Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для проведення практичних занять з дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Куян Н.П.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Пояснювальна записка

Поєднання теорії та практичних завдань в процесі навчання забезпечує більш ефективне опанування знань та сприяє професійному зростанню студентів, їх здатності розуміти прикладний характер теорії. З цією метою пропонується застосовувати практичні завдання і ситуації на аудиторних заняттях з дисципліни "Інноваційні технології в ресторанному господарстві" для здобувачів освіти денної форми навчання спеціальності: G13 «Харчові технології»

Виконання практичних робіт сприятимуть формуванню практичних умінь та навичок здобувачів освіти вирішувати завдання впровадження інновацій в діяльність закладів ресторанного господарства в умовах конкурентного середовища.

Методичні рекомендації допоможуть здобувачеві освіти правильно організувати процес практичних занять, сформують вміння включати у систему своєї діяльності наукові підходи вирішення професійних завдань. У зв'язку з цим під час вивчення дисципліни "Інноваційні технології в ресторанному господарстві" ЗО пропонується комплексно використовувати набуті знання, об'єднувати їх у систему, розвивати уміння втілювати їх у виробничі ситуації.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни "Інноваційні технології в ресторанному господарстві" є: вивчення теорії і практику інноваційної діяльності у ресторанному господарстві та її нормативно-правове забезпечення; вивчення впливу науково-технічних нововведень на розвиток ресторанної справи; дослідження розвитку інновацій в ресторанному господарстві; ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та технологіями надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства; обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування проектів інноваційних задумів для закладів ресторанного господарства як інструментарію реалізації інноваційних технологій; визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в підприємствах ресторанного господарства.

Компетенції вивчення дисципліни. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми навчальна дисципліна "Інноваційні технології в ресторанному господарстві" формує такі програмні **компетентності**:

- вміння долучатись в проекти інноваційної діяльності та інноваційного підприємництва у ресторанному господарстві;
- вміння розробляти власні проекти інноваційних задумів у галузі ресторанного господарства;
- вміння застосовувати методичні підходи вибору інновацій, оцінювати їх ринкову привабливість;
- здатність представити та аргументовано довести інноваційність проекту.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі освіти повинні:

знати :

- суть понять: інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання;
- теорію і практику інноваційної діяльності у ресторанному господарстві та її нормативно-правове забезпечення;
- сучасні інновації в індустрії гостинності та їх вплив на розвиток ресторанного бізнесу;
- особливості інноваційного підприємництва, методи управління інноваційною діяльністю підприємств ресторанного господарства;
- інноваційні концепції та формати закладів ресторанного господарства;
- інноваційні форми і методи обслуговування в ресторанному господарстві;
- інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства;
- інноваційні технології створення програм стимулювання лояльності споживачів закладу ресторанного господарства;
- етапи прийняття рішень про нововведення та інновації в діючих підприємствах ресторанного господарства.

вміти:

- самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;
- володіти науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують розширення і поглиблення сучасного стану і перспектив розвитку інновацій
- розробляти інноваційні задуми (проекти) та проводити попереднє оцінювання їх ринкової привабливості;

- застосовувати методичні підходи вибору інновацій для підприємств ресторанного господарства;
- використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність підприємств ресторанного господарства.
-

Тематичний план

№ з/п	К-сть год.	Тема	План п/р	Література
1	2	Тема1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції.	Провести аналітичне дослідження на тему: *Закон України «Про інноваційну діяльність», Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні»*	**Інтернет ресурс**
2	3	Тема2. Молекулярні технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах	*1.Ознайомлення з новими компонентами, інструментами, обладнанням та апаратами, методами на кухні для впровадження молекуярних технологій харчової продукції.* *2.Сформувати висновок по результатах проведеної роботи*	**ЛН-1** **ЛН-2**
3	4	Тема3. Техніки текстурної кухні у закладах ресторанного господарства	*1.Ознайомлення з новими компонентами, інструментами, обладнанням та апаратами, методами для впровадження техніки текстурної кухні.* *2.Сформувати висновок по результатах проведеної роботи*	**ЛН-1** **ЛН-2**
4	4	Тема4. Низькотемпературні способи теплової обробки сировини та приготування страв за технологією «Sous vide»	*1.Ознайомлення з новими інструментами, обладнанням та апаратами, методами для впровадження техніки «Sous Vide».* *2.Сформувати висновок по результатах проведеної роботи стосовно якості даної групи товарів*	**ЛН-1** **ЛН-2**
5	4	Тема5.Інноваційні напрями розробки страв за методикою Foodpairing (Фудпейринг (food pairing)	*1.Ознайомлення з новими методами для впровадження техніки «food pairing».* *2.Сформувати висновок по результатах проведеної роботи стосовно якості даної групи товарів*	**ЛН-1** **ЛН-2**
6	4	Тема 6. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства	*1.Ознайомлення з інноваційними технологіями в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства* *2.Сформувати висновок по результатах проведеної роботи стосовно якості даної групи товарів*	**ЛН-1** **ЛН-2**
7	4	Тема7. Сучасні формати та інноваційні форми обслуговування у закладах ресторанних господарств	*1.Ознайомлення з сучасними форматами та інноваційними формами обслуговування у закладах ресторанних господарств.* *2.Сформувати висновок по результатах проведеної*	**ЛН-1** **ЛН-2**

			роботи стосовно якості даної групи товарів	
Разом	**25**			

Практична робота № 1

Тема 1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції.

Інноваційні процеси створення і освоєння технологій, продукції та послуг в ресторанній сфері.

Мета заняття: Робота з нормативно-правовою базою: Закон України «Про інноваційну діяльність», Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» закріплення теоретичних знань і оволодіння навичками створення моделі інноваційного проекту концепції підприємств ресторанного господарства

Завдання заняття:

- ознайомитись з концепцією діючого закладу ресторанного господарства;
- описати характеристику ознак концептуальності закладу;
- розробити власні задуми пропозицій щодо концепції закладу ресторанного господарства.

Теоретичні відомості

Підприємство намагається розвиватися завдяки тому, що освоює різний тип інновації. Дані інновації стосуються будь-якої сфери діяльності підприємства. Потрібно зазначити, що будь-яка інноваційна зміна в одній сфері діяльності підприємства, в більшості випадків, може вимагати негайної зміни в пов'язаній сфері, і іноді потрібно перебудувати організаційну структуру управління.

Завдяки Закону України «Про інноваційну діяльність» – інновація це новостворена або вдосконалена конкурентоздатна технологія, продукція або послуга, а також організаційно – технічне рішення, що може носити виробничий, адміністративний, комерційний і інший характер, що може істотно поліпшити структуру і якість виробництва і соціальної сфери.

Ст. 4 даного закону визначила перелік по об'єктах інноваційної діяльності. Об'єкт інноваційної діяльності це:

– інноваційна програма і проєкт;

– нове знання та інтелектуальний продукт;

– виробниче обладнання і процес;

– організаційно-технічне рішення, яке носить виробничий, комерційний або інший характер, який може істотно поліпшити структуру і якість виробництва і соціальної сфери;

– сировинний ресурс, засіб по його переробленні;

– товарна продукція;

– механізм з формування споживчого ринку і збуту продукції.

Так, період XX-XXI століття являється часом новітньої технології, прогресу фундаментальної науки, масштабного науково-технічного проєкту, з'являється нова високопродуктивна техніка, застосовується сучасна організаційна форма та економічний метод по господарювання. При вказаній умові джерело в сучасному розвитку суспільства може стати інноваційна діяльність. А інновація, це важливий інструмент для будь-якої радикальної зміни для того, щоб розвивалася і людина та економічна система в цілому. Інноваційна діяльність підприємства повинне визначити його можливість скористатися інтелектуальним потенціалом у вказаній галузі. Якщо інноваційна діяльність буде розвиватися, підприємство може перевести виробництва для того, щоб виготовити принципово нову техніку, застосувати нову технологію, надати новий вид послуги

На рівні підприємства інноваційний процес характеризується перш за все прагненням його учасників до комерційного успіху. Тому модель інноваційного процесу на конкретному підприємстві може мати певні відмінності, що залежить від стану наукового потенціалу підприємства, його

фінансових, кадрових, інших можливостей. Але у загальному вигляді структуру та зміст основних етапів інноваційного процесу на підприємстві можна представити, розділивши його певні етапи табл. 1.

Таблиця 1.

Етапи процесу моделювання концепції ЗРГ

Етап процесу	Сутність етапу	Інструменти
Формування концепції і стратегії надання послуг ПРГ	Вибір концепції надання сервісу та узгодження її із загальною стратегією й цілями підприємства. Виділення ключових цілей та завдань сервісу	– SWOT-аналіз – PEST-аналіз – бенчмаркінг – соціологічні та маркетингові дослідження – трендвотчинг аналіз
Аналіз поточної ситуації	Формування портрета споживача, розуміння та аналіз того, як саме відбувається процес надання сервісу	– соціологічні та маркетингові дослідження – фокус-групи – відеощоденник (video-diary)
Складання схеми надання сервісу	Візуалізація концепції надання сервісу шляхом дослідження кожного етапу, на якому відбувається взаємодія зі споживачем	– карта споживацького досвіду (Customer – Journey Map) – карта послуг (Service Blueprint) – моделювання ситуації (body-storming)
Випробування схеми надання сервісу у ринкових умовах	Впровадження й тестування на вибірці споживачів у реальній обстановці для з'ясування їх поглядів та можливостей удосконалити сервіс.	– швидке моделювання процесу – пілотні проекти
Коригування схеми та її впровадження	У процесі впровадження сервісу важливо постійно аналізувати реакцію споживачів та оновлювати схему сервісу через декілька місяців для того, щоб досягти бажаного ефекту.	– карта послуг (Service Blueprint) – SWOT-аналіз – PEST-аналіз – соціологічні та маркетингові дослідження.

Успішна концепція закладу ресторанного господарства залежить, насамперед, від правильно вибраної назви ресторану. Вона має бути пов’язана з обраною темою закладу.

Тема закладу в подальшому має реалізовуватися як в інтер’єрі, так і в меню, і в формах обслуговування.

В якості теми може бути вибраний будь-який сюжет, головне, щоб він відрізнявся певною оригінальністю та ніс у собі якусь новизну.

Результати практичної роботи оформити у таблицю, що наведена нижче для взірця.

Від викладача - «моє бачення успішної концепції закладу РС»

Таблиця 2.

Проект моделі концепції закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	**Характеристика ознак**	**Пропозиції**
Тип	Кафе	Кафе -пекарня
Назва (концептуальний задум, місія)	ВедмеЖа Дитячий заклад харчування	Ведмежий закуток Дитячий заклад харчування з можливістю проведення майстер-класів з участю діток (розвиток моторики пальчиків у малечі, тренування уваги, вміння досліджувати довкілля)

Логотипи (малюнок, букви, слова…)		
Архітектурні та дизайнерські ріщення	Заклад розміщено у новому житловому комплексі на першому поверсі	Заклад розміщено у новому житловому комплексі на першому поверсі, поряд із дитячим навчальним закладом
Кулінарне спрямування закладу	Бутербродна концепція, кондитерська продукція, солодкі страви та напої	Сніданкові сети у вихідні дні (субота, неділя, свята),бутербродна концепція, кондитерська продукція, солодкі страви та напої з молочних продуктів, свіжих плодових соків, коктейлі
Контингент споживачів	Діти, дорослі	Діти, дорослі, організовані групи дітей
Стиль форменного одягу персоналу	Сучасний форменний одяг з логотипом закладу	Сучасний форменний одяг з логотипом закладу та кольорами характерними для ведмедика, місця його проживання, або одягу мультяшних ведмедиків чи популярних телесеріалів про цю тваринку
Меню (назви продукції, дизайн і стиль оформлення)	Тематичні бутерброди «для всієї родини»	Сніданковий сет «сніданок із турботою»….
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантами	Один день у тиждень діти у ролі офіціантів
Організація дозвілля	Фонова музика	Організація дитячих тематичних свят
Форми розрахунку (складові)	Готівковий, безготівковий	Готівковий, безготівковий
Ступінь комплесного поєднання елементів	Відповідність ідеї та концепції	Відповідність ідеї та концепції

Завдання: ***Подайте проект моделі концепції закладу ресторанного господарства (таб.3)***

Таблиця 3.

Проект моделі концепції закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	**Характеристика ознак**	**Пропозиції**
Тип		
Назва (концептуальний задум, місія)		
Логотипи (малюнок, букви, слова…)		
Архітектурні та дизайнерські ріщення		

Кулінарне спрямування закладу		
Контингент споживачів		
Стиль форменного одягу персоналу		
Меню (назви продукції, дизайн і стиль оформлення)		
Форми і методи обслуговування		
Організація дозвілля		
Форми розрахунку (складові)		
Ступінь комплесного поєднання елементів		

Висновки: підведіть підсумки заняття та зробіть висновки щодо основних етапів створення концепції закладу ресторанного господарства.

Питання для самоперевірки:

1. Сутність ідеї створення ресторану та фактори, що їх визначають.
2. Поняття концепції закладу ресторанного господарства.
3. Фактори впливу на вибір концептуального рішення закладу ресторанного господарства

*Ваша думка стосовно питань ВАЖЛИВА

Практична робота № 2,3

Тема: Молекулярні технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах

Мета заняття: ознайомити здобувачів освіти з новими компонентами, обладнанням та апаратами, методами на кухні для впровадження нових технологій харчової продукції

Завдання заняття:

- відпрацювання практичних навиків щодо впровадження нових технологій для діючого закладу ресторанного господарства.
- набуття вмінь застосовувати теоретичні основи впровадження техніки «молекулярної кухні» в закладів ресторанного господарства.

Теоретичні відомості

Молекулярна гастрономія вивчає і практично виконує фізико-хімічні перетворення інгредієнтів, що відбувається під час приготування їжі, а також соціальні, художні та технічні складові кулінарних і гастрономічних явищ в цілому з точки зору наукового погляду. Це сучасний стиль приготування їжі, який практикується як вченими, так і фахівцями харчової промисловості на всіх професійних кухнях та в лабораторіях, які використовують інновації на практиці.

Новаторство в сфері кулінарії зародилося в 70-х роках XX століття. Фізик Ніколас Курт і хімік Ерве Тис зайнялися питанням тісного зв'язку науки з кулінарією. Ніколаса Курта дивувало: люди навчилися вимірювати атмосферну температуру Венери, а з чого складається суфле на їхньому столі досі залишається для них таємницею. Вчені почали розглядати кулінарні страви з наукової точки зору, їх молекулярного складу. Так в 1992 році Курт придумав поняття «молекулярна гастрономія». У 1999 році було створено перше молекулярне блюдо – мус з білого шоколаду і ікри. Експеримент учених вдався,

напрямок «пішов у народ» і став розвиватися. Минуло всього десять років, і в кожному великому місті стали відкриватися ресторани молекулярної кухні.

В молекулярної кухні продукти розглядаються не як єдине ціле, а як поєднання молекул з певними хімічними і фізичними властивостями. «Кухарі-молекулярщики» змінюють молекулярні властивості продуктів, створюючи страви, незвичайні за формою, консистенцією і навіть за смаком. Молекулярна кухня – це видовище, обман почуттів. Вам принесуть блюдо, а його запах буде подаватися окремо. Звучить комічно, але це – реальність, більш того, абсолютно нешкідлива; більшість страв молекулярної кухні відносяться до дієтичних.

Страви молекулярної кухні готуються з самих звичайних продуктів, але результат виходить зовсім незвичайний, несподівані форми, аромат і навітьсмак. Такого результату кухаря домагаються, використовуючи різні техніки.

Еспумізація

Еспумізація, іншими словами – перетворення продукту в піну. Так, саме в піну! Для цього в продукти додають соєвий лецитин, взятий з соєвого масла. Причому зробити піну можна з чого завгодно – овочі, фрукти, хліб, масло, навіть м'ясо і риба. А їх смак від цього ні крапельки не зміниться, зате текстура стане легкою і повітряної. І замість того, щоб напружено розривати зубами м'ясні волокна, можна елегантно пити м'ясо через трубочку.

Сферіфікація і желефікація

Схожі між собою процеси. Нічого нового в цьому методі немає. Всім нам відомий спосіб приготування штучної червоної та чорної ікри. Тільки ось молекулярна кухня подає цей метод як кулінарний трюк. Усередині таких сфер цікаві оригінальні смаки. Ці методи подарували світу кулінарії масу унікальних страв: спагеті з апельсина, сфери з кави, дині або мохіто – все, на що тільки здатна фантазія кухаря.

Емульсіфікації

Емульсіфікації – перетворення продукту в рідину, в якій розподілені вода і що складається з жирів речовина. Найвідоміший приклад емульсії – молоко – рідина, в якій поєднані вода і молочні жири. За допомогою такої техніки можна приготувати вінегрет у вигляді соусу, майонез, гоголь-моголь. Використовують цей метод в основному для приготування заправок для різноманітних страв.

Вакуумна технологія

Найтриваліший процес в молекулярної кухні. Продукт поміщають в вакуумний пакет, в якому створюється вакуум, і готують на водяній бані з підтриманням постійної температури. За рахунок тривалого томління продукти набувають більш яскравий, виражений смак. Такий метод ближчий і прийнятний консервативним дегустаторам, адже за допомогою вакуумної технології готують більш звичні всім страви: стейки, морепродукти, овочі.

Завдання 1

«Молекулярний» оселедець під шубою

Очистити буряк, м'якоть збити в блендері. Гарненько процідити буряковий сік в каструлю. Додати одне саше агар-агару, поставити на вогонь і довести до стану кипіння.

Піднос застелити харчовою плівкою. Розлити сік тонким шаром і дати застигнути. Потім на бурякове желе шарами викласти відварені терті овочі і нарізаний оселедець. Акуратно скрутити рулетом і нарізати на порції – роли.

**Дуже простий рецепт і займе мінімум часу. Зате дасть можливість долучитися до світу молекулярної кухні.*

Завдання 2.

Пивний сорбет

Складові:

- 150 г води
- 140 г цукру
- 0.85 г желатину
- 10 г бальзамічного оцту
- 300 г пива (Pilsner 4.5%, але можна на ваш розсуд)

Приготування:

1. Змішати цукор та воду, закип'ятити і перемішати до розчинення.
2. Прибрати з нагріву та додати попередньо замочений желатин.
3. Додати оцет та пиво.
4. Охолодити та заморозити
5. Заморожену суміш збити у блендері і знову заморозити.

Завдання 3.
Перли з оливок
Складові:

- 150 г чорних оливок
- 4,3 г желатину
-

Приготування:

1. Пюруйте оливки. Процідіть оливкове пюре та отримайте оливковий сік.
2. Візьміть 250 г оливкового соку, нагрійте до 60°.
3. Додати попередньо замочений желатин і перемішувати до розчинення.
4. Охолодіть, помістіть суміш у холодильник.
5. Перелийте у пластикову пляшечку для соусу.
6. Охолодіть олію до 2°C.
7. Прокапайте оливковий сік у олію.
8. Отриману ікру вийміть перфорованою ложкою, промийте під водою.

Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів вивчити питання, підготувати реферативне повідомлення за тематикою.

Запитання для самоперевірки

1. Який зв'язок між рівнем інновацій у ресторанних підприємствах та їх імідж?
2. Яка необхідність впровадження інноваційних процесів у сучасному ресторанному підприємстві України.
3. Які критерії необхідні для впровадження інновації у ресторанному бізнесі?
4. Які методи активізації інноваційної діяльності доцільно застосовувати для соціальноорієнтованих закладів ресторанного господарства.

Література: 7, 14, 17, 18, 19, 20.

Практична робота № 4

Тема Низькотемпературні способи теплової обробки сировини та приготування страв за технологією «Sous vide»

Мета заняття: ознайомити здобувачів освіти з новими компонентами, обладнанням та апаратами, методами на кухні для впровадження нових технологій харчової продукції

Завдання заняття:

- відпрацювання практичних навиків щодо впровадження нових технологій для діючого закладу ресторанного господарства.
- набуття вмінь застосовувати теоретичні основи впровадження техніки «Sous vide» в закладах ресторанного господарства.

Теоретичні відомості

Технологія сувід(фр. sous vide - «під вакуумом») є способом готування на водяній бані продуктів, поміщених у міцний пластиковий пакет, звідки попередньо відкачується повітря. Готування страви відбувається повільніше, ніж на плиті або в духовці, через низьку температуру води, куди занурюється запечатаний в поліетилен продукт. Температура води при вакуумному методі становить від 50 до 85 °C і ніколи не перетинає точку кипіння. У процесі дуже важливий постійний контроль температури, що лежить в основі правильної кулінарної обробки сувід.

Що ж відрізняє низькотемпературне нагрівання продуктів у вакуумі від звичайного варіння, смаження або парового приготування? По-перше, завдяки герметичній упаковці ми не втрачаємо соки, що несуть смак, ніжність та аромат вихідного продукту, які за традиційних методів неминуче розчинялися б у воді або випарювалися у сковорідці. По-друге, для кожного типу харчового інгредієнта можна підібрати оптимальну температуру, яка найкраще розкриває смакові якості продукту. Важливою властивістю методу є те, що страва у процесі приготування тривалий час зберігає незмінний смак, чого складно досягти за звичайних способів теплової обробки. Адже при традиційному готуванні мають місце дві крайності: м'ясо, риба чи овочі будуть або надто твердими, або надто м'якими. І часовий проміжок, коли страва буде ідеальною, дуже короткий.

Перед початком готування, а також після його закінчення, якщо ви не плануєте подавати страву одразу до столу, продукти повинні бути охолоджені до 3 °C. І не забудьте посолити та приправити продукт улюбленими спеціями перед запаюванням у пластик. Слід враховувати, що технологія не забезпечить звичну рум'яну скоринку, властиву смаженим стравам. Тому фінальним акордом для страв із м'яса чи риби буде легке обсмажування готового продукту у сковорідці.

Що можна приготувати

Попри очікування, що технологія створена виключно для обробки м'яса, «під вакуумом» можна готувати практично будь-які продукти. Крім свинини, яловичини, телятини, баранини та птиці можна готувати рибу, овочі, фрукти та навіть кондитерські вироби.

Для того, щоб не помилитися з тепловим режимом та часом приготування, пропонуємо ознайомитися з приблизними параметрами в нашій зведеній таблиці.

Тип продукту	Ступінь готовності	Температура, °C	Час готування
Яловичина (стейк)	слабке прожарювання	54	1.5 – 3 години
	середнє прожарювання	60	
	сильне прожарювання	63	

Тип продукту	Ступінь готовності	Температура, °C	Час готування
Яловичина (ростбіф)	з кров'ю	56	7 – 16 годин
	слабке прожарювання	60	6 – 14 годин
	сильне прожарювання	70	5 – 11 годин
Свинина (відбивна)	з кров'ю	58	1 – 4 години
	слабке прожарювання	62	
	сильне прожарювання	70	
Свинина (корейка)	з кров'ю	58	3 – 5.5 годин
	слабке прожарювання	62	3 – 5 годин
	сильне прожарювання	70	3 – 3.5 години
Курка	дуже ніжне м'ясо	60	1 – 3 години
	ніжне м'ясо	65	
	сильне прожарювання	75	
	соковите м'ясо	65	1 – 5 годин
	сильне прожарювання	75	
Риба	ніжне м'ясо	40 – 43	20 – 30 хвилин
	середнє прожарювання	51	30 – 60 хвилин
	сильне прожарювання		30 – 90 хвилин
Яйця	рідке	60	1 година
	кремовий жовток	63	45 – 65 хвилин
Сосиски	дуже соковиті та м'які	60	45 – 240 хвилин
	соковиті та м'які	66	

Тип продукту	Ступінь готовності	Температура, °С	Час готування
	пружні	71	
Овочі (спаржа)		84	25 хвилин
Овочі (картопля)			40 хвилин
Овочі (коренеплоди)			70 хвилин
Фрукти	ніжні теплі	68	100 – 150 хвилин
	пюре	85	30 – 90 хвилин
Заварний крем		80	1 година

Технологія *су-від* дає переваги як для ресторанів, так і при приготуванні страв вдома:

- Приготування су-від дозволяє досягти рівномірного розподілу температури всередині всього продукту, що забезпечує однаковий рівень готовності страви, нічого не висохне, не підгорить і не залишиться сирим
- Завдяки низькотемпературні обробці мембрани клітин продукту залишаються неушкодженими, що сприяє збереженню соковитості, ароматів, смаків, кращому проникненню маринаду, спецій, а також залишає корисні білки і вітаміни, які руйнуються при температурі вище 90°С
- Корисні легкі жири, що містяться в м'ясі та рибі легко руйнуються при високій температурі в присутності кисню. Технологія sous vide залишає ці речовини неушкодженими і страви стають ще більш корисними
- Правильно підібрана температура, час приготування і маринад зроблять будь-який продукт м'яким і соковитим
- Технологія су-від зберігає в овочах свіжу, хрустку структуру і вітаміни - досягти такого результату при звичайному варінні неможливо
- У ресторанах даний метод використовується для приготування великої кількості їжі заздалегідь. Це зменшує кухонний поспіх, дозволяє приділити більше часу прикрашенню і подачі готового блюда клієнту, а також збільшує час зберігання страви без додавання в нього консервантів і заморозки
- Завдяки попередньому вакуумуванню, спеції і маринад краще проникають всередину м'яса або риби, створюючи дивовижні смаки і аромати. А корисні мікроелементи зберігаються в більшій мірі, ніж при приготуванні на пару
- Вага готового продукту залишається практично незмінною
- Дієтичні, але при цьому смачні страви су-від: ви готуєте їжу без масла, але, на відміну від варіння або приготування на пару, ваша їжа виходить дуже соковитою
- Продукти для sous vide можна підготувати заздалегідь: додати спеції і трави в вакуумний пакет разом з м'ясом, а потім заморозити

Завдання

1.Приготуйте технікою «су від» овочі, рибу, субпродукти
2.Опишіть зміни, які зазнавали харчові продукти за період приготування
3.Проведіть органолептичний контроль якості приготовлених страв

Запитання для самоперевірки:

1. Розкрийте основні етапи розвитку « *Sous Vide»* технології.
2. У чому полягає суть *Sous Vide* технології?
3. Які харчові продукти можна приготувати з використанням « *Sous Vide»* технології?
4. Вкажіть основні етапи приготування за *Sous Vide* технологією.
5. Опишіть основні переваги та недоліки низькотемпературного кулінарного обробітку у вакуумі?
6. Яким чином з використанням « *Sous Vide»* технології можна продовжити термін придатності напівфабрикатів?
7. Рекомендації щодо температурного режиму та тривалості приготування для різних харчових продуктів.
8. Охарактеризуйте спеціальне обладнання для « *Sous Vide»* технології. Яке обладнання краще встановити у закладах ресторанного господарства невеликої потужності?
9. Подайте альтернативу вакуумному пакуванню.
10. Розгляньте « *Sous Vide»* технологію з точки зору безпеки для здоров'я споживачів.

Практична робота № 5

Тема 5.Інноваційні напрями розробки страв за методикою Foodpairing (Фудпейринг (food pairing)

Мета заняття: закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок для впровадження техніки «food pairing».

Завдання заняття:

-ознайомлення з новими методами для впровадження техніки «food pairing»;

- набуття вмінь застосовувати теоретичні основи для впровадження техніки «food pairin

Теоретичні відомості

Фудпейрінг (FoodPairing) – це метод поєднання продуктів, що базується на хімічній формулі аромату кожного продукту.

Поняття фудпейрінг (foodpairing) порівняно недавно увійшло в побут кулінарів, його почали розвивати на початку XXI століття. Foodpairing в буквальному значенні означає «правильне» поєднання продуктів один з одним. Основа – аналіз компонентів та ароматів. До основоположників теорії і методики Foodpairing можна віднести Хестона Блюменталя, шеф-кухаря ресторану «The Fat Duck» в Великобританії, одного із авторитетних розробників молекулярної кухні і нових технологій приготування їжі. Він досліджував поєднання білого шоколаду та чорної ікри. При їх детальному вивченні, Блюменталь виявив, що вони мають однакові ключові ароматичні характеристики.

Бернар Лаусс, фуд-інженер, використовував науковий підхід, щоб вивчати та розвивати кулінарію. На основі ароматичних і смакових якостей різних продуктів, Бернар і його прихильники склали коло смаків, яке підняло гастрономію на новий рівень.

Бернард Лаусс представив Інтернет-проєкт Foodpairing Tree, широко використовуваний кулінарами і міксологами при розробці нових страв. Він зі своєю експертною групою розробив комбінації продуктів, які добре поєднуються один з одним, і мають загальні ароматичні компоненти на основі зафіксованих даних аналізу великої кількості продуктів. Для кращої візуалізації в допомогу кухарям і барменам було складено древо фудпейрінга, в середині якого знаходиться продукт, який можна з чимось з'єднати. Навколо нього – інші продукти, які можна комбінувати з центральним. За його допомогою можна підібрати різноманітні продукти, ароматичні якості яких можуть доповнювати один

одного. Методологія фудпейрінгу відкриває цілий новий світ можливих комбінацій продуктів.

Смак, текстура, а тепер і запах потрапили під пильне око біологів, хіміків і фізиків – дослідників, чия любов до кулінарії веде вглиб гастрономічних вишукувань і молекулярних експериментів. За останнє десятиліття область кулінарії розширила коло книг з рецептами, діставшись до наукових видань.

В стравах сучасних і концептуальних кухонь зустрічаються абсолютно різні поєднання: від простих «шоколад-апельсин» до хитросплетених міксів з ферментованих продуктів. І щоб навчитися розуміти тонкощі смакових переливів, потрібні регулярні знайомства з новими і новими поєднаннями.

Страва	**Фудпейринг**	**Ефект**
Куряче філе на грилі + соус із журавлини	Контраст: пряне + кисло-солодке	Стимулює апетит, додає “родзинку” простій страві
Овочеве рагу + кус-кус з карі	Гармонія спецій і текстур	Теплі спеції стимулюють травлення
Салат з фетою, базиліком і грецькими горіхами	Контраст: солоне + горіхово-жирне + зелень	Баланс білків і жирів із ароматичним профілем
Крем-суп із гарбуза + грінки з часником	Тепле + хрустке + ароматне	Викликає ефект “комфорту”
Яловичина по-азійськи + рис з імбиром	Умамі + аромат прянощів	Підвищує задоволення і відчуття ситості

Завдання

1.Дослідити підбір вина до популярних продуктів: риба, м’ясо, птиця, овочі. Проаналізувати вплив способу приготування (гриль, тушкування, смаження) на вибір вина.

2. Виконати дослідницько-пошукову роботу на тему:

- Як ми сприймаємо аромати, смаки та текстури.
- Вплив генетики, настрою, кольору їжі та вина на відчуття (приклади: лосось із рожевим вином, стейк із насиченим червоним)

Запитання для самоперевірки:

1.Як поєднувати продукти з високим вмістом жирів із винами.
2.Що таке жирний смак і чому він важливий у гастрономії.
3.Як фудперінг впливає на апетит?

Практична робота №6

Тема 6. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства.

Мета заняття: закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок впровадження інновацій в організації виробництва закладів ресторанного господарства

Завдання заняття:

- відпрацювання практичних навиків щодо розробки і формування елементів проекту інноваційної форми ««Front cooking» для діючого закладу ресторанного господарства.
- набуття вмінь застосовувати теоретичні основи планування інновацій в організації виробництва закладів ресторанного господарства.

Теоретичні відомості

В організації роботи закладів ресторанного господарства в форматі «Front cooking» важливим є не тільки забезпечення відкритості спостереження, а передусім забезпечення вимог санітарії та гігієни у поєднані з майстерністю кухарів, що гарантують привабливість цього спостереження.

Складовими процесу проектування ресторанів і кафе в форматі «Front cooking» є:

- визначення стадій та ступенів відкритості технологічних процесів виробництва в підприємстві, планування технічного оснащення, моделювання зручного процесу для персоналу та гостей;
- підбір технологічного обладнання, що задовільнить технологічні вимоги, доповнить дизайнерські і планувальні рішення ресторану;
- забезпечення вимог безпеки та комфортності. Відкриті виробничі процеси впливають на зміну мікроклімату приміщень, тому особливу увагу надають встановленню систем вентиляції, освітлення та ін;
- формування команди добре кваліфікованих працівників, які мають навики та вміння працювати на публіку, підтримувати контакт з аудиторією, водночас майстерно виконувати технологічні операції.

Завдання

Сформувати карту специфікації виробничої зони ««Front cooking», обґрунтувати доцільність впровадження інновацій в поточну діяльність закладу ресторанного господарства.

На основі результатів попереднього аналізу рівня прогресивності виробничої системи, концептуальної спрямованості та специфіки системи обслуговування закладу ресторанного господарства запропонувати власний задум впровадження виробничої зони «Front cooking» в даному підприємстві, сформувати карту специфікації.

Карта специфікації виробничої зони «Front cooking» в _____

(підприємство ресторанного господарства)

№	Елементи	Характеристика елементів
1.	*Види технологічних процесів виробництва страв в зоні «Front cooking»*	
2.	*Компановка зони «Front cooking» в торговельній залі (фронтальна, кутова, центрична)*	
3.	*Конфігурація модуля (обладнання) зони «Front cooking» Режим доступу: http://www.newfrontcooking.com/en/configurateur.html*	
4.	*Кваліфікаційні вимоги працівника зони зони «Front cooking»*	

Висновки: підведіть підсумки заняття та зробіть висновки щодо розробки інтегрованих заходів лояльності в діяльність підприємств ресторанного господарства.

Запитання для самоперевірки:

1. Вкажіть можливі варіанти реалізації системи технологій «Cook&Serve» в практичній діяльності підприємств ресторанного господарства
2. Обґрунтуйте основні організаційно–технічні рішення щодо організації зони «Front cooking»
3. Якими критеріями можна характеризувати рівень розвитку виробничої інфраструктури підприємств ресторанного господарства?
4. Розкрийте специфіку процесів технології «Cook & Hold»
5. Визначте типи та види закладів ресторанного господарства в яких доцільно впроваджувати технологію «Cook&Serve»

Практична робота №6*

Тема: Застосування інноваційних методик дизайн-мислення.

Мета заняття: закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок застосування інноваційних методик дизайн-мислення для ресторанного господарства.

Завдання заняття:

- набуття вмінь застосовувати інноваційні методики дизайн-мислення;
- планування і розробка інтегрованих заходів вдосконалення проектів ресторанного бізнесу.

Теоретичні відомості

Уперше підходи дизайн-мислення почали застосовуватись у підприємницькій діяльності компанією IDEO, за ініціативою якої при Стенфордському університеті була створена так звана d.school (дизайн-школа). Розвиток ідеї та розробка інструментів дизайн-мислення здійснювалась потім HPI School of Design Thinking у Потсдамі. На сьогоднішній день проблема розвитку дизайн-мислення є актуальною для різних сфер людської діяльності, серед яких і ресторанний бізнес.

Дизайн-мислення – це найуспішніша світова методика для створення інновацій, яку активно використовують у роботі такі компанії, як Facebook, Google, Apple, Procter&Gamble, Samsung, IBM, IKEA. Курси з дизайн-мислення є важливою складовою навчального процесу Стенфордського університету та інших провідних університетів світу. В Україні до сьогодні їх викладали тільки найкращі бізнес-школи й тренери для вузької й забезпеченої аудиторії. Завдяки цьому курсу тепер будь-хто в Україні зможе безкоштовно опанувати основи дизайн-мислення.

З методологічної точки зору дизайн-мислення – це евристичний метод дослідження проблем в умовах невизначеності, тобто розв'язання нестандартних задач, пов'язаних з творчим пошуком. Як особливий стиль мислення, дизайн-мислення – це розумовий процес, що ґрунтується на поєднанні емпатії (вмінні дивитися на світ очима інших людей, зрозуміти їх потреби, бажання та завдання, які стоять перед ними), раціональності та творчого підходу до вирішення проблем**.**

Згідно з дослідженнями Стенфордського університету процес дизайн-мислення має п'ять етапів (Рис.1):

- розуміння (на першому етапі дизайн-мислення велика увага приділяється спробі зрозуміти фізичні та емоційні потреби людини, її систему цінностей, як і чому вона здійснює ті чи інші види діяльності);

- фокус (формулювання значущої і сфокусованої на практичному застосуванні задачі одним реченням, яке має назву POV (Point of View));
- ідеї (генерація інноваційних ідей для раціонального розв'язання поставленої задачі;
- прототип і тест (створення прототипу продукту чи послуги з метою їх тестування та з'ясування ставлення до них споживачів).

Рис. 1 етапи дизайн-мислення

Етапи виконання практичної роботи:

1. Вибір суб'єкту ресторанного господарства.
2. Провести дослідження за покроковою схемою дизайн-мислення.
3. Описати складові компонентів проекту.
4. Дизайн – бриф до проекту (табл. 1).

Таблиця 1

Дизайн – бриф до проекту «_____»

Опис проекту	
Масштаб проекту	
Запитання для дослідження	
Цільові користувачі	
План досліджень	
Очікувані результати	
Критерії оцінки ефективності	
Планування проекту	

Висновки: підведіть підсумки заняття та зробіть висновки щодо перспектив використання дизайн-методів в діяльність підприємств ресторанного господарства.

Запитання для самоперевірки:

1. Охарактеризуйте складові схеми дизайн-мислення.
2. Які інноваційні методи дизайн-мислення використовують у світі?
3. Визначте основні передумови впровадження програм лояльності в ЗРГ.
4. Наведіть приклади найбільш поширених програм лояльності ЗРГ м. Львів?

Література: 4, 11, 17, 18, 19.

Тема7. Сучасні формати та інноваційні форми обслуговування у закладах ресторанних господарств

Практична робота №7

Тема: Інноваційні технології створення програм лояльності споживачів закладу ресторанного господарства.

Мета заняття: закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок з створення інноваційних програм стимулювання лояльності споживачів закладу ресторанного господарства

Завдання заняття:

-набуття вмінь застосовувати теоретичні основи планування інноваційних програм лояльності споживачів закладу ресторанного господарства.

-самостійне планування і розробка інтегрованих заходів лояльності в діяльність підприємств ресторанного господарства.

Теоретичні відомості

Лояльність – це показник того, наскільки позитивним є ставлення клієнтів до всього, що пов'язане з діяльністю компанії, продукцією і послугами, які вона пропонує, торговою маркою, іміджем та ін. Перш ніж приступати до розробки програми лояльності, необхідно також з'ясувати, наскільки клієнти задоволені роботою закладу. Якщо клієнт не повністю задоволений, навряд чи варто займатися програмою лояльності. У такій ситуації необхідно вживати інші заходи і намагатися щось змінити в діяльності компанії. Лояльність базується на почутті задоволеності. Тому дуже важливо визначити, яким чином слід вимірювати ступінь задоволеності, яку викликає у покупця певний товар або послуга, і як від цього залежить лояльність.

Найпоширеніший приклад програми лояльності ресторанів є:

- дисконтні картки;
- знижки з нагоди різних подій, або для певної категорії відвідувачів;
- акції та сет пропозиції;
- презентації, дегустації, тощо.

У силу зростання значення інформаційних технологій в функціонуванні та розвитку сучасного бізнесу, ресторатори впроваджують елементи гейміфікації у ресторанний бізнес. Для приклад гейміфікації в соціальних мережах "Fecebook" та "Instagram": «дайте відповідь на 10 питань про сорти кави, розмістіть відповіді на своїй сто-рінці в соціальних мережах, наберіть найбільшу кількість лайків і отримаєте купон на 10 чашок капучино в нашій мережі кав'ярень». водночас ЗРГ практикують надавати бали, знижки та бонуси своїм лояльним споживачам за регулярні фото, зроблені під час відвідин ресторану. Як результат, користувачі соціальної мережі змагаються зі своїми друзями за найбільшу кількість балів, а найбільш активні «гравці» можуть зайняти перші позиції в списку лідерів і отримати відповідно най-вищу винагороду від закладу.

Разом з програмами лояльності в ресторанному господарстві застосовують інноваційні технології, що сприяють зростанню збуту послуг, такі як:

- Безготівковий розрахунок за кредитними картами та платіжними VISA, MasterCard та інші;
- Web-сайт закладу, використання можливостей інтерфейсу;
- реєстрація в системах інтернет-бронювання: Stolik.ua, Nota Bene, Booking.com.

Етапи виконання практичної роботи:

1. Вибір інноваційної ідеї для програми лояльності.
2. Обґрунтування доцільності інноваційної ідеї, її відповідності контингенту відвідувачів.

3. Формування типового плану- проекту програми лояльності.
4. Опис складових компонентів програми лояльності.
5. Фінансове планування для впровадження інноваційного проекту (задуму).

Висновки: підведіть підсумки заняття та зробіть висновки щодо розробки інтегрованих заходів лояльності в діяльність підприємств ресторанного господарства.

Запитання для самоперевірки:

1. Які інноваційні технології залучення споживачів використовують у світі?
2. Охарактеризуйте складові програми лояльності.
3. Визначте основні передумови впровадження програм лояльності в ЗРГ.
4. Які особливості має застосування елементів гейміфікації у ресторанний бізнес?
5. Наведіть приклади найбільш поширених програм лояльності ЗРГ м. Львів?

Література: 4, 11, 17, 18, 19.

Тема 1. **Інноваційна діяльність у ресторанному господарстві та її нормативно-правове забезпечення.**

Дослідницько-пошукова робота №1

Тема: Нормативно-правове забезпечення інноваційної діяльності в ресторанному господарстві

Мета: здобуття навиків у роботі з законами, державними стандартами та іншими нормативними актами, що регулюють інноваційну діяльність та нововведення в ресторанному господарстві та в узагальненні матеріалу; розуміти термінологію і визначення, що застосовуються в нормативних документах.

План

1. Характеристика нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності в ресторанному господарстві:
2. Закон України "Про інноваційну діяльність" і його характеристика.
3. Особливості створення нового продукту і нового сервісу в ресторанному господарстві.
4. Основні напрями «інноваційної діяльності» в ресторанному господарстві.

Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати питання за планом, дослідити інновацій, що застосовуються і пропонуються до впровадження у діяльність закладів ресторанного господарства.

Запитання для самоперевірки

1. Визначення термінів «інновації», «інноваційні технології», «інноваційна діяльність»;
2. Ознаки і особливості «інновації» в ресторанному господарстві.
3. Основні напрямки "Інноваційної діяльності" в ресторанному господарстві.
4. Визначте суть основних завдань вибору прийнятних інновацій для ПРГ.
5. Поясність взаємозв’язок різних стадії життєвий цикл попиту і технологій та інновацій.

Література: 1-5, 7,8, 13, 18, 20.

Тема 2. Інноваційні процеси створення і освоєння технологій, продукції та послуг в РГ.

Дослідницько-пошукова робота № 2

Тема: Планування нововведень в роботі закладів ресторанного господарства.

Мета: Поглиблення розуміння та знань щодо розроблення концепції інноваційного проекту та планування нововведення в ресторанному господарстві.

План

1. Складові розроблення концепції інноваційного проекту.
2. Напрями розвитку інноваційних процесів в ресторанному господарстві.
3. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах ресторанної індустрії.
4. Міжнародні інноваційні процеси, їх вплив на ресторанний бізнес України.

Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати питання за планом, дослідити інновацій, що застосовуються і пропонуються до впровадження у діяльність закладів ресторанного господарства.

Запитання для самоперевірки

1. Визначення термінів «інновації», «інноваційні технології», «інноваційна діяльність»;
2. Ознаки і особливості «інновації» в ресторанному господарстві.
3. Основні напрямки "Інноваційної діяльності" в ресторанному господарстві.
6. Визначте суть основних завдань вибору прийнятних інновацій для ПРГ.
7. Поясність взаємозв'язок різних стадії життєвий цикл попиту і технологій та інновацій.

Література: 1-5, 7,8, 13, 18, 20.

Дослідницько-пошукова робота № 3

Тема Інноваційні концепції та формати закладів ресторанного господарства.

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

План

1. Дослідження концептуальних закладів ресторанного господарства, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід.
2. Вивчення концепції діючих закладів ресторанного господарства провідних мереж ресторанного господарства України.
3. Інноваційні підходи до створення і оформлення концептуальних меню.
4. Відомі довідників гіди в ресторанному бізнесі: «Guide Rouge de Michelin», «Gaultmillau», «Le Guide Lebey des restaurants», «Le Pudlo», «Zagat Survey».

Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів вивчити питання за планом, підготувати презентацію – доповідь за тематикою.

Запитання для самоперевірки

1. Особливості організації формат фуд-корт (Food Court)

2. Які номінації нагороджують в рамках національної ресторанної премії СІЛЬ
3. Суть інноваційного формату закладів ресторанного господарства Simple
4. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Quick Service».
5. Які інноваційні підходи використовують для створення і оформлення меню.

Література: 4, 11, 12, 13,15, 18, 20.

Дослідницько-пошукова робота № 4

Тема: Інноваційні форми і методи обслуговування в ресторанному господарстві.

Мета: проаналізувати інноваційні форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства та фактори, що визначають доцільність їх застосування.

План

1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства.
2. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.
3. Організація кулінарного тімбілдингу, воркшопів.
4. Спеціальні форми обслуговуваня: чайні і кавові церемонії.

Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів вивчити питання за планом, підготувати презентацію – доповідь за тематикою.

Запитання для самоперевірки

1. Які новоутвонені посади в ресторанному бізнесі несуть інноваційні складові обслуговування?
2. Охарактеризуйте інноваційні пропозиції додаткових послуг
3. Визначте суть основних завдань організації кулінарного тімбілдингу
4. Які заходи формату «гала-івент» є найбільш поширені?
5. Поясність особливості реалізації принципу «Eat&Smile»
6. Автоматизовані системи розливу алкоголю

Література: 4, 11, 12, 13,15, 18, 20.

Дослідницько-пошукова робота № 5

Тема: Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства

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

План

1. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства країн світу.
2. Вивчення досвіду застосування інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства м. Львів.
3. Вивчити досвід організації відкритої форми виробництва «Front cooking» на прикладі діючих закладів.

Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів вивчити питання за планом, підготувати презентацію – доповідь за тематикою.

Запитання для самоперевірки

1. У чому полягає сутність інноваційності організації тепан-шоу та шоу-кукінг?

2. Якими критеріями можна характеризувати рівень інноваційності виробничої інфраструктури підприємств ресторанного господарства?
3. Вкажіть можливі варіанти реалізації системи технологій «Cook&Serve» в практичній діяльності підприємств ресторанного господарства;
4. Обґрунтуйте основні організаційно–технічні рішення щодо впровадження технологій «Front cooking»;

Література: 4, 6, 18, 20, 21.

Дослідницько-пошукова робота № 6

Тема: Управління інноваційною діяльністю закладів ресторанного господарства

Мета: ознайомити здобувачів освіти з методами впровадження та розповсюдження інновацій в ресторанному підприємстві, набуття навичок в організації та управлінні інноваційною діяльності.

План

1. Методи активізації інноваційної діяльності колективу ресторанного підприємству.
2. Інструментальні засоби автоматизації управління інноваційними проектами.
3. Вивчення досвіду управління інноваційною діяльністю діючих підприємств ресторанного господарства.

Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів вивчити питання за планом, підготувати реферативне повідомлення за тематикою.

Запитання для самоперевірки

1. Який зв'язок між рівнем інновацій у ресторанних підприємствах та їх імідж?
2. Яка необхідність впровадження інноваційних процесів у сучасному ресторанному підприємстві України.
3. Які критерії необхідні для впровадження інновації у ресторанному бізнесі?
4. Які методи методи активізації інноваційної діяльності доцільно застосовувати для соціальноорієнтованих закладів ресторанного господарства.

Література: 7, 14, 17, 18, 19, 20

Рекомендована література

1. Закон України „Про інноваційну діяльність" // В. В. Р. 2002. № 36. Ст. 20.
2. Закон України „Про наукову і науково-технічну діяльність" // ВВР. 1999.
3. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні»
4. П'ятницька, Г. Т. Інноваційні ресторанні технології : основи теорії : навч. Посібник / Г. Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – Київ: Кондор, 2013.
5. Борисюк О.А. Інноваційні тренди в конкурентних реаліях ресторанного господарства / О.А. Борисюк // Науковий часопис НПУ імені М.П. Драгоманова. Серія 4. Географія і сучасність. [зб. наукових праць] / ред. рада: В.П. Андрущенко (голова). - К.: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2015.
6. Сусол Н.Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навч. посіб.: / Н.Я. Сусол, ЛІЕТ. – Львів, «Галицька видавнича спілка», 2015.
7. Найдюк В. С. Методологічні засади управління інноваційним розвитком підприємств ресторанного господарства[Електронний ресурс] / В.С. Найдюк // Бізнес Інформ. – 2013.

8. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторанні технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.

9. Аветисова А. О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку / А. О. Аветисова / /Вісник соціально-економічних досліджень. - 2013.

10. Мельниченко С. В. Ресторанний бізнес в Україні: перспектива чи втрачена вигода? / С. В. Мельниченко, І. І. Присакар // Економічний простір. - 2015.

11. Гернего Ю.О. Теоретичні основи дослідження ефективності реалізації інноваційного проекту / Ю. О. Гернего // Університетські наукові записки. – 2012.

12. Додаткові послуги й інновації в соціокультурному просторі / О. Є. Завгородня, М. М. Ткач // Культура України. Серія : Культурологія. - 2016.

13. Кожухівська Р.Б. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу /Р.Б. Кожухівська// Науковий журнал «Вісник Донецького національного університету. Сер. В: Економіка і право// Донецький національний університет МОН України. – Вінниця, 2015.

14. Бурий, С.А. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму [Текст] /С. А. Бурий // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2014.

15. Прилепа Н.В. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу / [Н.В. Прилепа, Г.О. Соколюк]. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2014

16. Антоненко І. Я. Сервісні інновації як інструмент ефективного менеджменту туристичних підприємств / І. Я. Антоненко, І. Л. Мельник // Вісник ДІТБ. - 2013.

17. Тіхонова Н.О. Комунікативний менеджмент в готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч./ Н.О.Тіхонова-К.: НУХТ, 2014.

18. Періодичні видання: «Food Technology», «Food Reseach»Рестораторь, Food & Drinks

19. Нормативні акти України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: http://world-v-tourism.com.