

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

**з дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному
господарстві»**

для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

Запоріжжя
2019

Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.С. Кукліна. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 46 с.

Укладачі: Т.С. Кукліна к.е.н. доцент

Рецензент: В.М. Зайцева, к.п.н., професор

Відповідальний за випуск: Т.С. Кукліна.

Затверджено
на засіданні кафедри
«Туристичного, ресторанного
та готельного бізнесу»

Протокол № 1 від 29.08.2019

ЗМІСТ

	с.
Вступ.....	4
Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	6
Тема 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення.....	10
Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.....	16
Тема 4. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення.....	22
Тема 5. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.....	30
Тема 6. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.....	34
Тема 7. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.....	41
Рекомендована література.....	46

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. На сьогодні підприємства й мережі об'єднуються у громадські організації. Основними напрямками їхньої діяльності є проведення професійних, ресторанних ансамблів, навчання персоналу, створення фірмового стилю.

Мета навчальної дисципліни – ознайомлення студентів із науковими підходами до сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» передбачає засвоєння навчального матеріалу на лекціях та практичних заняттях, а також у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної навчальної роботи, призначеної формувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при впровадженні інноваційних технологій продукції ресторанного господарства, сформуванню уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу; ознайомити студентів із сучасними методами ведення бізнесу, складати дієтичні програми харчування; застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження; знання етичних і нормативно-правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати:

загальні компетентності: Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність працювати в команді; здатність розробляти та управляти проектами;

факхові компетентності: Уміння застосовувати сучасні управлінські технології розвитку туристичних та готельних підприємств; оцінювати ризики реалізації альтернативних

стратегічних рішень; здатність застосовувати теоретичні знання в готельно-ресторанній сфері на практиці; здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження; знання етичних і нормативно-правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері готельно-ресторанної справи; уміння здійснювати аналіз договорів різних видів у контексті регулювання підприємницької діяльності в галузі готельно-ресторанного бізнесу; здатність до використання концептуальних принципів формування стандартів сервісу в готельно-ресторанному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці готельно-ресторанного бізнесу; знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.

Очікувані програмні результати навчання:

1. Знає історію створення та застосування міжнародних стандартів ISO серії 9000 у світі та в Україні; основні поняття в галузі; нові тенденції розвитку ресторанного господарства.
2. Вміє: застосовувати набуті знання у практичній роботі, визначає політику та цілі у сфері ресторанного господарства.

Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини

План:

1. Основні теорії і концепції харчування людини.
2. Альтернативні види харчування.
3. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

В основі теорії збалансованого харчування лежить три головних положення:

1. При ідеальному харчуванні надходження речовин точно відповідає їх втратам.
2. Надходження харчових речовин забезпечується шляхом руйнації харчових структур і використання організмом утворених органічних і неорганічних речовин.
3. Енергетичні витрати організму повинні бути збалансовані з поступанням енергії.

Виходячи із формули збалансованого харчування повноцінний раціон повинен складатися з п'яти класів харчових речовин: джерела енергії (білки, жири, вуглеводи); незамінні амінокислоти; вітаміни; незамінні жирні амінокислоти; неорганічні елементи.

Теорія адекватного харчування. В основі теорії лежать чотири принципових положення:

4. Їжа засвоюється як організмом, так і населеними бактеріями.
5. Надходження нутрієнтів у організм забезпечується за рахунок вивільнення із їжі і в результаті діяльності бактерій, що синтезують поживні речовини.
6. Нормальне харчування обумовлюється не одним а декількома потоками поживних і регуляторних речовин.
7. Фізіологічно важливими компонентами їжі є баластні речовини, які одержали назву «харчові волокна».

Основу *раціонального харчування* складають три головних принципи:

1. Баланс енергії, який передбачає адекватність енергії, що поступає з їжею, і енергії, що витрачається в процесах життєдіяльності.
2. Забезпечення потреб організму в оптимальних кількостях і співвідношеннях харчових речовин.

3. Режим харчування припускає дотримання певного часу і числа прийому їжі, а також раціонального розподілу їжі при кожному прийомі.

Їжа для людини - джерело енергії. Енергію виражають у кілокалоріях (ккал) або у кілоДжоулях (кДж).

Харчова цінність продукту - сукупність властивостей харчового продукту, при наявності яких задовольняються фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах і енергії.

Основний обмін - це мінімальна кількість енергії, яка необхідна людині для підтримання життя у стані повного покою (під час сну у комфортних умовах).

У відповідності з основами раціонального харчування, добова потреба організму людини у вуглеводах складає 400-500г, що відповідає 53-58% калорійності денного раціону. Добова потреба організму у жирах складає 60-80г, що відповідає 30-35% від загальної енергетичної цінності. Добова потреба організму у фосфоліпідах складає 5 г. Добова потреба у білках 85-90г. Для нормального харчування кількість незамінних амінокислот повинна складати 36-40%, що забезпечується при співвідношенні білків рослинних і тваринних, як 45:55%.

В останні десятиліття з'явилося багато нових оригінальних теорій харчування, які не вписуються в рамки традиційних уявлень, що мають глибокі історичні корені.

Вегетаріанство є однією з найдавніших альтернативних теорій харчування. Це загальна назва систем харчування, які виключають чи обмежують споживання продуктів тваринного походження. Переваги вегетаріанства:

- зменшення ризику захворювання атеросклерозом;
- нормалізація артеріального тиску;
- зниження в'язкості крові;
- зменшення ризику пухлинних захворювань кишечника;
- поліпшення відпливу жовчі та функцій печінки.

Недоліки:

- під час харчування винятково рослинною їжею виникають великі труднощі в достатньому забезпеченні організму повноцінними білками, насиченими жирними кислотами, ферумом, деякими

вітамінами, оскільки більшість рослинних продуктів містять порівняно мало цих речовин;

- під час дотримання принципів суворого вегетаріанства необхідно споживати надмірну кількість рослинної їжі, яка відповідала б потребам організму в енергії. Звідси - перевантаження діяльності травної системи великою кількістю їжі, яка зумовлює високу вірогідність виникнення дисбактеріозу, гіповітамінозу і білкової недостатності;

- для людей, уражених важкими захворюваннями, такими як злоякісні пухлини, хвороби системи крові, таке харчування може мати фатальні наслідки; з часом за суворого вегетаріанства у людини може розвиватися дефіцит феруму, цинку, кальцію, вітамінів B2, B12, незамінних амінокислот - лізину і треоніну.

Таким чином, суворе вегетаріанство як систему харчування можна рекомендувати на короткий період часу як розвантажувальну чи контрастну дієту.

Теорія роздільного харчування:

1. Не можна одночасно вживати білкову і крохмальну їжу - м'ясо, риба, яйця, сир, молоко, кисломолочний сир несумісні з хлібом, борошняними виробами і кашами.

2. Кислі продукти не можна поєднувати з білковою і крохмалистою їжею. оскільки вони руйнують пепсин шлунку. У результаті білкова їжа загниває, а крохмалиста не засвоюється.

3. Цукор і солодкі фрукти рекомендується їсти окремо від усього іншого.

Редуковане харчування засноване на рекомендаціях, згідно з якими для збереження здоров'я необхідно постійне різко обмежене (в середньому в 2-3 рази в порівнянні з фізіологічними нормами) споживання енергії. Для зміцнення здоров'я рекомендується і добровільна повне голодування - припинення споживання їжі зі збереженням прийому води.

Макробіотичне харчування. Стандартний макробіотичний режим харчування типово вегетаріанський. В його режим входять: 50-60% злаків; овочеві супи з бобовими або злакемпк; овочі (25-30%); варені бобові або морські водорості (10%); при необхідності у раціон можна включати тваринні продукти.

Харчування по групі крові. Харчування по групі крові дає

хороші результати, навіть концепція цієї дієти "4 групи крові - 4 шляхи до здоров'я" напряду вказує на це. Дослідження і практика показали, що у людей з ідентичною групою крові є однакова схильність до тих чи інших захворювань, однакова реакція на стрес і нервові перевантаження, схожі біологічні ритми.

Натуральні дієти. Прихильників використання натуральних природних необроблених продуктів називають натуристами, або натуропатами, а їх дієти - натуральними.

Розшифровка генома людини, створенням нових продуктів, складанням унікальних генетичних дієт і займається дивовижна і загадкова наука - нутригеноміка. Ця наука тісно зв'язала між собою проблеми дієтології та генетики, відкрила завісу над тісним зв'язком здорового харчування і генних особливостей.

Для дослідження береться зішкріб зі слизової на внутрішній стороні щоки. Аналізуються дані 19-і генів, які впливають на роботу внутрішніх органів. Це дані про засвоєваність антиоксидантів, схильності до запальних реакцій в організмі, чутливості до інсуліну, швидкості обміну речовин. Решта інформації про спосіб життя людини, її пристрастях і звичках, інших важливих чинниках з'ясовується за допомогою докладної анкети. На основі всіх цих даних комп'ютерна програма створює унікальний план харчування, який включає в себе дозволені і заборонені продукти, фітнес план та індивідуальні поради щодо зміни раціону.

Нутригеноміка стверджує, що правильно підібраний раціон харчування допоможе скорегувати стан здоров'я, поліпшити якість життя і уникнути більшості спадкових захворювань. Споживаючи тільки «потрібні» продукти, можна не тільки швидко схуднути і поліпшити загальний стан, але і значно продовжити молодість свого організму, позбутися хронічних захворювань.

Питання до самопідготовки:

1. Охарактеризуйте взаємозв'язок зовнішнього середовища, якості харчування і здоров'я населення.

2. В чому полягає сутність концепцій збалансованого, адекватного та оптимального харчування? Наведіть відмінності між ними.

3. В чому полягає сутність концепцій функціонального і спеціального харчування? Наведіть відмінності між ними.

4. Дайте визначення понять «нутригеноміка», «нутриціологія», «антией- джинг».

5. Охарактеризуйте сучасні наукові погляди на потребу людини у заміних і незамінних харчових нутрієнтах.

6. Визначте залежність енергетичної цінності харчових продуктів від способу діяльності і життя людини.

Тема 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення

План:

1. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.

2. Характеристика сучасних дієтичних добавок.

3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.

4. Концепція функціонального харчування

5. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення

Кількість харчових добавок, які використовуються у виробництві харчових продуктів в різних країнах, досягає сьогодні 500, не рахуючи комбінованих добавок, окремих запашних речовин, ароматизаторів. Для гармонізації їх використання Європейською Радою розроблена раціональна система цифрової кодифікації харчових добавок літерою «Е». Індекс «Е» в поєднанні з тризначним номером є частиною складного найменування конкретної хімічної речовини, що є харчовою добавкою.

Класифікації харчових добавок, згідно запропонованій системі цифрової кодифікації, виглядає наступним чином (основні групи):

- E100-E182 - барвники;
- E200 і далі - консерванти;
- E300 і далі - антиокислювачі (антиоксиданти);
- E400 і далі - стабілізатори консистенції, емульгатори;

- E500 і далі - регулятори кислотності, розпушувачі;
- E620 і далі - підсилювачі смаку та аромату;
- E700-E800 - запасні індекси для іншої можливої інформації;
- E900 і далі - глазуруючі агенти, поліпшувачі хліба;
- E1000 і далі - підсолоджувачі, добавки, що перешкоджають злежуванню цукру, солі, добавки для обробки борошна, крохмалю тощо.

Барвники додаються до харчових продуктів з метою відновлення природного забарвлення, втраченої в процесі обробки та / або зберігання, тощо.

Підсилювачі (модифікатори) смаку і аромату додаються до харчових продуктів з метою відновлення смаку і аромату, втрачених в процесі переробки та / або зберігання.

Кислоти і підкислювачі викликають кислий смак харчового продукту.

Підсолоджувачі додаються до продуктів харчування для додання їм солодкого смаку. Завдяки відсутності глюкозного фрагмента підсолоджувачі не вимагають для засвоєння інсуліну і можуть використовуватися у виробництві продуктів для хворих на цукровий діабет.

Інтенсивні підсолоджувачі - речовини нецукрового походження, які в десятки і сотні разів солодше цукру.

Цукрозамінники (замінники цукру) надають харчовим продуктам і готовій їжі солодкий смак, а також виконують інші технологічні функції цукру.

Емульгатори додаються в харчові продукти з метою створення та стабілізації емульсій та інших харчових дисперсних систем.

Загусники - речовини, що збільшують в'язкість харчових продуктів. **Гелеутворювачами (желеутворювачами)** називаються речовини, здатні в певних умовах утворювати желе (гелі) - структуровані дисперсні системи.

Наповнювачами називають недорогу харчову сировину, що застосовується для регулювання маси і об'єму харчового продукту.

Консерванти додаються до харчових продуктів з метою запобігання їх мікробіологічному псуванню і збільшення терміну придатності.

Антиокислювачі (антиоксиданти) захищають жири від

прогорання, оберігають фрукти, овочі та продукти їх переробки від потемніння, уповільнюють ферментативне окислення вина, пива і безалкогольних напоїв.

Речовини, що встановлюють і підтримують в харчовому продукті певне значення рН, називаються регуляторами кислотності.

Розпушувачі - це речовини, здатні виділяти за певних умов газ (зазвичай - діоксид вуглецю), за допомогою якого відбувається розпушення тіста і збільшення його обсягу.

Екстрагенти - це рідини або зріджені гази, здатні екстрагувати з рослинної або тваринної сировини певні його компоненти.

Роздільники - це речовини, що полегшують виїмку борошняних кондитерських виробів з деко, ковзання кондитерських мас по поверхні устаткування, відділення від жарової поверхні хлібобулочних виробів, а також речовини, що запобігають контакт частинок і частин продукту один з одним.

Дієтичні добавки до їжі (ДД) - композиції натуральних (або ідентичних натуральним) біологічно активних речовин, призначених для безпосереднього прийому з їжею або введення до складу харчових продуктів з метою збагачення раціону окремими харчовими або біологічно активними речовинами та їх комплексами. Такі речовини і рецептури (моно- і полікомпонентні) найчастіше сертифікуються не як фармакологічні препарати, а як дієтичні добавки. Вони діляться на дві групи:

■ нутрицевтики, що представляють собою необхідні організму речовини, що є його основними компонентами - вітаміни або їх попередники, макро- і мікроелементи, поліненасичені жирні кислоти, незамінні амінокислоти, моно- і дисахариди, харчові волокна, що застосовуються для корекції хімічного складу їжі;

■ парафармацевтики (парафармацевтические препарати), до яких відносяться біологічно активні речовини, що володіють певною фармакологічною активністю і застосовуються для профілактики, допоміжної терапії та підтримки функціональної активності окремих систем організму.

Деякі ДД містять заборонені (допінгові) речовини - амфетаміни, анаболічні стероїди, сечогінні засоби та ін.

Однією з найсучасніших технологій виробництва дієтичних добавок є технологія «GRINIZATION» (from start to finish - з початку й

до кінця). В основу технології «GRINIZATION» покладено оригінальний принцип низькотемпературної багатоступінчастої і багатофазної переробки натуральних вихідних продуктів із застосуванням оригінального, що не має аналогів апаратного комплексу.

Для створення дієтичних добавок також широко використовується *криогенна технологія*. Криогенні технології дозволяють зупинити процеси деградації вихідної сировини (заморожування рідким азотом).

Функціональні продукти харчування - це харчові продукти систематичного споживання, що зберігають і покращують здоров'я та знижують ризик розвитку захворювань завдяки наявності в їхньому складі функціональних інгредієнтів.

Відповідно до світової практики створювані продукти вважатимуться функціональними, якщо вміст мікронутрієнтів, що регламентується, в них буде достатнім для задоволення (при звичайному рівні споживання) 25-50% середньодобової потреби цих компонентів. Більш деталізованим є визначення функціонального харчового продукту як продукту, «призначеного для систематичного вживання в складі харчових раціонів всіма віковими групами здорового населення, що знижує ризик розвитку захворювань, пов'язаних з харчуванням, що зберігає й поліпшує здоров'я за рахунок наявності в його складі фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів».

Для виробництва ФП використовується високотехнологічне виробництво, екологічно чистий і генетично модифікований матеріал.

Натуральна упаковка, що захищає продукт не тільки механічно, а й екрануючи його енергетично. Дуже часто для цього використовують спеціальну безпечну харчову фольгу.

ФП містять високі дози біологічно активних компонентів, до яких відносяться: молочнокислі бактерії або інші пробіотики (корисні для людини бактерії) і пребіотики (харчування для цих бактерій); вітаміни; олігосахариди; ейкосапентаноїкова кислота; харчові волокна; біофлавоноїди; антиоксиданти; поліненасичені жирні кислоти; біологічно значущі елементи (часто неправильно звані мінералами); незамінні амінокислоти; пептиди; білки; холіни; глікозиди.

Види ФПХ: каші; хлібці; супи; напої і коктейлі.

Частка функціональних продуктів харчування у загальному обсязі харчових продуктів у світі складає близько 1%, у перспективі вона буде зростати.

На ринку в Україні можна виділити наступні групи функціональних продуктів: зернові сніданки, молочні продукти, маргарини й безалкогольні напої, спеціальні харчові продукти. Найбільш динамічно розвиваються наступні групи: молоко й молочні продукти, олієжирова продукція, кондитерські вироби.

Фізіолого-функціональні властивості продукту повинні бути підтверджені гігієнічними та клінічними дослідженнями. І, згідно із законодавством України, лише за умови безпечності, доброї біозасвоєваності, позитивного впливу на ту чи іншу ключову функцію організму людини, харчовому продукту із цієї групи може бути надано статус «функціонального» або «для спеціального дієтичного споживання».

Наукова стратегія і практика створення продуктів здорового харчування з використанням макро- і мікронутрієнтів включає:

- медико-біологічні аспекти — передбачають вибір носія й добавки, що корегують хімічний склад продукту, рівень і безпеку збагачення;
- технологічні аспекти — розглядають питання якості продукції, збереженості мікронутрієнтів і їх сумісність з іншою сировиною, а також взаємодію з окремими компонентами харчової системи;
- клінічну ефективність, яка повинна підтвердити на основі методів доказової медицини біологічну доступність збагачувального компоненту, а також надійність корекції дефіциту й поліпшення стану здоров'я з використанням спеціалізованих, функціональних продуктів харчування.

Існує кілька технологій введення мікронутрієнтів у харчові маси. Вони можуть бути зведені до відповідних методів з урахуванням особливостей складу, форми, властивостей та ін.

Підсолоджувачі використовуються в багатьох видах харчових продуктів та напоїв. Підсолоджувачі можуть також використовуватися для збереження і поліпшення аромату гострих страв.

Жіночий і чоловічий організми функціонують по-різному, у них різний гормональний фон, тому, звичайно, відрізняються і їхні

потреби. Але тільки в деталях, а в основному вони ідентичні. І чоловічому, і жіночому організму обов'язково потрібні повноцінні тваринні білки - м'ясо, риба, яйця, молочні продукти. У м'ясі у чоловіків потреба вища, ніж у жінок, тому що там містяться речовини, що сприяють репродуктивним функціям чоловічої статеві системи. Жінкам корисніше молочні продукти і риба, ніж м'ясо.

Питання до самопідготовки:

1. Класифікація харчових добавок.
2. Поняття дієтичних добавок.
3. Поняття та характеристика барвників.
4. Поняття та характеристика консервантів.
5. Поняття та характеристика антиокислювачів (антиоксидантів).
6. Поняття та характеристика стабілізаторів консистенції, емульгаторів.
7. Поняття та характеристика регуляторів кислотності, розпушувачів.
8. Поняття та характеристика підсилювачів смаку та аромату.
9. Що покладено в основу технології «GRINIZATION»?
10. Поняття функціональних продуктів харчування.
11. Історія виникнення поняття функціональних продуктів.
12. Біологічно активні компоненти, що входять до складу функціональних продуктів.
13. Вимоги, що висуваються до продуктів функціонального призначення.
14. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення, що сприяють підвищенню імунітету.
15. Продукти, які сприяють виведенню радіонуклідів з організму.
16. Критерії вибору харчових мікроінгредієнтів або природних джерел біологічно активних речовин.
17. Способи внесення мікроінгредієнтів у харчові маси.
18. Шляхи використання підсолоджувачів.
19. Характеристика харчових продуктів репродуктивного призначення.

Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення

План:

1. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.
2. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.
3. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.
4. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Повноцінне і безпечне харчування є однією з найважливіших умов забезпечення оптимальної життєдіяльності та високої працездатності людини. Її життя неможливе без регулярного вживання їжі, яка необхідна для забезпечення енерговитрат організму, процесів росту та відновлення тканин, нормального функціонування всіх фізіологічних систем. Нераціональне (недостатнє або надмірне за енергетичною цінністю, погано збалансоване в якісному сенсі, насичене шкідливими мікроорганізмами, хімічними та іншими речовинами) харчування призводить до несприятливих для здоров'я наслідків і навіть до виникнення тяжких гострих і хронічних захворювань аліментарної природи.

Їжа як невід'ємний чинник існування людини характеризується певною біологічною дією, до основних видів якої треба віднести специфічну, неспецифічну, захисну та фармакологічну, а також виконує певні функції: енергетичну, пластичну, біорегуляторну, пристосувально-регуляторну, імунорегуляторну, реабілітаційну та сигнально-мотиваційну.

Для забезпечення повноцінності харчового раціону необхідно включати в нього широкий асортимент різних продуктів. Однобічне харчування може призвести до порушення того чи іншого виду обміну.

Коефіцієнт енергетичної цінності - кількість енергії, яка виділяється під час окиснення в організмі 1 г речовини (для білків - 16,75 кДж (4 ккал), вуглеводів - 16,75 кДж (4 ккал), жирів - 37,68 кДж (9 ккал), етанолу - 29,3кДж (7 ккал), оцтової кислоти - 14,6 кДж (3,49 ккал), яблучної кислоти - 10 кДж (2,39 ккал) та ін.). Найбільшу

енергетичну цінність мають жири і вироби зі злаків і бобових. Меншою є енергетична цінність м'яса і риби, ще меншою - енергетична цінність овочів і фруктів.

Під режимом харчування розуміють приймання їжі у встановлений час і найраціональніший розподіл добового раціону впродовж дня. Визначаючи режим харчування, враховують характер трудової діяльності, режим дня, вік, місцеві традиції та індивідуальні особливості організму.

Найраціональнішим є чотириразове харчування. Воно забезпечує добре самопочуття людини, нормальне функціонування органів травлення, збудження апетиту і найкраще засвоєння організмом харчових речовин.

Найпоширеніше триразове харчування. Воно менш раціональне, оскільки в проміжках між прийманнями їжі може виникати різке відчуття голоду, яке в деяких осіб супроводжується головним болем, відчуттям втоми та іншими порушеннями, пов'язаними зі збіднінням крові на глюкозу (гіпоглікемія).

Важливе значення має різноманітність харчування, що створює гаму смакових відчуттів і викликає інтерес до їжі. Для забезпечення різноманітного харчування необхідно правильно поєднувати страви з різним характером смаку. Різноманітність не тільки збуджує апетит, а й сприяє засвоєнню їжі й створює умови для рівномірного функціонування всіх травних залоз.

Їсти потрібно не поспішаючи, добре пережовуючи їжу. Приймання їжі має здійснюватися у приємній обстановці: має значення відповідна сервіровка стола, добрий настрій, відсутність шуму.

Під час складання харчових раціонів необхідно враховувати характер трудової діяльності людини.

Велику роль для побудови добових раціонів харчування відіграє складання меню. Потрібно пам'ятати, що тривалість почуття насичення великою мірою пов'язана з тривалістю перебування їжі в шлунку, що залежить від характеру харчових продуктів і способів їхнього кулінарного оброблення.

Порівняно швидко евакуюється зі шлунка переважно вуглеводна їжа, повільніше білкова, і найдовше затримуються жири.

Важливе значення має правильне кулінарне оброблення їжі, що поєднує високі смакові якості їжі та збереження всіх цінних

властивостей вихідних продуктів.

До основних чинників, які необхідно враховувати при складанні меню, відносяться: примірний асортимент продукції, що випускається, рекомендований для закладів ресторанного господарства залежно від його типу і виду раціону, що надається, наявність сировини і його сезонність.

Меню - це перелік закусок, страв, напоїв, борошняних кондитерських виробів, що є у продажу на даний день з вказівкою виходу і ціни. Меню повинне бути підписано директором, завідуючим виробництвом і бухгалтером - калькулятором. Залежно від типу підприємства і контингенту споживачів застосовують різні види меню: з вільним вибором страв; комплексних обідів і обідів в абонементам; денного раціону; дієтичного і дитячого харчування; банкетне.

Меню дієтичного харчування складається в дієтичних їдальнях з урахуванням 5-6 основних дієт (1,2,5,7/10,9). Для кожної дієти складається певний набір страв. При складанні меню слід керуватися Збірником рецептур «Дієтичне харчування в їдальнях».

Меню дитячого харчування складається на основі фізіологічних норм харчування дітей і підлітків.

Склад меню «шведського столу» зв'язаний з культурними, релігійними і національними особливостями - базове меню завжди буде місцеве. Але в більшості готелів навіть спеціально підкреслюють, що в «шведський стіл» входять європейські страви.

Всі страви на «шведському столі» повинні постійно оновлюватися, незалежно від того, встигли гості все з'їсти чи ні. Закуси належить міняти в середньому не рідше ніж один раз на годину, а в жарку погоду, особливо якщо страва стоїть відкритою - ще частіше. Гарячі страви, як правило, оновлюють, коли місткість спустила наполовину.

Лікувально-профілактичне харчування - це спеціальне харчування для працівників шкідливих виробництв. В основі цього харчування лежить раціональне харчування, але побудоване з урахуванням обміну шкідливих речовин в організмі людини та оздоровчої дії окремих харчових продуктів, які захищають організм людини від негативного впливу хімічних сполук та фізичних чинників. Лікувально-профілактичне харчування входить як обов'язковий компонент у систему запобіжних та оздоровчих заходів, спрямованих на обмеження негативної дії на організм шкідливих чинників

виробничого середовища.

В Україні функціонують 3 види лікувально-профілактичного харчування на шкідливих виробництвах:

1. Лікувально-профілактичні раціони.
2. Молоко.
3. Синтетичні препарати вітамінів.

Розробленню та впровадженню лікувально-профілактичного харчування, як правило, передують теоретичні та медико-біологічні дослідження по визначенню механізму дії на організм окремих шкідливих речовин та різних їх комбінацій.

При організації лікувально-профілактичного харчування необхідно додержуватися таких принципів:

1) Оскільки загальною закономірністю впливу усіх хімічних речовин на організм є порушення діяльності печінки, то в лікувально-профілактичному харчуванні особливого значення слід надавати харчовим продуктам, речовинам та харчовим засобам, які підвищують функціональний стан печінки, і обмежувати вживання продуктів та речовин, які обтяжують її діяльність. До продуктів, які підвищують функціональний стан печінки, належать молоко та кисломолочні продукти, м'який та твердий сир. Широке використання молочних продуктів у лікувально-профілактичному харчуванні зумовлене значним вмістом у них сірковмісних амінокислот (метіонін, цистин), які запобігають ожирінню печінки.

2) Обмежувати кількість жирів, оскільки вони прискорюють всмоктування багатьох хімічних речовин, більшість з яких є жиророзчинними сполуками.

3) Лікувально-профілактичне харчування повинне бути забезпечене необхідною кількістю овочів та фруктів, які є джерелом багатьох водорозчинних вітамінів, каротину, мікроелементів, пектинових речовин та клітковини.

4) Лікувально-профілактичне харчування повинне мати лужну орієнтацію. Порушення кислотно-лужної рівноваги організму в бік ацидозу призводить до посилення надходження у кров шкідливих речовин, наприклад свинцю, а зсув у бік алкалозу сприяє затриманню та накопиченню в організмі багатьох шкідливих речовин. Лужні властивості притаманні молоку, молочним продуктам, овочам та фруктам.

5) Обмежувати вживання солі, оскільки вона сприяє

затриманню рідини в організмі.

б) Лікувально-профілактичне харчування здійснювати на фоні загального раціонального харчування.

Раціони лікувально-профілактичного харчування розроблені з урахуванням властивостей окремих харчових продуктів спричиняти детоксикуючу дію на організм в умовах наявності токсичних сполук в навколишньому середовищі. Енергетична цінність раціонів лікувально-профілактичного призначення не перевищує 45 % добової потреби в енергії. Вміст білків у середньому становить 60 г, жирів - 50, вуглеводів - 160 г, енергетична цінність 1400 ккал (5,86 МДж).

При організації лікувально-профілактичного харчування необхідно дотримувати таких правил:

1. Видавати раціони працівникам до початку роботи; лише в окремих випадках дозволяється видавати їх в середині робочого дня у вигляді обідів. Не дозволяється видавати раціони в кінці робочого дня.

2. При 5-денному робочому тижні з двома вихідними днями зберігається 6-денна норма лікувально-профілактичного харчування за рахунок включення більш якісних та біологічно цінних харчових продуктів без збільшення об'єму їжі та її енергетичної цінності.

3. Не дозволяється заміна одних продуктів на інші. В окремих випадках дозволяється заміна окремих продуктів у межах норм взаємозамінюваності.

4. Раціони видавати працівникам у дні фактичного виконання ними роботи, а також у дні хвороби з тимчасовою втратою працездатності, якщо захворювання має професійний характер і хворий не госпіталізований.

5. Працівникам, які одержують безкоштовно раціони лікувально-профілактичного харчування, молоко не видається.

6. Працівникам, які контактують з неорганічними сполуками свинцю, додатково видається по 2 г пектину у вигляді збагачених або консервованих рослинних харчових продуктів, фруктових соків з м'якоттю, напоїв. Дозволяється заміна пектину натуральними фруктовими соками в кількості 250-300 мл.

7. Працівникам промисловості, зайнятим у виробництві антибіотиків, замість свіжого молока видавати кисломолочні продукти або колібактерин, виготовлений на основі незбираного молока.

8. З метою підвищення опірності організму шкідливим речовинам працівникам шкідливих виробництв додатково видається

певна кількість синтетичних препаратів вітамінів.

9. Молоко як продукт лікувально-профілактичного призначення.

Рослини є одними з основних джерел життєдіяльності організму, поставляючи йому необхідні біологічно активні речовини: вітаміни, вуглеводи, мікро- і макроелементи, рослинні жири, білки і ін. Лікувальна дія деяких рослин обумовлена наявністю в них різних складних за хімічним складом активно діючих речовин. В даний час виділені наступні групи діючих речовин: алкалоїди, глікозиди, полісахариди, ефірні масла, органічні кислоти, вітаміни, мікро- і макроелементи, амінокислоти, пігменти, дубильні речовини, жирні кислоти, терпеноїди, кумарини, лігніни, флавоноїди, антрохінони тощо.

Широке використання синтетичних фармакологічних препаратів призводить до зниження загальних адаптаційних можливостей організму людини. Тому найефективнішим способом збереження здоров'я є не лікування захворювань, а їх профілактика.

Сировиною для виробництва таких добавок є високоякісні овочі, фрукти, лікарські рослини, дикорослі рослини, які ростуть в екологічно чистих районах.

Фітопрепарати або добавки з рослинної сировини виготовляють у вигляді: біологічно активних рідин, що являють собою в незміненому вигляді міжклітинну і внутріклітинну рідину, що несуть інформаційну складову рослин; пігулок і порошків з сухих рослин, що зберігають до 95% активності вихідних біологічних речовин; концентрованих масел; вітамінізованих харчових добавок.

Фітопрепарати використовуються в цілях загального оздоровлення як концентровані харчові добавки, що дозволяють поповнити раціон необхідними для повноцінної життєдіяльності вітамінами, макро- і мікроелементами і іншими біологічно активними речовинами.

Використання фітопрепаратів допомагає уникнути або зменшити побічні дії фармакологічних препаратів при комплексному їх застосуванні для лікування хронічних захворювань.

Лікарські рослини не володіють виборчою спрямованістю дії на певні біохімічні процеси. Вони багатоконпонентні, в їх склад входить велика кількість активних речовин різнопланової дії. Проте емпірично (дослідним шляхом) і завдяки науковим дослідженням доведені їх

основні лікувальні властивості. Як правило, один і той же вид рослини може бути корисний не тільки при багатьох патологічних станах, але і мати вужчу спрямованість.

Питання до самопідготовки:

1. Назвіть основні математичні методи планування та аналізу експерименту. З якою метою вони застосовуються?

2. Охарактеризуйте методикау визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції.

3. Наведіть визначення поняття «якість продуктів харчування».

4. Визначте взаємозв'язок між якістю і конкурентоспроможністю харчових продуктів.

5. В чому полягає сутність концепцій функціонального харчування?

6. Наведіть приклади харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

7. Охарактеризуйте технологія створення і використання харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

8. Охарактеризуйте технологію приготування холодних закусок, страв та кулінарних виробів із овочів, грибів, бобових, сиру та яєць, соусів та супів в умовах обслуговування в готелях або санаторно-курортних закладах.

9. Наведіть особливості приготування десертів та напоїв, борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок.

10. Визначте основні креативні тенденції та особливості молекулярних технологій харчовому виробництві в нашій країні та за кордоном.

11. Охарактеризуйте технологію виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення та шляхи її вдосконалення.

Тема 4. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення

План:

1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.
2. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.
3. Характеристика основних речовин, необхідних для організму.
4. Характеристика основних лікувальних дієт.
5. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.
6. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.
7. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Профілактичне та лікувальне (дієтичне) харчування є невід'ємною частиною комплексної терапії та профілактики різних захворювань, в тому числі хвороб серцево-судинного та кишково-шлункового тракту.

Дотримання належної дієти полегшує стан хворих, зменшує можливість повернення хвороби, підвищує ефективність лікування.

В основу лікувального харчування можуть бути покладені дієтичні столи за схемою М. І. Певзнера. У процесі лікування хворих можуть переводити з одного столу на інший, у залежності від плинності захворювання під впливом лікування.

У процесі лікування гарні результати при різних захворюваннях дає введення так званих "розвантажувальних" днів. Призначаються яблучні, цукрові, молочні, фруктовосирні й інші дні, звичайно один раз (день) у тиждень.

Одним з факторів ризику (ФР) розвитку хвороб системи кровообігу (ХСК) є надлишкова маса тіла НМТ. У виникненні НМТ, порушень ліпідного обміну, АГ, порушень толерантності до вуглеводів визначальним є нераціональне харчування. Ступінь ризику розвитку ХСК збільшується через високий вміст жирів у харчуванні, особливо деяких насичених жирних кислот (НЖК), через надмірне вживання калорійної їжі та солі.

Виникнення певних захворювань зумовлюють такі недоліки в харчуванні:

- надмірне споживання жирів, насичених жирів, холестерину, рафінованого цукру, солі, алкоголю;

- недостатнє споживання поліненасичених жирів, складних вуглеводів і клітковини, вітамінів та мінералів.

Програма профілактики і лікування АГ в Україні включає:

- розробку і забезпечення населення санітарно-просвітніми матеріалами про шкідливість паління, малорухливого способу життя, ожиріння, надмірного вживання солі, алкогольних напоїв, а також психо-соціального перевантаження;

- визначення раціонів харчування для осіб з підвищеним артеріальним тиском з урахуванням їх способу життя та стану здоров'я;

- сприяння налагодженню виробництва збагачених калієм харчових продуктів з низьким вмістом кухонної солі.

У дієтичному харчуванні широко застосовують різні механічні та хімічні дієти, що щадять, мета яких полегшити функціонування пошкоджених органів і систем, порушених процесів обміну речовин, а також сприяти відновлювальним процесам. Для правильного вибору продуктів і способів кулінарної обробки необхідно знати їх хімічний склад.

Інтенсивність механічно дратівної дії на шлунково-кишковий тракт рослинних продуктів залежить від кількості харчових волокон (клітинних оболонок), головним чином целюлози (клітковини), геміцелюлози, пектинових речовин і лігніну.

Для зменшення вмісту харчових волокон в овочах видаляють старе листя, грубі черешки, зелені незрілі екземпляри. Механічна міцність м'яса залежить від характеру м'язових волокон і сполучної тканини: м'ясо молодих тварин (телятина, курчата) і багатьох видів риб тонковолокнистої і містить відносно мало сполучнотканинних білків.

Хімічне щадіння досягається підбором продуктів і спеціальних кулінарних прийомів. З кулінарних прийомів виключають жарку, пасерування (овочі для страв припускають, борошно - підсушують).

З метою термічного щадіння температура гарячих страв повинна бути не вище 60 ° С, а холодних - не нижче 15 ° С, так як гарячі страви мають сокогону дію і послаблюють моторику шлунку, а холодні - знижують секрецію шлунка і посилюють його моторику.

Перехід від одного дієтичного раціону до іншого здійснюється поступово, шляхом розширення асортименту входять до нього продуктів і прийомів їх кулінарної обробки.

Дієти, що застосовуються в їдальні за місцем роботи і на інших підприємствах системи громадського харчування, дещо відрізняються від лікувального харчування в лікарнях. Це обумовлено тим, що, як правило, у їдальнях хворі харчуються не в період загострення хвороби, вони продовжують звичайну трудову діяльність. Тому дієти повинні по можливості задовольняти фізіологічну потребу людини в основних харчових речовинах і в енергії з урахуванням характеру та інтенсивності праці, а також необхідний ступінь механічного та хімічного щадіння. Найбільш поширені дієти № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15.

Білки — головні компоненти побудови кліток і тканин тіла людини. У меншому ступені вони беруть участь у покритті енергетичних витрат організму. Без них не може існувати будь-яка форма життя. Найбільш цінними по змісту і складу незамінних амінокислот є білки продуктів тваринного походження (яйця, молоко, м'ясо, риба), що на 90-100 % використовуються для побудови власних білків організму.

Жири. Роль жирів у харчуванні визначається їхньою високою калорійністю й участю разом з білками в пластичних процесах. Як і білки, жири розрізняють рослинного і тваринного походження. Крім високої калорійності, (37,7 кДж), біологічна цінність жирів визначається наявністю в них жиророзчинних вітамінів (А, Д,Е) і поліненасичених жирних кислот.

Вітаміни А і Д утримуються в жирах тваринного походження, особливо багато їх у печінці риб і морських тварин, в рослинних оліях переважає вітамін Е.

Норма жирів для здорових людей, зайнятих розумовою і легкою фізичною працею, складає 80-100 г на добу. Норма споживання жирів повинне бути наступною: 60-70% тваринних; 30 - 40% рослинних.

Вуглеводи: головне джерело енергії для організму, утримуються в основному в рослинних продуктах. На долю вуглеводів приходиться основна частина харчового раціону людини. Основні постачальники вуглеводів — білий і чорний хліб, борошняні вироби, всілякі овочі, фрукти, ягода і солодощі — повидло, варення, мед, цукерки.

Вода - найпоширеніша речовина на землі і в живій природі. Без води неможливі процеси травлення і видалення з організму продуктів

обміну. Вона відіграє важливу роль у терморегулюванні організму.

Мінеральні речовини. Вони забезпечують водно-сольовий обмін, беруть участь у кровотворенні, пластичних процесах і т. д. В організмі людини утримується різна кількість мінеральних речовин і в залежності від цього їх поділяють на мікроелементи (Ca, P, Cl, S, K, Mg, Mn), і мікроелементи (Fe, Si, Cu, Zn, P, I).

Вітаміни. Обов'язковою складовою частиною їжі є вітаміни. Володіючи високою біологічною активністю, вони регулюють процеси обміну речовин і життєдіяльності організму. При тривалій відсутності в їжі вітамінів виникають захворювання, що називаються авітамінозами (відсутність одного вітаміну) або поліавітамінозами (відсутність декількох вітамінів). Вітаміни підрозділяються на водорозчинні і жиророзчинні. До водорозчинних відносяться вітаміни групи B, вітамін C, вітамін P, вітамін PP. Жиророзчинні: вітамін A, вітамін D, вітамін K.

Дієта № 1. Показання: виразкова хвороба шлунка та дванадцятипалої кишки при нерізкому загостренні і в період одужання, гострий гастрит у період одужання, нерізке загострення хронічного гастриту з збереженою секрецією. Загальна характеристика: фізіологічно повноцінна дієта з обмеженням сильних збудників секреції шлунка, його подразників слизової оболонки, довго затримуються й важко переваримих продуктів і страв. Хімічний склад і енергоцінність: білки-90-100 г (60 % тварини), жири -100 г (30 % рослинні), вуглеводи-400-420 г; 2800 - 3000 ккал.

Дієта № 2. Показання: хронічний гастрит із секреторною недостатністю, гострі гастрити у період одужання, хронічний ентерити і коліти після загострення. Загальна характеристика: фізіологічно повноцінна дієта з помірним механічним щадіння і помірною стимуляцією травних органів. Хімічний склад і енергоцінність: білки - 90 -100 г (60 % тварини), жири-90 -100 г (25 % рослинні), вуглеводи-400-420 г; 2800-3000 ккал.

Дієта № 3. Показання: хронічні захворювання кишечника з запорами. Загальна характеристика: фізіологічно повноцінна дієта з включенням продуктів і страв, що стимулюють випорожнення кишечника. Хімічний склад і енергоцінність: білки-90 - 100 г (55% тварини), жири-100-120 г (30-40% рослинні), вуглеводи-420 - 450 г; 2800-3200 ккал.

Дієта № 4. Показання: гострі захворювання і загострення

хронічних захворювань кишечника з сильними проносами. Загальна характеристика: дієта зниженої за рахунок жирів і вуглеводів енергоцінності. Хімічний склад і енергоцінність: білки - 90 г, жири - 70 г, вуглеводи-250 г; 2000 ккал.

Дієта № 5. Показання: гострі гепатити та холецистити в стадії одужання, хронічний гепатит, холецистит і жовчнокам'яна хвороба поза загостренням, цироз печінки без її недостатності. Загальна характеристика: фізіологічно нормальний вміст білків і вуглеводів при обмеження тугоплавких жирів, азотистих екстрактивних речовин і холестерину. Всі страви готують у вареному вигляді або на пару. Хімічний склад і енергоцінність: білки -100 г, жири - 80-90 г (30 % рослинні), вуглеводи - 400-450 г; 2800-3000 ккал.

Дієта № 6. Показання: подагра, сечокам'яна хвороба (уратурія). Загальна характеристика: виключення продуктів, що містять багато пуринів, щавлевої кислоти, деяке обмеження білків, жирів і вуглеводів, хлористого натрію, збільшення кількості оцела-чиваючих продуктів і вільної рідини.

Дієта № 7. Показання: гострий нефрит у період одужання, хронічний нефрит поза загострення. Загальна характеристика: обмеження білків і хлориду натрію, вилучення екстрактивних речовин. Хімічний склад і енергоцінність: білки -70 г, жири - 80 г, вуглеводи 350-400 г; 2500-7.700 ккал.

Дієта № 9. Показання: цукровий діабет легкої і середньої тяжкості. Загальна характеристика: дієта з помірно зниженою за рахунок легкозасвоюваних вуглеводів і тваринних жирів ^енергоценностью з виключенням цукру і солодоців і застосуванням ксиліту і сорбіту. Хімічний склад і енергоцінність: білки - 90-100 г, жири-75-80 г (30 % рослинні), вуглеводи 300-350 г (полісахариди); 2300-2500 ккал.

Дієта № 10. Показання: захворювання серцево-судинної системи з недостатністю кровообігу. Загальна характеристика: невеликий зниження енергоцінності за рахунок жирів і вуглеводів, обмеження хлориду натрію і речовин, що збуджують серцево-судинну і нервову системи. Хімічний склад і енергоцінність: білки -90 г (55 - 60% тварини), жири-70 г (25-30% рослинні), вуглеводи-350-400 г; 2500 - 2600 ккал.

Дієта № 11. Показання: туберкульоз легень, кісток, лімфатичних вузлів, суглобів при нерізкому загостренні або загасання; виснаження

після інфекційних хвороб, операцій, травм. Загальна характеристика: дієта підвищеної енергоцінності з переважним збільшенням білків, особливо молочних, вітамінів і мінеральних речовин. Хімічний склад і енергоцінність: білки - 110-130 г (60 % тварини), жири-100 - 120 г, вуглеводів 400-450 г; 3200-3500 ккал.

Дієта № 13. Показання: гострі інфекційні захворювання. Загальна характеристика: зниження енергоцінності переважно за рахунок жирів і вуглеводів з підвищенням вмісту вітамінів. Хімічний склад і енергоцінність: білки-75-80 г (60-70% тварини), жири-60-70 г, вуглеводи 300 - 350 г; 2200-2300 ккал.

Дієта № 14. Показання: сечокам'яна хвороба (фосфатурія). Загальна характеристика: фізіологічно повноцінне харчування з обмеженням ощелачиваючих і багатих кальцієм продуктів. Хімічний склад і енергоцінність: білки-90 г, жири-100 г, вуглеводи -400 г; 2800-3000 ккал.

Дієта № 15. Показання: різні захворювання, не потребують спеціальних лікувальних дієт. Загальна характеристика: фізіологічно повноцінне харчування з виключенням важко-переваримих і гострих продуктів і уведенням вітамінів в підвищених кількостях. Хімічний склад і енергоцінність: білки - 90-95 г, жири- 100-105 г, вуглеводи - 400 г; 2800-2900 ккал.

Лікувальне харчування побудоване на трьох основних принципах: щадний, коригуючий та заміщуючий.

Щадний режим передбачає оберігання хворого органа чи системи від механічних, хімічних та термічних чинників. Хімічно щадну дієту призначають головним чином хворим із захворюваннями шлунково-кишкового тракту, якщо треба зменшити секреторну і моторну функції шлунка. Термічне щадіння досягається певною температурою страв, гарячих - 57-60°C, а холодних - не нижче ніж 15 °С. Коригуючий принцип базується на зменшенні або збільшенні ч харчовому раціоні того чи іншого продукту. Зокрема, обмежують вуглеводи при цукровому діабеті, при якому порушується вуглеводний обмін.

Гомеопатія — це метод лікування, в основу якого покладений принцип подібності: «подібне лікується подібним». Для лікування захворювання потрібно застосовувати малі дози речовин, які у великих дозах викликають у здорової людини явища, подібні до клінічної картини (скарги і симптоми) у пацієнта.

Фітотерапія - це лікування з використанням рослин. Фітотерапія характеризується м'якою, поступовою, різносторонньою дією біологічно активних компонентів окремих лікарських рослин на організм людини без побічних негативних змін.

Лікувальні мінеральні води, що містять миш'як, давно використовуються в світовій курортній практиці у вигляді пиття, ванн, зрошувань, душів, аерозолів, інгаляцій, для підводного масажу.

Забезпечення адекватного харчування для хворого відіграє важливу роль у процесі його одужання. Клінічно завдання харчування включають в себе як підтримка ваги тіла хворого в період одужання, так і забезпечення адекватного харчування для підтримки імунної активності організму.

В основу дієтичного харчування повинен бути покладений принцип раціонального харчування здорової людини, яке якісно і кількісно змінюється відповідно до захворювання того чи іншого органу або системи органів. При цьому з дієти виключаються певні харчові речовини або останні піддаються спеціальній технологічній обробці.

Велике значення для дієтичного харчування мають: збільшення частоти прийомів їжі до 5-6 разів; зменшення проміжків між прийомами їжі до 2-4 год; різноманітність меню для попередження зниження апетиту хворих; виключення втоми перед прийомом і після прийому їжі.

У перекладі з латини слово "раціон" означає добову порцію їжі, а слово "раціональний" відповідно перекладається як розумний, або доцільний. Раціональне харчування - це харчування здорової людини, побудоване на наукових засадах, здатне кількісно і якісно задовольнити потребу організму в енергії.

Найважливішим принципом збалансованості харчування є правильне співвідношення основних харчових речовин - білків, жирів і вуглеводів. Це співвідношення виражається формулою 1:1:4, а при важкій фізичній праці - 1:1:5, в літньому віці - 1:0,8:3. Збалансованість передбачає і взаємозв'язок з показниками калорійності.

Питання до самопідготовки:

1. Наведіть лікувальні особливості окремих харчових продуктів.
2. Визначте особливості лікувального харчування, гомеопатії, фітотерапії і лікувальних мінеральних вод у санаторно-курортних і

готельно- ресторанних комплексах.

3. Визначте особливості організації лікувально-профілактичного харчування в умовах санаторно-курортних закладів.

4. У чому полягає сутність системи лікувальних столів або номерних дієт в санаторно-курортних закладах?

5. Охарактеризуйте методiku проведення лікувального харчування в дієтичних їдальнях.

Тема 5. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку

План:

1. Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами.

2. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів.

3. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.

Інноваційна діяльність в ресторанному господарстві може бути охарактеризована: як виробнича (виробництво кулінарної та кондитерської продукції); як невиробнича (надання послуг харчування); через супутні послуги (консультація сомел'є, метрдотеля, шеф-кухаря і т.д.); через несупутні послуги (організація розваг, продаж квітів і т.д.).

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства основні інновації можна поділити на три сектори: новинки форматів (сукупність особливостей створення та надання послуг з організації харчування) і напрямів; новинки у процесах і засобах праці; новинки товарів і методів їх просування.

Street-food (вуличне харчування) - найкраще рішення для вгамування голоду в обідній час. Асортимент страв вуличних точок максимально адаптований до швидкого, масового приготування й орієнтований на часте повторення операцій. Найбільш затребуваними є фірмова випічка, запечена картопля, хот-доги, сендвічі і гарячі бутерброди.

Основною перевагою вуличного харчування є його доступність і

наближеність до великих потоків людей. Технологія організації харчування стрітфуд являє собою приготування страв швидкого харчування із замороженої продукції (сосиски, гамбургери, слойки, піци), в окремих випадках продукція готується з охолоджених продуктів на повільному вогні (шашлики, шаурма, кури - гриль). Приготування м'яса в умовах стрітфуда представляє найбільшу санітарно - епідеміологічну небезпеку для населення, оскільки сире м'ясо на грилях і апаратах шаурми не досягає необхідної температури теплової обробки.

Fast Food- заклади, в яких можна, по-перше, швидко поїсти, і, по-друге (теоретично), за невеликі гроші.

Перше досягається за рахунок повного самообслуговування - практично відсутня в закладах такого роду обслуговування офіціантами. Друге - за рахунок специфічного способу приготування їжі. Дуже важлива особливість фаст-фудів - час обслуговування (2-3 хвилини) і час перебування споживачів в такому закладі (в середньому 30 хвилин).

Ресторан Fast Casual - "швидкий та демократичний" - цей формат є найбільш перспективним зараз як в Європі, так і в Україні. Головна відмінність цього формату великий асортимент страв, який підтримується в повному обсязі протягом усього дня, оперативно реагуючи на зміни числа відвідувачів. У годину пік може бути відкрито додаткову касу, і працювати більше кухарів, які здійснюють порціонування і роздачу страв.

Демократичні ресторани (Casual Dinning) - в цей формат входять всі демократичні заклади, від кафе-кондитерських до барів та нічних клубів. Найпопулярнішими концепціями в даному форматі є кондитерська, кав'ярня, пивна, стейк-хаус, національний ресторан, бар.

Fine Dinning («прємний обід») відносяться преміальні ресторани: для них характерні більш висока цінова категорія, дорогі інтер'єри, хороший вибір страв і напоїв, у тому числі делікатеси і елітний алкоголь, високий рівень сервісу.

Елітні ресторани (**Fine Dinning**) - ресторани преміум класу з безліччю переваг перед своїми "побратимами": дорогий інтер'єр, створений кращими дизайнерами по останнім віянням моди, професійний персонал, відмінна кухня, величезний асортимент напоїв. Середній чек дуже високий.

Прагнучи зберегти хорошу кухню і максимально прискорити

процес обслуговування гостей, ресторани переходять на якийсь гібрид - "швидкий та демократичний" (quick & casual), що займає проміжне положення в класифікації підприємств харчування між ресторанами швидкого обслуговування і демократичними ресторанами.

Застосування напівфабрикатів власного приготування, виготовлення випічки, регулярне оновлення позицій страв, наявність дитячого меню, а також надання додаткових послуг (безкоштовна парковка, преса, їжа на винос, кейтеринг та ін.).

Родинний. У родинному ресторані, наприклад, можна не тільки поїсти, але і забезпечити дітям повноцінну розважальну програму.

Клубний. В умовах жорсткої конкуренції на ринку ресторанного господарства для залучення і збереження споживачів, які користуються певним закладом, необхідно створювати неповторну атмосферу, притаманну тільки даному закладу. Це досягається завдяки синергетичного ефекту багатьох факторів, таких як тематичний дизайн, якісне обслуговування, якісна або специфічна кухня і т.д., а також правильна організація шоу-програм.

Словосполучення *Quick & Casual* і концепція таких закладів були використані в Америці. Цей напрям знаходиться посередині між Quick Service (фаст-фудом) і Casual Dining (рестораном). Класифікація закладів ресторанного господарства формату *Quick & Casual*:

1. Ресторани національної кухні з етнічною концепцією, характерною особливістю яких є перевага в меню страв світових кухонь (піца, паста, буріто, тако, локшина, суші і т.д.).

2. Кафе -пекарні, що роблять акцент у роботі на свіжу випічку власного виробництва, разом з якою в меню представлені супи, салати, холодні і гарячі сендвічі, а також різноманітні напої: безалкогольні, сік, лимонад, молоко, чай, гарячий шоколад та кава.

3. Заклади, що спеціалізуються на реалізації сендвічів і салатів і пропонують для різноманітності більш обмежений ряд супутніх позицій, включаючи супи та напої.

Основа системи сервіс-менеджменту - це чіткі, зрозумілі, прозорі стандарти обслуговування. В ідеалі вони повинні створюватися на етапі планування діяльності ресторану, бути присутнім як в мережевих, так і самостійних закладах.

Стандарти обслуговування - це набір дій, які характеризують те чи інше заведення. Важно, щоб ці стандарти були однаковими і

однаково точно виконувалися в усіх підприємствах ресторанної мережі, незалежно від того, в якому місті вони знаходяться.

Для підтримки стандартів пропонується щодня проводити з офіціантами, адміністраторами або менеджерами залу шеф-мітинги, розбирати помилки попереднього дня і робити висновки на майбутнє. Стандарти можуть включати кілька сотень пунктів.

Основними напрямками розвитку сучасних технологій обслуговування в ресторанах, барах та кафе є: створення ресторанів по типу Free Floor - нового формату фаст - Фуду; з відкриття фуд-кортів; створення концептуальних підприємств ресторанного господарства; створення ресторанів з японською кухнею; розширення мережі віртуальних ресторанів, що забезпечують замовлення по мережі Інтернет і доставку його споживачеві; з приготування страв у присутності відвідувачів; організація обслуговування за системою кейтерінг; впровадження мерчандайзингу (збуту продукції та послуг).

Основні характерні ознаки українських закладів формату free floor :

- велика частина страв готується прямо в закладі (це основна відмінність від фаст-фудів з централізованими цехами з виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності);

- у меню представлений широкий асортимент страв (до 200 найменувань);

- велика оборотність місця визначає не менш значні об'єми виробництва страв, а відповідно і потужності кухні;

- практично завжди робиться акцент на українську і європейську кухню, в плані «екзотичних» напрямів подібні заклади обмежуються лише піцею, пастою і т.д.

Назва «кейтеринг» (від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «постачати провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» - ресторанне господарство). Однією з головних переваг є мобільність - можливість проведення бенкету не лише в приміщенні замовника або закладу ресторанного господарства, а й в будь-якому іншому місці: на зеленій галявині, морському березі, в стародавньому замку, заміському особняку, на теплоході і т.д. Традиційно послуги з кейтерингового обслуговування розвиваються в трьох основних напрямках - кейтеринг у приміщенні, поза приміщенням і контракт на доставку.

Питання до самопідготовки:

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&Casual», «родинний».
4. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «casual dinning», «fine dinning», «гастрономічний ресторан».
5. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Pre-Party», «After- Party», «клубний».
6. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «free floor», «food court», «євроїдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня».
7. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

Тема 6. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства

План:

1. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».
2. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.
3. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.
4. Додаткові послуги в закладах ресторанного господарства.

Загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів, або івенти (від англ. — подія) поділяються на дві категорії B2C і B2B.

До заходів B2C-скорочення від англійського business-to-consumer (бізнес для споживача), відносять: корпоративні свята, спортивні змагання, фестивалі, концерти тощо, тобто заходи,

розраховані на масову цільову аудиторію (масового споживача).

До заходів B2B-скорочення від англійського business-to business (бізнес для компаній), відносять: конгреси, конференції, форуми, симпозиуми, «круглі столи», семінари, презентації, тренінги, майстер-класи, прес-конференції тощо, тобто заходи, які мають діловий характер.

Організацією цих заходів займаються івентори — спеціалізовані івент-компанії (агентства, івент-відділи в структури інших компаній).

У перервах між засіданнями учасникам пропонується обслуговування в діючих і виносних буфетах з певним асортиментом закусок, кондитерських виробів, води, соків тощо. Крім того, в перервах широко використовується і така форма обслуговування, як кава-брейк, бізнес-ланч, по завершенню основного заходу — бенкети з розсаджуванням (обід, чай, вечеря) і без розсаджування гостей (фуршет, коктейль); перед початком заходу, наприклад відкриття виставки, — денні прийоми: бокал шампанського, бокал вина.

Робота із закладом ресторанного господарства за місцем проведення заходу, а за необхідності (наприклад, у виставковому центрі) з кейтеринговою компанією починається з формування замовником мети і завдань, яких прагне досягти і вирішити замовник в результаті проведення заходу. Згідно з концепцією і місцем проведення заходу розробляється його план. Складається меню і визначається вартість кава-брейку, банкету (за столом або фуршет), кількість гостей. Узгоджуються форми запрошення, схеми розміщення сцени, столів для VIP-гостей та інших гостей по відношенню до сцени з тим, щоб всі могли спостерігати за виступами артистів. Уточнюються дизайн приміщень, форми розстановки столів, їх сервірування, порядок розсаджування гостей, форма офіціантів. Передбачаються окремі приміщення для складування продуктів, виробничої зони з підведенням води, електроенергії тощо. Професійно підготовлені менеджери і виконавці відповідають за певне коло питань: музично-танцювальну програму забезпечують музичні ансамблі, оркестри, солісти, танцювальні колективи; декорування — декоратори, флористи, спецефекти — піротехніки; послуги харчування — кухарі, офіціанти на чолі із завідувачем виробництва та метрдотелем.

Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів конгреси, конференції, симпозиуми, семінари,

«круглі столи» та інші заходи проводяться в палацах культури, театрах, будинках науково-технічної пропаганди, конференц-залах готелів або виставкових центрів тощо.

До першої групи належать заходи, які проводяться в палацах культури, театрах, будинках науково-технічної пропаганди за участю жителів міста. Їх звичайно проводять у другій половині дня з однією перервою між засіданнями тривалістю 20 хв. Обслуговують учасників під час перерви, перед початком заходу і після нього. До другої групи належать заходи, які проводяться за участю іногородніх делегатів протягом одного робочого дня з двома-трьома перервами між засіданнями. До третьої групи належать заходи, які проводяться протягом декількох днів за участю делегатів, що прибули з інших міст. Відповідно до цього складають і план обслуговування.

Загальні вимоги до його організації полягають у наступному. У будинках, де проводяться подібні заходи, необхідно передбачати підсобні приміщення, які використовуються для приготування бутербродів, миття столового посуду, зберігання визначеного запасу продуктів і предметів матеріально-технічного призначення. Зв'язок між помешканнями, розташованими на різних поверхах, підтримується за допомогою ліфтів. У вестибюлі, холах або у спеціальних залах поряд із стаціонарними буфетами тимчасово установлюють фуршетні столи або острівну роздавальну лінію. Кількість їх залежить від кількості учасників заходу. Згідно із зазначеним групуванням заходів, може бути рекомендовано три варіанти організації обслуговування.

Робота полегшується при використанні одноразового посуду.

Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями. Учасники заходів, які мешкають у готелях, снідають у ресторанах при готелях, оскільки при поселенні вони оплачують вартість сніданку. Для ефективного використання робочого часу організатори ділових заходів забезпечують учасників й обідами. Здійснюється це двома способами: у формі «шведського столу» обслуговують за місцем проведення ділового заходу в спеціально відведеному приміщенні або домовляються з діючими закладами ресторанного господарства про організацію для учасників ділового заходу обіду. У першому випадку вони заздалегідь оплачують всі послуги, в тому числі і харчування, які передбачені програмою ділового заходу.

У другому випадку самостійно, якщо заклад ресторанного господарства знаходиться у безпосередній близькості, або учасники організовано на автобусах дістаються до закладів ресторанного господарства, з якими у них є домовленість про організацію харчування.

Обслуговування учасників нарад комплексними сніданками і вечереями звичайно організують у ресторанах при готелях, обідами — в різних ресторанах, передбачених планом обслуговування. Реалізація комплексних видів харчування дозволяє протягом 25-30 хв. обслуговувати учасників нарад сніданками, протягом 40 хв. - обідами.

Організація харчування на виставках та ярмарках. Робота закладів ресторанного господарства на виставках організується таким чином, щоб забезпечити максимальне охоплення харчуванням усіх відвідувачів та учасників виставково-ярмаркових заходів. Вирішенню питання організації обслуговування відвідувачів виставки харчуванням та продуктовою торгівлею приділяли увагу у всі часи, тому що вона територіально віддалена від міської мережі. Значну частину відвідувачів виставки складають учасники з інших міст, обслуговування яких необхідно організувати як через стаціонарну мережу з місцями, так і через виносну торговельну мережу.

Виносна торгівля водою, фруктами, морозивом, хлібобулочними виробами, бутербродами здійснюється з лотків і таць. До обслуговування відвідувачів виставки може залучатися також вся мережа закладів, розташованих поблизу виставкової площі.

Організація харчування на виставках кейтеринговими компаніями здійснюється в таких випадках:

- організація урочистого відкриття та закриття виставки: гала-банкети, розраховані на значну кількість учасників, — від 500 до 3000 осіб;

- організація харчування учасників ділової програми виставки: кава-брейк, ланчі, обіди, фуршети тощо;

- організація харчування на стендах експонентів: доставка скомплектованих раціонів на стенди у термоконтейнерах; -організація харчування учасників переговорів;

- організація харчування персоналу виставки (штатних співробітників компанії-організатора, виставкового центру, компаній-учасників);

- обслуговування презентацій.

Ресторан сам приходиться до клієнта в будь-яке місце і точно призначений час, організація обслуговування найчастіше проводиться поза приміщеннями підприємства харчування. Найбільш характерними прикладами такого обслуговування є:

Кейтеринг у приміщенні - один з найпопулярніших видів, має багато спільного з традиційним ресторанным обслуговуванням. Крім організації стола клієнту пропонується відповідним чином обладнане приміщення, яке може бути використане для проведення різних заходів.

Кейтеринг поза ресторану передбачає обслуговування на території замовника.

Соціальний кейтеринг - це надання послуг рестораном на території замовника з використанням його обладнання для приготування страв. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерингу, заздалегідь обумовлюють дату, меню, особливості сервіровки і обслуговування. В обов'язки ресторану входить також прибирання приміщення після проведення заходу.

VIP - кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюються обробка продуктів і приготування страв. Дані працівники можуть супроводжувати замовника в його тривалих турне.

Кейтеринг напоїв та коктейлів (виїзний бар) - послуга виїзного бару є активним самостійним ланкою у проведенні святкових і заходів або повноцінно супроводжує кейтерингу. Слід відрізнити поняття «коктейльний кейтеринг» від такого виду виїзного ресторанного обслуговування, як «коктейль», хоча коріння, безумовно, загальні.

За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на: кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування; повносервісне кейтерингове обслуговування.

Заклад ресторанного господарства здійснює виробничий процес у власних спеціально обладнаних кухнях, більшість страв готується і розпорціонується на кухні, а страви нескладного приготування порціонують і оформляють на місці проведення заходу.

Із виробництва на місці проведення заходу готові страви відпускаються за денними забірними листами. Готові закуски укладаються на страва, запаковуються за допомогою харчової плівки, до кожної тарілки прикріплюється записка із зазначенням кількості

порцій. Головною умовою роботи виробничого підрозділу є - дотримання відповідної температури страв і напоїв. Для цього має бути відповідний посуд, який не б'ється (термоконтейнери, спеціальні термоси, термоапарати, марміти). Готова продукція має доставлятися за 1-2 години до початку, без деформувань декорованих страв, з дотриманням строків зберігання. При доставці на місце продукцію розпаковують, викладають оформляють і подають на столи. Дотримання санітарно-гігієнічних норм на робочих місцях є запорукою забезпечення якості страв.

У місцях проведення спортивних змагань велика увага приділяється організації харчування глядачів. Ці послуги здійснюють стаціонарні заклади ресторанного господарства, пересувні та мережа дрібно-роздрібної торгівлі. На швидкість обслуговування значно впливає вибір певного виду меблів, устаткування, посуду та наборів.

Для організації харчування глядачів спортивних змагань використовують також спеціалізовану дрібно-роздрібну торгову мережу з продажу окремих видів страв: холодні бутерброди, салати, гарячі бутерброди, піца, бульйони з пиріжками, сосиски з гарніром, хлібобулочні вироби та тістечка, гарячі напої з наповнювачами (вершки, молоко тощо). Прийнятою є і розносна та розвізна торгівля соками, хлібобулочними виробами під час перерв як у партері, так і в холах та коридорах. З цією метою використовують пересувні буфети, буфети- бари, систему кіосків. Наприклад, за допомогою системи кіосків «СатКіозк» спрощується продаж страв у самих незвичайних місцях. До того ж робоча станція цього кіоску дає більше місця на прилавку для приготування їжі чи торгівлі нею. До комплекту входить також мобільна таця з раковиною «СамKiosk», яка може стояти окремо чи приєднуватися до кіоску, допомагаючи забезпечити санітарію та розширити асортимент страв.

Основне призначення додаткових послуг полягає у більш повному задоволенні попиту населення на різні види обслуговування та збільшенні на цій основі обсягу товарообігу. Додаткові послуги, які можуть надавати підприємства харчування, класифікуються за різними ознаками. Залежно від функціонального призначення їх поділяють на послуги з виробництва кулінарної продукції, і реалізації та організації споживання,

Додаткові послуги, пов'язані з виробництвом кулінарної продукції, полягають у виготовленні продукції на замовлення

населення, приготування кухарем страв вдома із сировини замовника і т. ін.

Обсяг і види додаткових послуг залежать від типу підприємства, його матеріально-технічної бази, чисельності й кваліфікаційного складу робітників, попиту споживачів. Підприємства ресторанного господарства можуть надавати як платні, так і безкоштовні додаткові послуги.

До платних відносять ті види послуг, надання яких пов'язано з додатковими матеріальними й трудовими витратами. Безкоштовні послуги не потребують особливих витрат. Вони поєднуються з основними функціями підприємства і не відволікають робітників від виконання прямих службових обов'язків.

Актуальною є організація виставок-продаж кулінарних і кондитерських виробів до свят, у місцях відпочинку, під час проведення різноманітних заходів.

Інновації в ресторанний бізнес. Сьогодні і туристи, і жителі міст віддадуть перевагу ресторану, кафе або бару, в якому є безкоштовний вай-фай: в очікуванні замовлення можна попрацювати, перевірити пошту, почитати новини або поспілкуватися з друзями і близькими.

Винахід QR-коду - двомірного штрих-коду - відкрило нові необмежені можливості для on-line взаємодії компаній і споживачів. У маленькому яскравому квадратному лабіринті QR-коду можна запрограмувати всі відомі інновації ресторанного бізнесу, а також безліч нових можливостей.

На підприємствах харчування, де основним контингентом є молодь, можна запропонувати такі види послуг: організацію концертних програм, дискотек, вар'єте з реалізацією певного набору продукції -бутербродів, тістечок, безалкогольних напоїв, фруктів; організацію показу відео програм; продовження часу обслуговування понад встановлений режим роботи; прокат настільних ігор; створення залів для гри у більярд.

Активне впровадження ресторанами дисконтних програм перетворило їх з ефективного способу залучення клієнтів в традиційну послугу, наявність якої вже сприймається як належне. Не маючи можливості постійно збільшувати розмір знижок, заклади розробляють нові програми, залучаючи в якості партнерів продавців різних товарів і послуг.

Один з найпопулярніших методів для залучення клієнтів - обідне

меню, так званий бізнес обід - «Бізнес-ланч». За суті це технологія знижок, яка дійсна для певного періоду часу.

Питання до самопідготовки:

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.
6. Визначити поняття «програма лояльності гостя».
7. Які існують способи створення постійного кола споживачів?
8. Види стимулюючих програм.
9. Характеристика видів стимулюючих програм.
10. Характеристика вербальної поведінки персоналу.
11. Характеристика невербальної поведінки персоналу.
12. Шляхи налагодження особистих контактів із гостями закладу.
13. Заходи демонстрації визнання гостя.
14. Інновації у рекламно-маркетинговій діяльності діючих закладів ресторанного господарства.

Тема 7. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

План:

1. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи.
2. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.
3. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.

4. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки.

5. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, спосіб їх приготування. Кавова карта.

6. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва та правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

Сомельє - це «людина, відповідальна за подачу напоїв у ресторані, що дає поради щодо вибору вин і напоїв, сервірує їх чи стежить за їх подачею споживачу аж до моменту, коли той покидає зал». Саме цей варіант прийнятий за основу більшістю фахівців у всьому світі. В обов'язки сомельє, як правило, входить складання винної карти і підтримка відповідно до неї запасу вин у ресторані. У випадку, якщо у закладу є винний льох, сомельє бере на себе турботу про нього. На посаду сомельє призначаються особи, які мають спеціальну професійну підготовку та досвід роботи в ресторані. Він повинен знати сорти, види і маркування вітчизняних та імпортованих товарів, а також мати їх коротку товарознавчу характеристику.

При складанні карти вин враховують такі правила: розливні вина з бочок записують перед винами в пляшках; вітчизняні мають розміщуватися перед імпортованими; білі вказують перед рожевими; рожеві розміщують перед червоними; - марочні і колекційні вина мають розміщуватися перед молодими і дешевими; тихі вина розміщують перед ігристими.

Карта вин повинна легко читатися і мати оригінальне оформлення.

Слово "дегустація" походить від латинського *degusletio* - відвідування. Залежно від мети дегустація може бути робочою, виробничою, арбітражною, конкурсною, комерційною, показовою, науковою (відкритою і закритою). Кращий період для проведення дегустації - 10 годин ранку, коли дегустатор ще не стомився.

При дегустації вино оцінюють за кольором, запахом і смаком. При цьому слід записати свої відчуття в тій же послідовності, а

наприкінці - описати загальне враження.

Залежно від теоретичної і практичної підготовки сомельє може обіймати наступні посади: *су-сомельє* - за наявності сертифікатів, дипломів про закінчення курсів, стажування в ресторанах; *сомельє* - при проходженні спеціальної профпідготовки і досвіду роботи; *шеф-сомельє* - за наявності високої міри профпідготовки і значного досвіду роботи.

Бариста (італ.) - людина, професійним обов'язком якої є приготування різних видів кави. Для того щоб виконувати свої обов'язки, бариста повинен знати: характеристику сировини, яка використовується для приготування кави та кавових напоїв, способи обсмажування кавових зерен, технологію приготування різних видів кави, посуд і способи подавання кави та мати значний досвід практичної роботи.

Робоче місце бариста складається з обов'язкового (каво-машини) і додаткового обладнання (аксесуари). Аксесуари бариста можна умовно поділити на обов'язкові - темпер та пітчери різного об'єму та додаткові - динамометричний темпер, холдер з манометром, ваги для настроювання дозування кави у кавомолці.

Кава вирощують у 80 тропічних і субтропічних країнах світу, від 23-ї паралелі на півночі до 25-ї паралелі на півдні. Це так званий кавовий пояс.

Кава, яка привезена з різних країн, визначає одне слово - походження. Це дозволяє відразу охарактеризувати кави в загальних рисах (смак, форма, розмір і екстрактивність зерен і т.д.). Знаючи походження можна диференціювати кави більш ретельно в залежності від району, де його вирощували, висоти плантацій над рівнем моря, сорти, врожаю і т.д.

За місцем виростання кави ділять на 3 групи: американський, африканський і азійський. Кожна група включає багато комерційних сортів кави, які мають назву в Залежно від країни, де їх вирощують або порту, через які їх відправляють на експорт.

В Залежно від рецептури нерозчинні кавові напої ділять на 5 типів:

1. Кавові напої, що містять натуральну каву без цикорію.
2. Кавові напої з натуральною кавою і цукром.
3. Кавові напої, що містять цикорій і не містять натуральну каву.

4. Кавові напої тільки з цикорію.
5. Кавові напої, що не містять натуральну каву і цикорію.

Згідно традиції, кавова карта включає такі розділи:

- Чорна кава, еспрессо, американо, ристретто);
- Кава з молоком (капучіно, еспрессо-макьято, латте-макьято);

- Еспрессо і вершки (умовна назва третього розділу, під яким маються на увазі різні види капучіно);

- Кавові десерти (різні кавові коктейлі, французька, італійська, ірландська кави).

Фумельє (віталъє) - фахівець (дегустатор) з сигар. Його ще називають сигарним сомельє. Термін "фумельє" утворений з двох слів: від похідного "сомельє" і іспанського слова "фумо", що означає палити. Також як і сомельє, фумельє - це працівник ресторану, що добре розбирається як у винах, так і в сигарах. Фумельє повинен відмінно розбиратися в сигарах, в спиртних напоях. Уміти знайти певне поєднання сигар і напою для кожного відвідувача індивідуально.

Дегустація. Спершу, в спеціальній формі відмічають виробника сигари, її довжину, діаметр і форму. Після цього оцінюють її зовнішні показники:

- Колір і фактура покривного листа;
- Якість єднального листа;
- Щільність і однорідність скручування;
- Відмічають, де вирощений тютюн для покриву, єднального листа і начинки.

Десятка найдивовижніших сигар: Romeo & Julietta - Exhibition N0.2 EL 2000; Partagas serie D N0.3; Davidoff Special R tudos; Dunhill Signed Range Toro; OLIVA SERIE V TORPEDO; Partagas Shorts; Partagas 8-9-8; Por Larranaga; Robustos de Larranaga ER 2007; Asia Pacific.

За способом виробництва розрізняють сигари ручної роботи (особливо цінуються серед шанувальників сигар) і машинні (зроблені машинним способом, доступніші за ціною).

За типом наповнювача або начинки розрізняють сигари з цілісного листа (long filler), такі сигари зазвичай робляться вручну, і сигари з різаного тютюну (short filler), ці сигари зазвичай зроблені

машинним способом. Наповнювач в ручній сигарі може містити до 5 видів різного тютюну, тоді як в машинній сигарі наповнювач може включати до 20 сортів тютюну.

Зберігати сигари при температурі 16 - 21 градусів за Цельсієм, регулярно перезаряджати зволожуючий елемент в хьюмідорі, і тоді проблем не буде.

Сигарні кімнати у всьому світі використовуються також і для самого ритуалу паління - тому це приміщення вимагає не лише підтримки постійної вологості, але і наявності потужної вентиляційної системи.

Також необхідно обзавестися спеціальною штатною одиницею - сигарменом або сомельє. Остання професія має на увазі одночасну дегустацію і підбір спиртного напою і відповідної сигари. Сигармен (вітальє) також знайомий з кращими поєднаннями смаку спиртного і тютюну різних сортів, але його спеціалізація вужча. Хороший фахівець цього профілю ресторану, що заявляє про себе як про сигарний клуб, просто потрібний. Нині професійним сигарменом може похвалитися тільки один столичний ресторан - "Київський сигарний клуб". Там же любителі сигари знайдуть прекрасно обладнану сигарну кімнату і більше 250 найменувань сигар різних сортів.

Питання до самопідготовки:

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.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Репродуктивне здоров'я нації [Постанова Каб. Мін. України Про затвердження Державної програми від 27 грудня 2006 № 1849] // Офіційний вісник України. – 2007. – № 1. – С. 129-156.
2. Архіпов В.В., Іваннікова Т.В., Архіпова А.В. та інші. Ресторанна справа: Асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані. – К., ІНОКС, 2007, – 382 с.
3. Здобнов А.И., Циганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для пред- приятий общественного питания. – К., Арій, 2005, – 680 с.
4. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.
5. Гаталяк О.М., Мальська М.П., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
6. Яцун Л.М. Управління підприємствами сфери харчування: теорія, методологія, практика: Монографія. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 246 с.
7. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 200 с.
8. Организация ресторанной деятельности. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.openmanager.ru/opman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
9. Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://tourlib.net/statti_tourism/zasimovich.htm> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
10. Особенности мотивационной деятельности в ресторанном бизнесе. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://www.pit_portal.ru/persona/11059.html> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.