

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Національний університет «Запорізька політехніка»**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

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

до виконання практичних та самостійних робіт студентів  
для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної та заочної форм навчання

Запоріжжя  
2019

Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» до виконання практичних та самостійних робіт студентів 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

### 3 ЗМІСТ

	с.
Вступ.....	4
План практичних занять.....	5
Самостійна (індивідуальна) робота.....	30
Завдання для контрольних робіт студентів заочної форми навчання.....	32
Перелік питань до заліку.....	34
Рекомендована література.....	37
Критерії оцінювання.....	40

## ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування.

**Мета:** 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.

**Завданнями** Методичні – отримання студентами знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при впровадженні інноваційних технологій продукції ресторанного господарства.

Пізнавальні – сформувані уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу.

Практичні – ознайомити студентів із сучасними методами ведення бізнесу, скласти 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;

**фахові 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.

Матеріали, викладені у конспекті, являють стисле викладення лекційного матеріалу, що дозволяє студентам краще сприймати і системно засвоювати спеціальні знання з курсу.

## ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

### ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1 (2 години).

**Тема:** Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини

**Мета заняття:** засвоєння студентами сутності, основних понять, та особливостей теорій і концепцій харчування в процесі їх еволюції.

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

#### **Питання з теоретичної частини заняття:**

- Основні теорії і концепції харчування.
- Альтернативні види харчування.
- Енергетична цінність харчових продуктів.
- Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.
- Технологія використання дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів і напоїв функціонального призначення.

**Контроль самостійної роботи студентів:** підготовка доповідей за темами, що розкривають еволюційні особливості теорій та концепцій харчування, наукові основи нутригеноміки, новітніх технологій виробництва дієтичних добавок.

**Методика організації самостійної роботи студентів:** студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте взаємозв'язок зовнішнього середовища, якості харчування і здоров'я населення.
- В чому полягає сутність концепцій збалансованого, адекватного та оптимального харчування? Наведіть відмінності між ними.
- В чому полягає сутність концепцій функціонального і спеціального харчування? Наведіть відмінності між ними.

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

- Охарактеризуйте сучасні наукові погляди на потребу людини у замінних і незамінних харчових нутрієнтах.

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

### **Рекомендована література:**

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

2. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2010. – 129 с.

3. Кристофер Эгертон-Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять ресторанами; Пер. с англ. – М.: Росконсульт, 1999. – 272 с.

4. Организация ресторанной деятельности. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.openmanager.ru/opman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

5. Ресторанное дело. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://do.gendocs.ru/docs/index-173719.html>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Ресторанное дело. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://tourism-book.com/pbooks/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

## **ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2 (4 години).**

### **Тема: Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення**

**Мета заняття:** ознайомити студентів з класифікацією і характеристикою харчових і дієтичних добавок та харчових продуктів функціонального призначення

#### **Питання до обговорення:**

1. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та





<i>(зворотний бік)</i>
<b>Короткий опис технологічного процесу</b>
_____
_____
_____
_____
_____
_____
<b>Якісна оцінка готової страви</b>
_____
_____
_____
_____
_____
<b>Трудомісткість приготування страви</b>
_____
_____
_____
_____

### *Завдання 2.*

Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва страв функціонального призначення (кількість страв задає викладач).

**Контроль самостійної роботи студентів:** підготовка доповідей за темами харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика; характеристика сучасних дієтичних добавок; новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.

**Методика організації самостійної роботи студентів:** студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

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 підсолджувачів.
19. Характеристика харчових продуктів репродуктивного призначення.

### **Рекомендована література:**

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.
2. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2010. – 129 с.
3. ДСТУ 3862-99 „Громадське харчування. Терміни та визначення.”
4. ДСТУ 4281: 2004 ”Заклади ресторанного господарства. Класифікація”
5. Яцун Л.М. Управління підприємствами сфери харчування: теорія, методологія, практика: Монографія. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 246 с.
6. Организация ресторанной деятельности. – [Електронний

ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.openmanager.ru/opman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

7. Организация работы заведений ресторанного хозяйства. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.nibu.factor.ua/golden/doc.html?id=1706>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

### ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3 (6 годин).

**Тема:** Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.

**Мета заняття:** засвоєння студентами сутності й особливостей проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.

**Методика проведення практичної частини заняття:** обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

#### *Завдання 1.*

Розробити меню для закладу ресторанного господарства з певним раціоном (за вибором викладача).

#### *Завдання 2.*

За визначеним планом-меню скласти виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном (реалізує комплексні сніданки обіди, вечері за попереднім замовленням).

#### **Хід роботи:**

1. За формулою 1 та таблицею 1 визначаємо загальну кількість споживачів:

Загальну кількість споживачів за день розраховують за формулою:  $N=P*\eta$

де  $P$  - кількість місць у залі;  $\eta$  - середня оборотність місця за день.

**Таблиця 1 Орієнтовані значення оборотності місця за день для підприємств харчування різного типу**

<b>Ідальні</b>		<b>Кафе</b>	
загальнодоступні	11	загального типу	
<b>Дієтичні</b>		із самообслуговуванням	15
із самообслуговуванням	10,7	з обслуговуванням через офіціантів	9
з обслуговуванням через офіціантів	8	<b>Спеціалізовані</b>	
<b>На виробничих підприємствах та установах</b>		молочарні з самообслуговуванням	16
при двозмінній роботі	6	кондитерські з самообслуговуванням	20
при цілодобовій роботі	7	Молодіжні з обслуговуванням через офіціантів	7
із загальнодоступним входом	9,7	Кафе-морозиво з обслуговуванням через офіціантів	7
При залізничних вокзалах	10,7	<b>Ресторани</b>	
При аеровокзалах	11	загальнодоступні	5,5
<b>При вузах</b>		загальнодоступні, удень працюють за скороченим меню	7
з вільним вибором страв	11	при готелях	6,5
з харчуванням за абонентами	10	при готелях, удень працюють за скороченим меню	7,5
в залах для професорсько-викладацького складу	7	<b>Закусочні</b>	
При залізничних вокзалах	10,4	із самообслуговуванням	20
При аеровокзалах	11	з обслуговуванням через офіціантів	11
		буфети (в окремому приміщенні)	30
		<b>Підприємства-автомати</b>	
		закусочна	24
		бутербродна	24
		буфет	27

2. Визначаємо кількість страв за меню (табл. 2).

**Таблиця 2. Кількість страв за меню комплексних сніданків, обідів та вечерь для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів з повним раціоном (за попереднім замовленням).**

Прийом їжі	Загальна кількість тих, хто харчується	№ варіанту	% до загальної кількості тих, хто харчується	Кількість тих, хто харчується, за варіантом	Назви страв	Кількість страв

Сніданок		1	20		Сир голандський	
					Масло вершкове	
					Оладки із сметаною	
					Булочка домашня	
					Кава по-східному	
<i>Разом</i>						
		2	42		Сир голандський	
					Масло вершкове	
					Омлет, фарширований м'ясними продуктами	
					Булочка калорійна	
					Кава по-східному	
<i>Разом</i>						
		3	38		Сир голандський	
					Масло вершкове	
					Риба заливна з гарніром	
					Булочка глазурована	
					Кава по-східному	
<i>Разом</i>						
<i>Всього</i>						
Обід		1	25		Салат із свіжих огірків	
					Борщ полтавський з галушками	
					Тфтелі з рисом, соус червоний із коріннями	
					Рулєт із маком	
					Кисіль із журавлини	
<i>Разом</i>						
		2	30		Салат вітамінний	
					Суп польовий	
					Шніцель із картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами.	
					Тістечко "Пісочне кільце"	
					Компот із свіжих фруктів	
<i>Разом</i>						
		3	45		Ікра із баклажанів (власного виробництва)	
					Разсольник лєнінградський	
					Ромштекс із смаженою картоплею	

					Ріжок листковий з повидлом	
					Чай з лимоном	
<i>Разом</i>						
<i>Всього</i>						
<b>Вечера</b>		1	60		Осетрина відварена з картоплею	
					відвареною, соус білий	
					Кекс столичний	
					Напій із плодів шипшини	
<i>Разом</i>						
		2	30		Гуляш із свинини з картопляним поре	
					Кекс майський	
					Какао	
<i>Разом</i>						
		3	10		Тріска відварена, картопля відварена,	
					соус сметанный	
					Кекс майський	
					Напій із плодів шипшини	
<i>Разом</i>						
<i>Всього</i>						

3. Користуючись інформаційною таблицею 3, складаємо виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном, дані зводимо в таблицю 4.

№ за Збірником рецептур	Назва страви	Вихід, гр <sup>2</sup> .	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу
144	Риба заливна з гарніром	215	2,8	100
55	Салат із свіжих огірків	1000	0,7	100
85	Салат вітамінний	1000	0,9	100
123	Ікра із баклажанів	1000	0,6	100
42	Сир голландський	50	0,4	100
41	Масло вершкове	15		100
190	Борщ полтавський з галушками	1000	1,3	100

208	Розсольник ленінградський	1000	1,2	100
220	Суп польовий	1000	0,9	100
1085	Оладки із сметаною	170	0,8	100
668/405/832	Тефтели з рисом, соус червоний із коріннями	290/165/1000	0,6	100
611/326/831	Шніцель із картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами	246/210/1000	1	100
612/355	Ромштекс із смаженою картоплею	246/165	0,6	100
504/265/855	Осетрина відварена з картоплею відвареною, соус біле вино	300/1000/1000	0,4	100
632/326	Гуляш із свинини з картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами	325/210/1000	0,6	100
501/773/863	Тріска відварена, картопля відварена, соус сметанный	300/1000/1000	0,4	100
474	Омлет фарширований м'ясними продуктами	210	0,4	100
1010	Чай з лимоном	200/15/7	0,2	100
1021	Кава по-східному	100	0,1	100
949	Кисіль із журавлини	1000	0,5	100
924	Компот із свіжих фруктів	1000	0,3	100
1047	Напій із плодів шипшини	1000		100
1025	Какао	1000		100
	Булочка домашня	100		
	Булочка калорійна	100		
	Булочка глазурована	100		

	Рулет із маком	100		
	Тістечко "Пісочне кільце"	80		
	Ріжок листковий із повидлом	70		
	Кекс столичний	75		
	Кекс майський	75		

Примітка: Слід мати на увазі, що вихід страви не відповідає вазі порції. Норма відпуску перших страв - 500 або 250 г., гарячих закусок - 75-100 г., гарнірів - 100, 120, 150, 200 г., других страв - 100-120 г., соусів - 50, 75, 100 г.

**Таблиця 4. Виробнича програма для залу на 100 місць при готелі "Місце зустрічі", що обслуговує туристів повним раціоном**

№ по Збірнику рецептур	Назва страв	Вихід, г	Кількість страв
1. Холодні страви			
2. Перші страви			
3. Другі страви			
4. Солодкі страви			
5. Гарячі напої			



6. Борошняні та кондитерські вироби.			

Зробити висновок.

**Питання з теоретичної частини заняття:**

1. Фізіолого-гігієнічні вимоги, що висуваються до їжі.
2. Класифікація харчування за біологічною дією їжі.
3. Функції їжі та чинники, що їх забезпечують.
4. Відмінності меню та плану-меню.
5. Поняття та спрямування лікувально-профілактичного харчування.
6. Раціони лікувально-профілактичного харчування.
7. Правила організації лікувально-профілактичного харчування.
8. На чому основана лікувальна дія рослинної сировини.
9. Напрями використання фітопрепаратів.
10. Небажані побічні реакції, які можуть викликати лікарські речовини.

**Контроль самостійної роботи студентів:** підготовка доповідей за темами з сучасного стану проектування технологій багатокомпонентних харчових систем, якості харчових продуктів та методів їх контролю, технологія створення і використання харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

**Методика організації самостійної роботи студентів:** студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Назвіть основні математичні методи планування та аналізу

експерименту. З якою метою вони застосовуються?

- Охарактеризуйте методику визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції.

- Наведіть визначення поняття «якість продуктів харчування».

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

- В чому полягає сутність концепцій функціонального харчування?

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

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

- 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.

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

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

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

### **Рекомендована література:**

1. ДСТУ 3862-99 „Громадське харчування. Терміни та визначення.”

2. ДСТУ 4281: 2004 ”Заклади ресторанного господарства. Класифікація”

3. Гаталяк О.М., Мальська М.П., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 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. Организация работы заведений ресторанного хозяйства. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.nibu.factor.ua/golden/doc.html?id=1706>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 200 с.

## ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4 (6 годин).

### Тема: Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. технологія харчових продуктів дієтичного призначення

**Мета заняття:** набуття теоретичних знань та практичних навичок організації дієтичного харчування в санаторно-курортних закладах.

#### Завдання

1. Розробити меню для закладу ресторанного господарства з дієтичним спрямуванням (за вибором викладача).

#### Варіанти умов для виконання завдання

№ варіанту	Тип меню	№ варіанту	Тип меню
1	Комплексного обіду	16	Тематичне (до Масляної)
2	Банкетне (до весілля)	17	Бізнес-ланчу
3	Бізнес-ланчу	18	Тематичне (новорічного столу)
4	З вільним вибором страв	19	Денного раціону
5	Денного раціону	20	Банкетне (до весілля)
6	Банкетне (до випускного вечора)	21	З вільним вибором страв
7	Тематичне (новорічного столу)	22	Недільного бранчу
8	Комплексного обіду	23	Комплексного обіду
9	З вільним вибором страв	24	Вегетаріанське
10	Бізнес-ланчу	25	Бізнес-ланчу
11	Тематичне (до Дня закоханих)	26	З вільним вибором страв
12	З вільним вибором страв	27	Недільного бранчу
13	Комплексного обіду	28	Денного раціону
14	Банкетне (до весілля)	29	З вільним вибором страв
15	Пісне	30	Дитяче



контроль знань студентів, отриманих на лекції.

**Питання з теоретичної частини заняття:**

1. Поняття та принципи лікувального харчування.
2. Рекомендації ВОЗ щодо здорового харчування.
3. Характеристика основних поживних речовин, необхідних для організму людини.
4. Характеристика основних лікувальних дієт.
5. Щадний режим харчування.
6. Поняття та призначення гомеопатії.
7. Призначення фітотерапії.
8. Поняття дієтичного харчування.
9. Основні принципи раціонального харчування.

**Контроль самостійної роботи студентів:** підготовка доповідей за темами, що висвітлюють лікувальні особливості окремих харчових продуктів та їх використання під час організації лікувального харчування в санаторно-курортних закладах.

**Методика організації самостійної роботи студентів:** студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте основні речовини, необхідні для організму.
- Наведіть лікувальні особливості окремих харчових продуктів.
- Визначте особливості лікувального харчування, гомеопатії, фітотерапії і лікувальних мінеральних вод у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.
- Визначте особливості організації лікувально-профілактичного харчування в умовах санаторно-курортних закладів.
- У чому полягає сутність системи лікувальних столів або номерних дієт в санаторно-курортних закладах?
- Охарактеризуйте методику проведення лікувального харчування в дієтичних їдальнях.

**Рекомендована література:**

1. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.

2. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.

3. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

4. Бутейкіс Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.

5. Особенности планирования деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti/planirovaniya/deyatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Основы ресторанного бизнеса. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

7. Открытие ресторана: выбор вида, класса и разрешительная документация. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://osipov.ua/pr/12970-otkrytie-restorana-vybor-vida-klassa-i-razreshitelnaya-dokumentaciya.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

## ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5 (4 години).

### Тема: Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку

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

#### Питання з теоретичної частини заняття:

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.

*Завдання 1.* Заповнити таблицю, яка складається з 40 підприємств ресторанного господарства та надати ґрунтовні висновки.

ОЗНАКИ ЗРГ	40 підприємств (тобто потрібно розкреслити на 40 стовпчиків)			
1. За видом економічної діяльності:				
- Ресторан, кафе, кафетерій, закусочна				
- Бар				
- Їдальня, буфет				
-Фабрика-заготівельна, кухня, домашня кухня				
2. За виробничою ознакою				
- ЗРГ з власним виробництвом:				
-1 Фабрика кухня				
-2. Їдальні, ресторани				
-3. Бістро, Вагони-ресторани				
- ЗРГ без власного виробництва (буфети)				
3. За комплексом послуг:				
- Основні				
- Спеціалізовані				

- Комбіновані				
- Комплексні				
4. За сезонністю				
- Постійні				
- Сезонні				
5. За стаціонарністю				
- Стаціонарні				
- Пересувні				
6. Потужність				
- кількість місць				
- до 30 місць				
- до 50 місць				
- понад 50 місць				
6.2. Обсяг продукції				
- великий				
- маленький				
7. За контингентом споживачів				
- загальнодоступні				
- закриті				
- для певного контингенту				
8. Методи обслуговування:				
- повносервісні				
- само обслуговування				
9. Ціновий сегмент				
Street food				
Fast Food + Fast Casual				
Quick Service Restaurant + Quick&Casual				
Casual Dining				
Top Casual Dining				
Fine Dining Ekstra				
Premium				
Fine Dining Elit				

### Завдання для самостійної роботи

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



ресторанного господарства, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід.

Напрямки інноваційних форматів закладів ресторанного господарства погодити з викладачем.

### Рекомендована література:

1. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.

2. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.

3. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

4. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.

5. Особенности планирования деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti/planirovaniya/deyatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Основы ресторанного бизнеса. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

7. Открытие ресторана: выбор вида, класса и разрешительная документация. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://osipov.ua/pr/12970-otkrytie-restorana-vybor-vida-klassa-i-razreshitelnaya-dokumentaciya.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

### ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6 (4 години).

#### Тема: Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства

**Мета:** навчитись знаходити умови для впровадження нової послуги до закладу ресторанного господарства; вивчити особливості надання широкої номенклатури послуг для певних сегментів споживачів; розуміти необхідність створення і правила функціонування компенсаторного механізму при неналежному

виконанні послуг чи службових обов'язків персоналом закладу; використання досвіду надання нетрадиційних та оригінальних послуг з сучасної закордонної практики; розуміти необхідність розробки стимулюючої програм в закладі ресторанного господарства, знайти їх різновиди, використовувати інноваційні технології; розуміти обов'язковість безперервного вивчення контингенту споживачів і формування кола постійних споживачів закладу шляхом налагодження особистих контактів зі споживачами та впровадження заходів демонстрації визначення гостя; постійного нагляду і вдосконалення рекламно-маркетингової діяльності закладу ресторанного господарства.

### *Завдання*

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

### **Завдання для самостійної роботи**

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

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

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

### **Запитання для самоперевірки**

1. 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.

### **Рекомендована література:**

1. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.
2. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.
3. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.
4. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.
5. Особенности планирования деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti/planirovanija/dejatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
6. Основи ресторанного бізнесу. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання

дійсне на 15.06.2019 р.

7. Открытие ресторана: выбор вида, класса и разрешительная документация. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <[http://osipov.\\_\\_\\_\\_\\_ua/pr/12970-otkrytie-restorana-vybor-vida-klassa-i-razreshitelnaya-dokumentaciya.html](http://osipov._____ua/pr/12970-otkrytie-restorana-vybor-vida-klassa-i-razreshitelnaya-dokumentaciya.html)> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

## ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 7 (4 години).

### Тема: Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві

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

#### Питання з теоретичної частини заняття:

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

#### Завдання на практичній частині:

Перегляд кінофільмів «Все, що потрібно знати про вино», «Народження шампанських вин» з методиками дегустації різних напоїв. Змішування простих коктейлів за допомогою ножів. Дегустація вин. Техніка проведення дегустацій для іноземних туристів.

### **Завдання для самостійної роботи**

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

Дослідити і появу нових професій в закладах ресторанного господарства України.

### **Запитання для самоперевірки**

1. Характеристика нових видів професій в ресторанному господарстві.
2. Фактори впливу на появу нових професій в ресторанному господарстві.
3. Правила формування винної карти залежно від спеціалізації закладу ресторанного господарства.
4. Правила формування карти пропозицій.
5. Правила дегустацій.
6. Правила споживання, сигарний етикет.
7. Особливості організації кейтерингового бару перед початком і наприкінці заходу.
8. Міксолог і коло питань його компетенції.
9. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм.

### **Рекомендована література:**

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.
2. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.
3. Теоретические аспекты ресторанного дела. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://prof-info.com.ua/readywork.php?disId=1&subId=48&workId=64722> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
4. Особенности планирования деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту

<<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti/planirovanija/dejatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

5. Основи ресторанного бізнесу. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Открытие ресторана: выбор вида, класса и разрешительная документация. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://osipov.ua/pr/12970-otkrytie-restorana-vybor-vida-klassa-i-razreshitelnaya-dokumentaciya.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

7. Отчего «болеет» ресторанный бизнес? – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.otel-e.com/ru/article/8/34/661>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

## САМОСТІЙНА (ІНДИВІДУАЛЬНА) РОБОТА

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті за наступними напрямками:

1. Основні теорії і концепції харчування людини.
2. Альтернативні види харчування.
3. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
4. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.
5. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.
6. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.
7. Концепція функціонального харчування.
8. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Інноваційні технології ресторанної продукції.
9. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.
10. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від віку, статі, інтенсивності праці.
11. Методологія розробки плану меню різних видів та способів

харчування.

12. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні.

13. Характеристика основних лікувальних дієт.

14. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.

15. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно - курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.

16. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

17. Характеристика, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.

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

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

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

21. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».

22. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.

23. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.

24. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.

25. Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства.

26. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

27. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства.

28. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам (вітчизняний та закордонний досвід).

29. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування.

30. Споживчі ризики на ринку послуг та методи їх зменшення.

31. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.

32. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції.

33. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства.

34. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.

35. Формування загальних принципів щодо надання послуг у закладах ресторанного господарства.

36. Стандарти обслуговування. Стандарти якості продукції, що реалізується в закладі.

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ**

Відповідно до навчального плану студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці. Наприклад, якщо цифра номеру в книжці “3”, то студент вибирає варіант “3”.

Для послідовного і чіткого викладу матеріалу слід скласти план роботи.

Під час виконання роботи необхідно використовувати джерела, наведені в навчальній програмі і рекомендовані на лекціях, а також підручники та нормативні акти, що відповідають темі роботи.

Обсяг контрольної роботи не повинен перевищувати 20 сторінок формату А4. Контрольна робота повинна містити вступ, основну частину, висновки. Наприкінці роботи необхідно навести список використаної літератури, вказати дату виконання і поставити підпис.

### **Тематика контрольних робіт**

#### **Варіант 1.**

1. Правові, економічні та організаційні засади державного



регулювання інноваційної діяльності в Україні.

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

#### **Варіант 2.**

1. Мета і принципи державної інноваційної політики.

2. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.

#### **Варіант 3.**

1. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від віку, статі, інтенсивності праці.

2. Формування загальних принципів щодо надання послуг у закладах ресторанного господарства.

#### **Варіант 4.**

1. Нові тенденції та підходи щодо оздоблення, відпуску та зберігання готової продукції.

2. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

#### **Варіант 5.**

1. Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.

2. Державні інноваційні фінансово-кредитні установи.

#### **Варіант 6.**

1. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».

2. Державний контроль у сфері інноваційної діяльності..

#### **Варіант 7.**

1. Фінансова підтримка інноваційної діяльності та міжнародне співробітництво у сфері інноваційної діяльності.

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

#### **Варіант 8.**

1. Види фінансової підтримки інноваційної діяльності.

2. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції.

#### **Варіант 9.**

1. Організація дієтичного харчування.

2. Методологія розробки плану меню різних видів та способів

харчування.

### ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ

1. Основні теорії і концепції харчування людини.
2. Альтернативні види харчування.
3. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
4. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.
5. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.
6. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.
7. Основи проектування технологій багатокomпонентних харчових продуктів.
8. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.
9. Концепція функціонального харчування.
10. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Інноваційні технології ресторанної продукції.
11. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.
12. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від віку, статі, інтенсивності праці.
13. Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють вимоги різних категорій споживачів.
14. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.
15. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні.
16. . Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.
17. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.

18. Характеристика основних речовин, необхідних для організму.

19. Характеристика основних лікувальних дієт.

20. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.

21. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно - курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.

22. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

23. Характеристика, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.

24. Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.

25. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.

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

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

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

29. Історія створення меню, нові види меню, їх стиль та оформлення. Інноваційні підходи до створення меню.

30. Мода в назвах страв. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід.

31. Дизайн меню і стилі. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

32. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».

33. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.

34. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.

35. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.

36. Основні умови для впровадження нової послуги в закладах

ресторанного господарства.

37. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

38. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства.

39. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам (вітчизняний та закордонний досвід).

40. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування.

41. Споживчі ризики на ринку послуг та методи їх зменшення.

42. Суть кейтеринг-бару та його організація.

43. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм. Підбір і розрахунок посуду.

44. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.

45. Перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів.

46. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи.

47. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.

48. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії.

49. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.

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

51. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, способів їх приготування. Кавова карта.

52. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє.

53. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання.

54. Особливості виробництва та правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг.

55. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

56. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції.

57. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства.

58. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.

59. Формування загальних принципів щодо надання послуг у закладах ресторанного господарства.

60. Стандарти обслуговування. Стандарти якості продукції, що реалізується в закладі.

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 3862-99 „Громадське харчування. Терміни та визначення.”

2. ДСТУ 4281: 2004 ”Заклади ресторанного господарства. Класифікація”

3. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.

4. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.

5. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

6. Гаталяк О.М., Мальська М.П., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

7. Яцун Л.М. Управління підприємствами сфери харчування: теорія, методологія, практика: Монографія. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 246 с.

8. Іванов С.В., Домарецький В.О., Басюк Д.І. Винний туризм. – Кам’янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. – 472 с.

9. Зайцева В.М., Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм – як

парадигма розвитку національної економіки України: колективна монографія / Stan, perspektywy I rojwoj ratownictwa, kultury fizycznej I sportu w XXI wieku. – Bydgoszcz, 2013. – P. 277 – 293.

10. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.

11. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 200 с.

12. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.

13. HoReCa. Ресторанное дело – Электронный ресурс. - режим доступа до сайту - <http://www.magazine.horeca.ru/archive/restaurant/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

14. Оборудование. – Электронный ресурс. - режим доступа до сайту - <http://business.damotvet.ru/search/6347/index.htm>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

15. Ресторанное дело. – Электронный ресурс. - режим доступа до сайту - <http://do.gendocs.ru/docs/index-173719.html>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

16. Ресторанное дело. – Электронный ресурс. - режим доступа до сайту - <http://tourism-book.com/pbooks/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

17. Теоретические аспекты ресторанного дела. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <http://prof-info.com.ua/readywork.php?disId=1&subId=48&workId=64722> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

18. Аудит операционной деятельности ресторана. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <http://cavabara.com/portfolio/audit-operacionnoj-deyatelnosti-restorana-restoranni-consulting/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

19. Организация ресторанной деятельности. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://www.openmanager.ru/opman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

20. Организация работы заведений ресторанного хозяйства. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://www.nibu.factor.ua/golden/doc.html?id=1706>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

21. Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <[http://tourlib.net/statti\\_tourism/zasimovich.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/zasimovich.htm)> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

22. Особенности мотивационной деятельности в ресторанном бизнесе. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <[http://www.pit\\_portal.ru/persona/11059.html](http://www.pit_portal.ru/persona/11059.html)> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

23. Особенности планирования деятельности ресторана. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti/planirovanija/dejatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

24. Основы ресторанного бізнесу. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

25. Открытие ресторана: выбор вида, класса и разрешительная документация. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://osipov.ua/pr/12970-otkrytie-restorana-vybor-vida-klassa-i-razreshitelnaya-dokumentaciya.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

26. Отчего «болеет» ресторанный бизнес? – [Электронный ресурс]. – Режим доступа до сайту <<http://www.otel-e.com/ru/article/8/34/661>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

### **Форми контролю знань студентів:**

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (залік).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FХ, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на семінарських заняттях та самостійну роботу.

### **Критерії поточної оцінки знань студентів.**

#### **Ведення опорного конспекту лекції:**

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі. При самостійній роботі рекомендується доповнити записи лекції та завершити виконання завдань, що були зазначені в Робочій програмі та ОКЛ.

Відвідування студентом лекції та виконання завдання наприкінці кожної дає студенту **3 бали** в кожному модулі.

#### **Робота на практичних заняттях:**

Під час практичних занять студенти усно доповідають на



питання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 6 балів.

### Критерії оцінки на практичному занятті

Бали	Критерії оцінки
6	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
4	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередньо відвідував практичне заняття, але приймав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

#### А) Доповнення виступу:

**2 бали** – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

**1 бал** отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

**Б) Суттєві запитання до доповідачів:**

**2 бали** отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

**1 бал** отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

**Самостійна робота студентів**

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **20 додаткових балів** в 1 модулі та **29 балів** в другому модулі.

**Критерії оцінки індивідуального завдання:**

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
20-16	29-23	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
15-10	22-16	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
9-5	15-10	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
4-2	9-5	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
1-0	4-0	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі

		викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів, допускаючи при цьому суттєві помилки.
--	--	--

**МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ** знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум 20 балів з кожного. Правильна відповідь оцінюється в **1 бал**.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

**ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ** знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

**Зведена таблиця набору балів за семестр**

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	12 (4 лекції*3 бали)	Лекції	9 (3 лекції*3 бали)
Практичні	48 (8 зан*6 бали)	Практичні	42 (7зан*6 бали)
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	29
Контрольна робота	20	Контрольна робота	20
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти усно мінімум 2 питання за переліком та виконати тести.

### **КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:**

1. Два питання потребують короткої відповіді, кожна з них

розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 30 балів за кожне питання).

**30-27 балів** отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

**26-23 балів** отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

**22-18 балів** отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

**17-0 балів** отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

2. Правильна відповідь на **4 тестових питання** оцінюється в **10 балів кожна**.

**Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу.**

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за варіантом. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці.

В кожному варіанті необхідно розглянути 2 питання. Кожне питання оцінюється в 25 балів максимум.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді викладач допускає студента до заліку. Критерій оцінки питань на заліку той самий, що й для контрольної роботи.

На заліку студент складає тести з дисципліни або відповідає на 2 питання з переліку.

### **Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:**

Контрольна робота, письмова та усний захист	Критерії оцінки
25-20	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову

	літературу.
19-15	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
14-10	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
9-6	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
5-2	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
1-0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

#### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	
85-89	<b>B</b>	добре	

75-84	<b>C</b>		зараховано
70-74	<b>D</b>	задовільно	
60-69	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни