

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

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання самостійної роботи
з навчальної дисципліни

«ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

*(для здобувачів другого (магістерського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2023

Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» (для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова; 2023. – 23 с.

Укладачі: д-р техн. наук К. В. Свідло,
канд. екон. наук А. С. Соколенко
канд. екон. наук М. І. Писаревський

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О.М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1 від 28 серпня 2021 р.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Самостійна робота за темою 1 Теоретичні засади інноваційного процесу в сучасному ресторанному господарстві. Інноваційна діяльність ресторанного господарства в Україні.....	6
Самостійна робота за темою 2 Життєвий цикл інновацій в ресторанному господарстві. Етапи інноваційного процесу, їх характеристика	9
Самостійна робота за темою 3 Сучасні та перспективні інноваційні концепції в закладах ресторанного господарства.....	10
Самостійна робота за темою 4 Виникнення інноваційного напрямку розробки страв у закладах ресторанного господарства, специфіка та особливості методики. Техніки текстурної та молекулярної кухні. Інновації та перспективи розвитку.....	12
Самостійна робота за темою 5 Інноваційні напрями розробки страв за методикою «Foodpairing», застосування технології «Sous Vide», «Cook & Serve», «Cook & Hold», застосування технології «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL), льодоміксинг (пакоджетинг), «Thermomix».....	14
Самостійна робота за темою 6 Інноваційне технологічне устаткування в закладах ресторанного господарства.....	16
Самостійна робота за темою 7 Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства, їх розвиток на вітчизняному ринку. Інноваційні розробки сучасних форм обслуговування.....	17
Самостійна робота за темою 8 Сучасні підходи до оформлення меню закладу ресторанного господарства: вітчизняний та зарубіжний досвід.....	19
Самостійна робота за темою 9 Інноваційні технології у соціокультурному просторі сучасного ресторанного господарства.....	20
Індивідуальне завдання (для заочної форми навчання).....	22

ВСТУП

Самостійна робота здобувача – це форма організації навчального процесу, за якої заплановані завдання виконуються здобувачем самостійно під методичним керівництвом викладача.

Мета самостійної роботи – засвоєння в повному обсязі навчальної програми та формування у здобувачів загальних і професійних компетентностей, які відіграють суттєву роль у становленні майбутнього фахівця вищого рівня кваліфікації.

Навчальний час, відведений для самостійної роботи здобувачів денної форми навчання, визначається навчальним планом. У ході самостійної роботи здобувач має перетворитися на активного учасника навчального процесу, навчитися свідомо ставитися до оволодіння теоретичними і практичними знаннями, вільно орієнтуватися в інформаційному просторі, нести індивідуальну відповідальність за якість власної професійної підготовки.

Самостійна робота включає:

- опрацювання лекційного матеріалу;
- опрацювання та вивчення рекомендованої літератури, основних термінів та понять за темами дисципліни;
- підготовку до семінарських занять;
- підготовку до виступу на семінарських заняттях;
- поглиблене опрацювання окремих лекційних тем або питань;
- виконання індивідуальних завдань (вирішення розрахункових індивідуальних та комплексних завдань) за вивченою темою;
- написання есе за заданою проблематикою;
- пошук (підбір) та огляд літературних джерел за заданою проблематикою дисципліни;
- аналітичний розгляд наукової публікації;

– контрольну перевірку здобувачами особистих знань за запитаннями для самодіагностики;

– підготовку до контрольних робіт та інших форм поточного контролю; підготовку до модульного контролю;

– систематизацію вивченого матеріалу з метою підготовки до семестрового екзамену.

Необхідним елементом успішного засвоєння матеріалу навчальної дисципліни є самостійна робота здобувачів з вітчизняною та закордонною спеціальною літературою, нормативними актами, статистичними матеріалами. Основні завдання самостійної роботи, які запропоновані здобувачам для засвоєння теоретичних знань з навчальної дисципліни, наведені нижче.

Самостійна робота за темою 1

**ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЦЕСУ В
СУЧАСНОМУ РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ. ІННОВАЦІЙНА
ДІЯЛЬНІСТЬ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ**

План

1. Класифікація інновацій.
2. Аналіз інноваційних розробок та сучасні тенденції на ринку ресторанного господарства.
3. Державна інноваційна політика України, мета і принципи державної інноваційної політики.
4. Характеристика нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності в ресторанному господарстві України.

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Дайте визначення термінів «інновації», «інноваційний процес», «інноваційна діяльність», «інноватика», «новації», нововведення в ресторанному господарстві.
2. Які закони інноватики існують?
3. Ознаки і особливості «інновації» в ресторанному господарстві.
4. Класифікація інновацій за ознаками.
5. Класифікація інновацій за сферою діяльності.
6. Які сучасні тенденції на ринку ресторанного господарства в м. Харкові?
7. Сутність і завдання інноваційної політики підприємств ресторанного бізнесу.
8. Принципи формування інноваційної політики підприємств ресторанного господарства.

9. В чому сутність національної патентної системи України?

10. Принципи, об'єкти та суб'єкти інноваційної політики України.

11. Охарактеризуйте нормативно-правове забезпечення інноваційної діяльності в ресторанному господарстві України.

12. Які перспективи розвитку інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства в Україні?

Завдання:

1. Проаналізувати поняття «інновація», як це поняття трактують різні автори. Роботу оформити у вигляді реферату.

2. Дослідити інноваційні процеси в індустрії ресторанного господарства світу.

Рекомендовані джерела:

1. Про інвестиційну діяльність [Електрон. ресурс] : Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-XII. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>, вільний (дата звернення: 25.09.2022). – Назва з екрана.

2. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні [Електрон. ресурс] : Закон України від 08.09.2011 № 3715-VI. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>, вільний (дата звернення: 25.09.2022). – Назва з екрана.

3. Про авторське право і суміжні права [Електрон. ресурс] : Закон України від 16.07.1999 № 998-XIV (998-14). – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://library.kr.ua/zakon/zakavtprav.html>, вільний (дата звернення: 25.09.2022). – Назва з екрана.

4. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки [Електрон. ресурс] : Закон України від 11.07.2001 № 2623-XIV. – Електрон. текст. дані. – Режим

доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14>, вільний (дата звернення: 25.09.2022). – Назва з екрана.

5. Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності [Електрон. ресурс] : Закон України від 01.12.1998 № 284-XIV. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/284-14>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

6. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні [Електрон. ресурс] : Закон України від 08.09.2011 № 3715-VI. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

7. Антонюк Л. Л. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. – Київ : КНЕУ, 2003. – 394 с.

8. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко, В. Г. Шматько ; за ред. В. О. Василенко. – Видання 3-тє, вип. та доп. /. – Київ : Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с.

9. П'ятницька Н. А. Інноваційні ресторанні технології : Основи теорії : навч. посіб. / Н. А. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2012. – 240 с.

10. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.

11. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.

Самостійна робота за темою 2
ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ІННОВАЦІЙ В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ. ЕТАПИ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЦЕСУ, ЇХ
ХАРАКТЕРИСТИКА

План

1. Стадія виходу на ринок. Стадія розвитку ринку . Стадія стабілізації ринку. Стадія зменшення ринку. Стадія підйому ринку. Стадія падіння ринку.
2. Вивчення етапів інноваційного процесу.

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Дайте визначення поняття «життєвий цикл», «життєвий цикл інновації», «управління інноваційним процесом», «відкриття», «винахід».
2. Охарактеризуйте етапи життєвого циклу інновацій.
3. Проаналізуйте характер збуту і прибутків протягом життєвого циклу інновації.
4. На що спрямовані фундаментальні та прикладні дослідження?
5. Охарактеризуйте етапи: дослідження ринку, конструювання, ринкове планування, дослідне виробництво, ринкове випробування, комерційне виробництво.
6. Характеристика зв'язку між інновацією, винаходом та відкриттям.

Завдання: підготовка реферату на тему «Стадії життєвого цикл інновації».

Рекомендовані джерела:

1. Антонюк Л. Л. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. – Київ : КНЕУ, 2000. – 124 с.
2. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко, В. Г. Шматько ; за ред. В. О. Василенко. – Видання 3-тє, вип. та доп. /. – Київ : Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с.
3. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторанны технології: Основи теорії : навч. посіб. / Г. Т. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2012. – 240 с.
4. Стадник В. В. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. В. Стадник, М. А. Йохна. – Київ : Академ. видав., 2006. – 463 с.

Самостійна робота за темою 3

СУЧАСНІ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ ІННОВАЦІЙНІ КОНЦЕПЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Етапи розробки концепції інноваційного продукту чи послуги в ЗРГ.
2. Сучасні інноваційні концепції ЗРГ в Україні та за кордоном.

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Дайте визначення поняття «концепція», «логотип», «бренд», «фірмовий стиль», «неймінг», «сугестія».
2. Охарактеризуйте етапи розробки інноваційного продукту чи послуги в закладах ресторанного господарства.
3. Охарактеризуйте етапи розробки концепції закладу ресторанного господарства.

4. Дайте визначення понять «радикальні інновації», «ординарні інновації», «поліпшуючі інновації», «базисні інновації», «псевдоінновації».

5. Наведіть приклад радикальних інновацій, ординарних інновацій, поліпшуючих інновацій, базисних інновацій, псевдоінновацій в ресторанному бізнесі.

6. Які концепції закладів ресторанного господарства з використанням інноваційних технологій в Україні та закордоном вам відомі? Опишіть технологію створення неймінгу.

7. Які категорії назв ресторанів існують?

8. Які акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства вам відомі?

Завдання: дослідити концепції діючих закладів ресторанного господарства м. Харкова. Роботу оформити в виді реферату.

Рекомендовані джерела:

1. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250 с.

2. Прилепа Н. В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу / Н. В. Прилепа, О. А. Миколук // Вісник Хмельницького національного університету. – Хмельницьк, 2014. – № 5. Т. – 2. – С. 91–94.

3. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології / Н. М. Кравчук, І. Л. Корецька. – Київ : НУХТ, 2014. – 114 с.

4. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.

Самостійна робота за темою 4

**ВИНИКНЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО НАПРЯМУ РОЗРОБКИ СТРАВ
У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, СПЕЦИФІКА ТА
ОСОБЛИВОСТІ МЕТОДИКИ. ТЕХНІКИ ТЕКСТУРНОЇ ТА
МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ. ІННОВАЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

План

1. Визначення принципів розробки рецептур, що засновані на використанні прийому ««Foodpairing»».
2. Сучасні техніки текстурної кухні. Особливості приготування страв шляхом сферифікації, емульсифікації, драглеутворення.
3. Характеристика структуроутворювачів. Рекомендації щодо вибору структуроутворювачів.
4. Основні напрями, завдання та принципи молекулярних технологій.
5. Нові компоненти, інструменти, обладнання та апарати, методи на молекулярній кухні.

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Дайте визначення понять: «фудпейрінг», «текстурна кухня», «сферифікації», «емульсифікації», «драглеутворення», «молекулярна кухня», «емульсифікація», «желювання», «рідкий азот», «карбонізація».
2. Наведіть приклади правильного поєднання продуктів харчування.
3. Назвіть основоположників теорії і методики «Foodpairing».
4. Історичні аспекти появи текстурної кухні.
5. Охарактеризуйте структуроутворювачі.
6. Які основні переваги та недоліки текстурної кухні?
7. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії.

8. Які компоненти, інструменти, обладнання та апарати, методи використовуються на молекулярній кухні?

9. Опишіть особливості приготування страв шляхом сферифікації, емульсифікації, драглеутворення.

Завдання: проаналізувати закордонні заклади ресторанного господарства з молекулярною кухнєю, надати коротку характеристику закладам. Роботу оформити у вигляді реферату.

Рекомендовані джерела:

1. Уайтхолл Б. Молекулярная магия / Б. Уайтхолл // Food Service. – 2006. – № 7. – С. 69–74.

2. Хестон Блюменталь. Наука кулинарии, молекулярная гастрономия / Хестон Блюменталь. – Bloombury USA, 2006. – 78 с.

3. Blumenthal H. Kitchen Chemistry / Heston Blumenthal, Ted Lister. – London : Royal Society of Chemistry, 2005. – 259 p.

4. Пивоваров П. П. Теоретичні основи технології громадського харчування / П. П. Пивоваров. – Харків, 2001. – 184 с.

5. Garcia-Segovia P. Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle / P. Garcia-Segovia, A. Andres-Bello, and J. Martinez-Monzo // Journal of Food Engineering. – 2007. – Vol. 80. – P. 813–821.

Самостійна робота за темою 5

ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗРОБКИ СТРАВ ЗА МЕТОДИКОЮ «FOODPAIRING», ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ «SOUS VIDE», «COOK & SERVE», «COOK & HOLD», ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ «LONG LIFE FRESH FOOD» (LLFF) ТА «EXTENDED SHELF LIFE» (ESL), ЛЬОДОМІКСИНГ (ПАКОДЖЕТИНГ), «THERMOMIX»

План

1. Харчові продукти з використанням «Sous Vide» технології. Основні етапи приготування за «Sous Vide» технологією.
2. Система технологій приготування і подавання «Cook & Serve».
3. Технологія приготування і зберігання страв «Cook & Hold».
4. Система технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill».
5. Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze».
6. Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold».
7. Система технологій збереження свіжості продукції на більш за тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).
8. Технології льодоміксинг (пакоджетинг)
9. Технології «Thermomix».

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Дайте визначення понять : «Sous Vide», «Cook & Serve», «Cook & Hold», «Cook & Chill», «Cook & Freeze», «CapKold», «Long Life Fresh Food» (LLFF), «Extended Shelf Life» (ESL), «льодоміксинг», ««Thermomix»».
2. Які етапи розвитку «Sous Vide» технології?
3. Які етапи приготування за «Sous Vide» технологією вам відомі?

4. Які переваги та недоліки низькотемпературного кулінарного оброблення у вакуумі?

5. Опишіть систему технологій приготування і подавання «Cook & Serve».

6. Опишіть технологію приготування і зберігання страв «Cook & Hold».

7. Опишіть систему технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill».

8. Опишіть технологію заморожування готових страв «Cook & Freeze».

9. Опишіть технологію масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold».

10. Опишіть технологію льдоміксинг (пакоджетинг).

11. Опишіть технологію «Thermomix».

Завдання: проаналізувати діючі меню концептуальних закладів ресторанного господарства м. Харкова на предмет використання інноваційних методів приготування страв.

Рекомендовані джерела:

1. Розробка напівфабрикатів високого ступеня готовності з використанням вакуумного пакування під час теплового оброблення / Т. В. Бреславець, С. Л. Юрченко, М. Б. Колеснікова // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2012. – Вип. 28. – С. 181–187.

2. Ростовський В. С. Барна справа : підручний / В. С. Ростовський, С. М. Шамаян. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 398 с.

3. Пересічний М. І. Харчування людини і сучасне довкілля : теорія і практика : монографія / М. І. Пересічний. – Київ : КНТЕУ, 2003. – 526 с.

4. Keller T. Under Pressure: Cooking Sous Vide / T. Keller. – NY: Artisan, 2008. – 295 p.

Самостійна робота за темою 6
ІННОВАЦІЙНЕ ТЕХНОЛОГІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ В
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Характеристика та функціональні можливості основних видів сучасного технологічного устаткування в закладах ресторанного господарства.

2. Характеристика та функціональні можливості спеціалізованих видів сучасного технологічного устаткування в закладах ресторанного господарства.

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Охарактеризуйте основні види сучасного технологічного устаткування в закладах ресторанного господарства.

2. Охарактеризуйте спеціалізовані види сучасного технологічного устаткування в закладах ресторанного господарства.

3. Яке устаткування використовують для відкритої кухні в закладах ресторанного господарства?

Завдання:

1. Проаналізувати оновлення техніко-технологічної бази підприємств ресторанного бізнесу.

2. Дослідити, яке матеріально-технічне устаткування існує в сучасному ресторанному бізнесі (устаткування; посуд і інвентар; набори).

Рекомендовані джерела:

1. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки [Електрон. ресурс] : Закон України від 11.07.2001 № 2623-XIV. – Електрон. текст. дані. – Режим

доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

2. Ростовський В. С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. / В. С. Ростовський, Н. В. Олейник – Київ : Кондор, 2009. – 136 с.

3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.

4. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для вишів / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 384 с.

Самостійна робота за темою 7

НОВІ ФОРМАТИ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЇХ РОЗВИТОК НА ВІТЧИЗНЯНОМУ РИНКУ. ІННОВАЦІЙНІ РОЗРОБКИ СУЧАСНИХ ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ

План

1. Визначення особливостей форматів та групування закладів ресторанного господарства за їх видами.

4. Створення і розвиток закладів сучасного формату при підготовці та обслуговуванні різних заходів.

5. Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking».

6. Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг.

7. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів нового формату.

8. Визначення особливостей сучасного надання послуг із кейтерингу

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Дайте визначення понять: «Fast Casual», «Quick Service Restaurant», «Casual Dining», «Fast Casual», «Street food», «Street food», «Food Court», «Fine Dining», «сімейний ресторан», «Event restaurant», «Vj-cafe», «Free flow», «Front cooking», «тепан-шоу», «шоу-кукінг», «кейтеринг»

2. Які типи закладів ресторанного господарства відносяться до інноваційних форматів закладів ресторанного господарства?

Завдання: дослідити інноваційні формати закладів ресторанного господарства в м. Харків.

Рекомендовані джерела:

1. Антонова В. А. Організація обслуговування на підприємствах харчування їжі : навч посіб. для вишів / В. А. Антонова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2005. – 158 с.

2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.

3. Ковалевська О. Л. Родинний ресторан – складності формату / О. Л. Ковалевська // Ресторатор. – 2010. – № 7. – С. 60–65.

4. Крилова Л. В. Інноваційні ресторанні технології : навч. посіб. для студ. вишів / Л. В. Крилова. – Донецьк. : ДонНУЕТ, 2012. – 140 с.

Самостійна робота за темою 8
СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ОФОРМЛЕННЯ МЕНЮ ЗАКЛАДУ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА ЗАРУБІЖНИЙ
ДОСВІД

План

1. Нові види меню, їх стиль та оформлення.
2. Інноваційні підходи до створення меню.
3. Визначення особливостей створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Дайте визначення понять «меню», «а-ля карт», «табльдот», «дю жур» , «фірмове меню», «туристське меню», «шведський стіл», «прейскурант».
2. В чому полягає особливість меню скомплектованих обідів?
3. В чому полягає особливість меню денного раціону?
4. В чому полягає особливість меню банкетів?
5. В чому полягає особливість меню для спеціальних видів обслуговування (зустріч Нового року, Різдво, весілля)?
6. Які переваги електронного меню для гостей та для рестораторів вам відомі?
7. Які вимоги до порядку розробки меню та оформлення меню.
8. Порядок розробки меню. Вимоги до оформлення меню.
9. Які речовини та харчові продукти спричиняють алергічні реакції або непереносимість.

Завдання: дослідити інновації у оформленні меню, поданні інформації в ньому.

Рекомендовані джерела:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.

2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.

3. Мостова Л. М. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Мостова., О. В. Новікова. – Київ : Ліра-К, 2012. – 388 с.

4. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на ПРГ: навч. посіб. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2014. –109 с.

5. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. Н. П'ятницька. – Київ: Центр учбової літератури, 2012, с. 75–85.

Самостійна робота за темою 9

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЙ У СОЦІОКУЛЬТУРНОМУ
ПРОСТОРІ СУЧАСНОГО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

План

1. Надання характеристики інноваційним технологіям у соціокультурному просторі сучасного ресторанного бізнесу (креативні ІТ-технології, кобрендинг, електронне меню, QR-коди, мобільний офіціант і т.д.)

2. Визначення проблем та перспектив розвитку інноваційних технологій у соціокультурному просторі, загрози та можливості.

Методика організації самостійної роботи здобувачів: здобувач під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

1. Дайте визначення поняття «E-Menu», «POS-термінал(еквайринг)», «MobileWaiter», «QR-код», «Co-Branding».

2. Визначте основні проблеми та перспективи розвитку інноваційних технологій в ресторанному бізнесі.

Характеристика інноваційних технологій у соціокультурному просторі сучасного ресторанного бізнесу

Завдання: проаналізувати існуючі акції, програми лояльності для гостя закладів ресторанного господарства м. Харкова.

Рекомендовані джерела:

1. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко. – Київ : Економіка України, 2011. – С. 41–46.

2. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. – Київ : Знання. – 2011. – 215 с.

3. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – Київ : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.

4. Русавська В. А. Гостинність в українській побутовій культурі ХІХ ст. : дис... канд. іст. наук : 17.00.01 / Русавська Валентина Андріївна. – Київ, 2007. – 187 с. – С. 105–110.

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ (ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ)

Для здобувачів заочної форми навчання передбачено виконання індивідуального завдання «Складання нормативної документації на інноваційну ресторанну продукцію з урахуванням вимог НАССР».

Метою виконання індивідуального завдання є :

- розвинення елементів наукової творчості, необхідної для підвищення рівня підготовки фахівця в сучасних умовах;
- поглиблення, систематизація та закріплення знань здобувача щодо розроблення нормативної документації закладів ресторанного господарства з урахуванням вимог НАССР;
- реалізація теоретичних знань на практиці;
- поглиблення практичних самостійних навичок роботи з впровадження інновацій;
- виявлення самостійної точки зору здобувачів на поставлені завдання.

Виконання ІЗ дозволяє шляхом розв'язання конкретних завдань залучити здобувачів до практики реального виробничого життя, виховувати їх у дусі відповідальності за доручену роботу.

Формою підсумкового контролю є захист індивідуального завдання.

Виробничо-практичне видання

Методичні рекомендації
до виконання самостійної роботи
з навчальної дисципліни

«ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

*(для здобувачів другого (магістерського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Укладачі: **СВІДЛЮ** Карина Володимирівна,
СОКОЛЕНКО Анна Сергіївна,
ПИСАРЕВСЬКИЙ Микола Ілліч

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання *А. С. Соколенко*

План 2022, поз. 438М

Підп. до друку 30.01.2023. Формат 60 × 84/16.
Електронне видання. Ум. друк. арк. 1,3

Видавець і виготовлювач :
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса : office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017.