Які особливості методів обслуговування гостей у екологічному ресторані?

Література: 31, 39, 48.

## Практичне заняття № 15

### Сучасні архітектурні та дизайнерські рішення під час будівництва та оформлення приміщень ресторанного підприємства

*Мета:* зрозуміти сутність та значення застосування різних дизайнерських рішень в оформленні приміщень ресторанного підприємства, навчитися застосовувати різні етноси в залежності від типу ресторанного підприємства.

### *План*

1. Характеристика класичного стилю в оформленні приміщень ресторанного підприємства.
2. Значення інтер'єру приміщень для іміджу ресторанного підприємства.
3. Сутність різних дизайнерських рішень оформлення інтер'єру приміщень ресторану.
4. Класичний стиль в інтер'єрі ресторану.
5. Застосування етносів в інтер'єрі ресторанів.

### **Завдання для самостійної роботи**

1. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів дослідити застосування дизайнерських методів оформлення приміщень у закладах ресторанного господарства різних типів та класів.
2. З'ясувати значення інтер'єру для іміджу ресторану.
3. Дати характеристику мінімалізму, авангардизму, конструктивізму.
4. Сформулювати сутність стилю ЛОФТ, КІТЧ, Ар-Нуво, кантрі.
5. Показати сутність стилів «постмодернізм» та «Арт-Деко». Застосування етностилів в дизайнерських рішеннях приміщень ресторанного підприємства.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Як впливають архітектурні і дизайнерські рішення приміщень ресторану на його імідж?
2. Характеристика класичного стилю в інтер'єрі ресторану.
3. Характеристика стилів мінімалізму, авангардизму та конструктивізму.
4. Сутність стилів ЛОФТ, КІТЧ, Хай-Тек, кантрі.
5. Застосування етностилів у дизайнерських рішеннях приміщень ресторанів.

Література: 29, 31, 33, 48.

## **Практичне заняття № 16**

### **Створення концепції закладів ресторанного господарства у відповідності до призначення та її розвиток у сучасних умовах**

*Мета:* проаналізувати концепції діючих закладів ресторанного господарства та фактори, що їх визначають, навчитися вибирати стильові рішення закладів ресторанного господарства і визначати відповідність їх типу і класу.

### *Завдання*

1. Проаналізувати фактори, що впливають на стильове рішення закладу ресторанного господарства.
2. Проаналізувати сучасні стильові рішення закладів ресторанного господарства (за вибором викладача).

3. Створити концепцію сучасного закладу ресторанного господарства (за вибором викладача).

### **Завдання для самостійної роботи**

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про відповідність діючого закладу ресторанного господарства обраній концепції та стилю.

Вибір діючого закладу ресторанного господарства погодити з викладачем.

Література: 29, 31, 33, 48.

## **Практичне заняття № 17**

### **Сучасні тенденції організації надання інноваційних додаткових послуг у закладі ресторанного господарства та їх розвиток**

*Мета:* зрозуміти необхідність розробки та впровадження у закладах ресторанного господарства інноваційних додаткових послуг з метою підвищення іміджу закладу, формування коло постійних гостей шляхом встановлення особистих контактів, вираховування їх побажань щодо номенклатури та якості надання додаткових послуг, забезпечення їх людськими та матеріальними ресурсами.

#### *План*

1. Сучасні програми надання додаткових послуг гостям ресторану з урахуванням їх індивідуальних особливостей і побажань.

2. Особливості організації надання додаткових послуг в залежності від типу та категорії ресторану.

3. Особливості організації надання додаткових послуг гостям різних психологічних типів та з різними фізичними вадами.

4. Розробка програм лояльності постійного гостя ресторану.

5. Забезпечення матеріальними та людськими ресурсами виконання інноваційної програми надання додаткових послуг у ресторані.

### **Завдання для самостійної роботи**

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів проаналізувати систему надання додаткових послуг у діючих закладах ресторанного господарства, урахування індивідуальних уподобань постійних гостей ресторану, розробити порядок надання нової послуги для певного контингенту гостей.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Визначення понять «додаткова послуга ресторанного господарства», «якість послуги», «безпека послуги», «екологічність послуги».

2. Умови розробки та запровадження нової послуги у закладі ресторанного господарства.

3. Особливості надання додаткових послуг з урахуванням індивідуальних особливостей гостя.

4. Проведення досліджень з визначення найбільш використовуваних додаткових послуг.

5. Особливості надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

Література: 8, 25, 31, 39, 41, 51.

## **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

Перед початком викладання дисципліни «Інноваційні ресторани 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 РЕКОМЕНДАЦІ 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 достатнє її висвітлення в науково-методичні 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 зрозуміле 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, методики 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. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ССШ.
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 внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування: Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р., № 3 7.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ССШ.
6. Про затвердження Інструкції про порядок розгляду питань щодо продовження строку перебування в Україні іноземців та осіб без громадянства (Наказ № 887 від 19.11.99 р. М-ва внутрішніх справ України) <http://rada.gov.ua./pravo>.
7. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
8. Про основні напрями розвитку туризму в Україні до 2010 року: Указ Президента України № 973/99 від 10 серпня 1999 р.
9. Про рекламу № 270/96-вр від 03.07.96 р. <http://rada.gov.ua./pravo>.
10. Про туризм № 324/95-вр від 15.09.95 р. та Про внесення змін і доповнень до Закону України «Про туризм» від 18.11.03 р. <http://rada.gov.ua./pravo>.
11. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР,
12. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
13. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
14. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
15. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення.
16. ДСТУ 3279- 95 Стандартизація послуг. Основні положення.
17. Конституція України. – К.: Інформ. Вид-во Агентство «ІВА», 1996.
18. Міждержавний стандарт ГОСТ 30335-95 Услуги населению. Термины и определения.
19. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
20. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования.



21. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
22. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
23. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
24. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219.
25. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації України 16.03.04, № 19) <http://rada.gov.ua./pravo>.
26. Програма розвитку туризму в Україні на 2002-2010 роки <http://rada.gov.ua./pravo>.
27. ІЗО 140012004 Системи екологічного менеджменту.

### Основна

28. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис: особенности культуры и традиций питания народов мира: курс лекций / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К.: Атика, 2005. – 215 с.
29. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик; М-во образования и науки Украины. – 2-е изд. перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 367 с.
30. Батра Раджив. Рекламный менеджмент и Р. Батра, Д. Майерс, Д. Аакер. – М.; С.-Пб.; К.: Вильямс, 2000. – 780 с.: ил.
31. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К., 2010. – 447 с.
32. Ван Моурик С. В. Мировой рынок пищевых добавок – состояние и перспективы / С. В. Ван Моурик // Продукты&ингредиенты, 2004. – № 2. – С. 6-8.
33. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. Пособие / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 351 с.
34. Голубева Л. В. Десертные продукты питания функционального назначения / Л. В. Голубева, Е. И. Мельникова, Е. Б. Терешкова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 10. – С. 71-73.
35. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг: навч. Посібник / М-во освіти України; Київський ін-т туризму, економіки і права. – К., 1999. – 76 с.
36. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии/ С. В. Долгополова. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 275 с.
37. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / За чен. О. І. Волкова, М. П. Денисенка. – К.: Професіонал, 2004. – 960 с.
38. Ефимова Ю. А. Эффективное меню: концепция и дизайн. – М.: ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2006. – 176 с.
39. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / Под ред. Б. З. Мильнера. – М.: Инфра-М, 2010. – 675 с.

40. Карсекін В. І. Інвестиційна політика: проблеми теорії і практики готельного бізнесу: монографія / В. І. Карсекін, Л. А. Бовш. – Х.: ХДУХТ, 2010. – 518 с.
41. Кокурин Д. И. Инновационная деятельность: монография / Д. И. Кокурин. – М.: Экзамен, 2001. – 576 с.
42. Конран Т. Первокласний ресторан: ідея, створення, розвиток / Теренс Конран. – М.: Альпіна Бізнес Букс, 2008. – 210с.
43. Кухня. Менеджмент і організація / Под ред. З. Митше, Й. Райзингер, Д. Кранцль, П. Фишер, М. Бухингер. – М.: Издательство «Центрполиграф», 2010. – 252 с.
44. Лук'янець Т. І. Рекламний менеджмент: навч.-метод. посібник для самостійного вивчення дисципліни / Т. І. Лук'янець – К.: КНЕУ, 2002. – 200 с.
45. Ляпина И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник / И. Ю. Ляпина. – М.: Академия, 2002.
46. 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.

### **Додаткова**

47. Гаєць В. М. Інноваційні перспективи України / В. М. Гаєць, В. П. Семіноженко. – Х.: Константа, 2006. – 272 с.
48. Лазерсон И. Как привлечь гостей в ресторан / Илья Лазерсон, Федор Сокирянский. – М.: Эксмо, 2011. – 288 с.
49. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
50. Михно М. А. Роль инноваций в туризме: учебник / М. А. Михно. – М., 2004. – 210 с.
51. Морозов М. А. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника: учебник / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. – М.: Академия, 2002. – 240 с.
52. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание / Ф. Халворсен. – М.: Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 303 с.
53. Эрдош Д. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес / Д. Эрдош. – М.: Альпіна Бізнес Букс, 2005.

### **Періодичні видання**

Журнали:  
Вопросы питания.  
Гастроном.  
Готельний і ресторанний бізнес.  
Гостиница и ресторан.  
Гурмэ.

Известия вузов, серия «Пищевая технология».  
КаБаРе (кафе, бары, рестораны).  
Коммерсантъ.  
Компаньон.  
Моё дело ресторан.  
ПИР. Питание и развлечения.  
Питание и общество.  
Харчова і переробна промисловість.  
Хлібопродукти.  
Рестораторъ.  
Ресторанные вести.  
Ресторанная жизнь.  
Зерно і хліб.  
Шеф.  
Школа гастронома.  
Chef Art.  
Food & Drinks.  
Газета «Продукты питания».

### **Интернет - ресурси**

<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.brussel.ru](http://www.brussel.ru)  
[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.cascade-events.ru](http://www.cascade-events.ru)  
[www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru)  
[www.solor.da-kyiv.gov.ua](http://www.solor.da-kyiv.gov.ua)  
[www.spiritnoye.r2.ru](http://www.spiritnoye.r2.ru) (Правила дегустації)  
[www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru) (Характеристики вин)  
[www.cislink.com](http://www.cislink.com) (інформація про нові надходження на ринок алкогольних напоїв)  
[www.logosvme.coni](http://www.logosvme.coni)  
[www.bastada.com](http://www.bastada.com)  
[www.havana.ru](http://www.havana.ru)  
[www.cigar-club.narod.ru](http://www.cigar-club.narod.ru)  
[www.gurmans.chat.ru](http://www.gurmans.chat.ru)  
[www.sigar.ru](http://www.sigar.ru)  
[www.tabakerka.ru](http://www.tabakerka.ru)

*Навчальне видання*

## **МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

**до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни**

## **ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ**

*(для студентів 5 курсу денної форми навчання  
освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальності  
8.14010101 – Готельна і ресторанна справа)*

Укладач **ЗОЛОТУХІНА** Інна Василівна

*За авторською редакцією*

Відповідальний за випуск *А. Є. Ачкасов*

Комп'ютерне верстання *Є. Г. Панова*

План 2015, поз. 405 М

Підп. до друку 30.11.2015  
Друк на різнографі  
Зам. №

Формат 60x84/16  
Ум. друк. арк. 1,3  
Тираж 50 пр.

Виконавець і виготовлювач:

Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова,  
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: [rektorat@kname.edu.ua](mailto:rektorat@kname.edu.ua)

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК 4705 від 28.03.2014 р.