

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

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
до проведення практичних занять  
із 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 проведення практичних занять із 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. – 21 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
Практичне заняття за темою 1 Теоретичні засади інноваційного процесу в сучасному ресторанному господарстві. Інноваційна діяльність ресторанного господарства в Україні.....	8
Практичне заняття за темою 2 Життєвий цикл інновацій в ресторанному господарстві. Етапи інноваційного процесу, їх характеристика.....	10
Практичне заняття за темою 3 Сучасні та перспективні інноваційні концепції в закладах ресторанного господарства.....	11
Практичне заняття 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
Практичне заняття за темою 5 Інноваційні напрями розробки, застосування технології «Sous Vide», «Cook & Serve», «Cook & Hold», застосування технології «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL), льодоміксинг (пакоджетинг), «Thermomix».....	14
Практичне заняття за темою 6 Інноваційне технологічне устаткування в закладах ресторанного господарства.....	15
Практичне заняття за темою 7 Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства, їх розвиток на вітчизняному ринку. Інноваційні розробки сучасних форм обслуговування.....	16
Практичне заняття за темою 8 Сучасні підходи до оформлення меню закладу ресторанного господарства: вітчизняний та зарубіжний досвід.....	18
Практичне заняття за темою 9 Інноваційні технології в соціокультурному просторі сучасного ресторанного господарства.....	19

## ВСТУП

Дисципліна «Інноваційні ресторанні технології» спрямована на формування у здобувачів фахових компетенцій: здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Практичне заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організує детальний розгляд здобувачами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання здобувачем відповідно сформульованих завдань.

Перелік тем практичних занять визначається робочою навчальною програмою дисципліни. Проведення практичного заняття ґрунтується на попередньо – підготовленому методичному матеріалі.

Мета практичного заняття ставиться відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики магістра та навчальної програми до знань та умінь здобувачів, а саме вимогам до засвоєння теоретичного і практичного матеріалу, вимогам до розв'язування задач, ситуацій і передбачає навчальну, виховну і розвивальні функції. Навчальна мета полягає у спрямуванні навчальних дій здобувачів на досягнення вищих результатів засвоєння знань, практичних навичок та їх корекції. Щодо виховної мети, то вона передбачає виховання у здобувачів системності у навчальній праці, розвиток почуття відповідальності, наполегливості, цілеспрямованості, любові до майбутньої професії.

Виконання різноманітних завдань і вправ, під час практичних занять, сприяє розвитку мислення здобувачів, навчає порівнювати й виділяти головне, встановлювати причинно – наслідкові зв'язки тощо. При цьому розвивається самостійність, формуються навички самооцінки практичної діяльності.

Підбір наочності повинен здійснюватись із врахуванням мети заняття. При використанні наочності викладач повинен керувати процесом сприймання її здобувачами, направляти увагу на найбільш важливі сторони матеріалу, який вивчається, створювати умови для проявлення здобувачами найбільшої активності, самостійності. Важливо не перевантажувати заняття наочністю, так як надмірність вражень блокує розумову діяльність здобувачів.

Допоміжну роль у процесі проведення практичного заняття відіграють попередній і поточний контроль навчальних досягнень здобувачів з вивченої теми. Попередній і поточний контроль відіграють допоміжну роль, виконуючи діагностичну, заохочувальну й стимулюючу функції, через що оцінювання тут не обов'язкове. Викладач на свій розсуд вибирає інструментарій попереднього контролю знань, умінь і навичок здобувачів. Найбільш придатним засобом об'єктивного контролю навчальних досягнень здобувачів вважається тестування, яке дає змогу уникнути суб'єктивізму в оцінюванні навчальних досягнень. Проте, можливі і інші варіанти проведення попереднього контролю: за індивідуальними картками, дидактичним матеріалом, шляхом усного фронтального опитування, вирішення задач і вправ та інші.

Беручи до уваги наслідки попереднього контролю навчальних досягнень здобувачів, викладач ставить перед ними загальну проблему, яка повинна:

- відповідати вимогам, зазначеним у навчальній програмі щодо знань, умінь і навичок здобувачів;
- бути якомога повнішою;
- бути посильною для більшості здобувачів.

Проблема може сформуватись, як у звичайній традиційній формі (виконання вправ, рішення виробничих ситуацій, задач), так і у вигляді тестів.

При обговоренні поставленої проблеми необхідно:

- створювати атмосферу зацікавленості кожного здобувача в роботі групи;
- стимулювати здобувачів до висловлювання власних думок без страху помилитися;
- використання під час заняття дидактичного матеріалу, який дає змогу здобувачу працювати із завданнями різного рівня складності за вибором;
- оцінювання діяльності здобувача не лише за кінцевим результатом, а й у процесі його досягнення;
- заохочування здобувача до пошуку власного способу роботи (вирішення ситуацій, завдань, задач та іншого), до аналізу способів роботи інших здобувачів і вибору найраціональнішого;
- створення педагогічних ситуацій спілкування на занятті, що дає змогу кожному здобувачу виявляти ініціативу, самостійність.

Для оцінювання ступеня засвоєння навчального матеріалу, здобутих практичних умінь і навичок у кінці заняття пропонується здобувачам розв'язання контрольних завдань. Викладачеві важливо, не тільки перевірити й оцінити кінцевий результат засвоєння навчального матеріалу всіма здобувачами, а й виявити, яких результатів кожен з них досяг. Це дасть можливість здобувачам бачити результати власного навчання, шляхом самооцінки визначити чи відповідають вони їхньому бажанню і очікуванню, чи мають бути поліпшеними.

Тому, плануючи проведення практичного заняття, викладач повинен зосереджувати увагу не лише на виборі засобів і методів навчання, а й чітко планувати форми і методи контролю результатів навчання. При цьому варто подбати, щоб на самому початку вивчення теми здобувачами стало відомо, який теоретичний матеріал їм треба буде засвоїти, які практичні уміння і навички здобути. Важливо також не обійти увагою поняття, факти, уміння, навички з раніше вивчених тем, а також суміжних дисциплін, якщо вони мають

принципове значення для засвоєння нового матеріалу. Оцінювання якості підготовки здобувачів здійснюється в двох аспектах: рівень володіння теоретичними знаннями, який можна виявити в процесі усного опитування та якість практичних умінь і навичок, тобто здатність до застосування вивченого матеріалу під час розв'язування виробничих ситуацій.

Оцінки отримані здобувачем за практичні заняття, враховують при виставленні підсумкової оцінки з навчальної дисципліни.

**Практичне заняття 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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

**Завдання:**

1. Вивчення нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності в ресторанному господарстві України.
2. Вивчення та надання характеристики інноваціям.
3. Знайомство та порівняльний аналіз інноваційних розробок та сучасні тенденції на ринку ресторанного господарства.

**Рекомендовані джерела:**

1. Про інвестиційну діяльність [Електрон. ресурс] : Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-ХІІ. – 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 ресторанны 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 : навч. посіб. / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.

**Практичне заняття за темою 2**  
**ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ІННОВАЦІЙ В РЕСТОРАННОМУ**  
**ГОСПОДАРСТВІ. ЕТАПИ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЦЕСУ, ЇХ**  
**ХАРАКТЕРИСТИКА**

**План**

1. Вивчення стадій життєвого циклу інновацій. 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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

**Завдання:**

1. Аналіз життєвого циклу інновації.
2. Вивчення етапів інноваційного процесу.

**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.

### **Практичне заняття 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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

### **Завдання:**

1. Розробка сучасної концепції закладу ресторанного господарства.
2. Розробка назви закладу ресторанного господарства, використовуючи різні категорії неймінгу.

3. Семінар – обговорення. Інноваційні концепції закладів ресторанного господарства в Україні та закордоном.

4. Особливості концепцій паб-барів, дитячих кафе, кав'ярні. Аналіз акцій ЗРГ м. Харкова.

#### **Рекомендовані джерела:**

1. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторанны 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. Миколіук // Вісник Хмельницького національного університету. – Хмельницьк, 2014. – № 5. – Т. 2. – С. 91–94.

3. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторанны 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.

### **Практичне заняття 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 сферіфікації, емульсіфікації, 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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

**Завдання:** семінар – обговорення. Визначення особливостей сучасні техніки текстурної кухні.

**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.

## Практичне заняття за темою 5

# ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗРОБКИ СТРАВ, ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ «SOUS VIDE», «COOK & SERVE», «COOK & HOLD», ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ (LLFF) ТА «EXTENDED SHELF LIFE» (ESL), ЛЬДОМІКСИНГ (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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

### **Завдання:**

1. Аналіз сучасних інноваційних технологій в збереженні якісних показників харчових продуктів.

2. Аналіз впровадження сучасних інноваційних технологій в приготуванні страв та кондитерських виробів.

**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 : підручник / 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.

**Практичне заняття 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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

**Завдання:** охарактеризувати інноваційні види холодильного, механічного, теплового устаткування, які використовуються в закладах ресторанного господарства.

**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.

**Практичне заняття 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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

**Завдання:** визначення сучасних технологій різних форматів ЗРГ.

**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 ресторани технології : навч. посіб. для студ. вишів / Л. В. Крилова. – Донецьк. : ДонНУЕТ, 2012. – 140 с.

**Практичне заняття 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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

**Завдання:**

1. Аналіз меню закладів ресторанного господарства з різним концепціями.
2. Створення концептуального меню для закладу ресторанного господарства з певним форматом.

**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.

**Практичне заняття за темою 9**  
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В 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 проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

**Завдання:** визначення загроз та можливостей розвитку інноваційних технологій в ресторанному бізнесі в сучасних умовах.

### **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, 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.

*Виробничо-практичне видання*

Методичні рекомендації  
до проведення практичних занять  
із навчальної дисципліни

**«ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

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

Укладачі **СВІДЛО** 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. 440М

---

Підп. до друку 24.01.2022. 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.