

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ МІЖНАРОДНИХ  
ВІДНОСИН ІМ. Б. Д. ГАВРИЛИШИНА

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ІНЦМВ  
ім. Б. Д. Гаврилишина  
Ірина ІВАЩУК  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Виконувач обов'язків проректора з  
науково-педагогічної роботи  
Віктор ОСТРОВЕРХОВ  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор навчально-наукового  
інституту новітніх освітніх  
технологій  
Святослав ПИТЕЛЬ  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**  
з дисципліни

**“СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ”**

Ступінь вищої освіти – магістр  
галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”  
спеціальність – 241 “Готельно-ресторанна справа”  
Освітньо-професійна програма – “Готельно-ресторанна справа”

**Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу**

Форма навчання	Курс V	Семестр	Лекції (год.)	Практичні (семін.) (год.)	ІРС (год.)	Тренінг (год.)	Разом (год.)	СРС (год.)	Іспит (сем.)
Денна	ГРС	1	30	15	5	4	150	96	1
Заочна	ГРС	1	8	4	-	4	150	134	1

**Тернопіль-ЗУНУ**

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти на першому (магістерському) рівні галузь знань - 24 "Сфера обслуговування" за спеціальністю – 241 "Готельно-ресторанна справа", затвердженої Вченою Радою ЗУНУ (протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ р.).

Робочу програму склав канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу Оксана ОЛИВКО

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ р.

Завідувач кафедри міжнародного туризму  
і готельного бізнесу, к. е. н., доцент



Оксана ГУГУЛ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», протокол № 1 від 30.08.2023 р.

Голова групи забезпечення спеціальності

д. е. н., доцент



Юрій ГУМЕНЮК

Гарант ОПП



Вікторія ДАНИЛЕНКО-КУЛЬЧИЦЬКА

# СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ “СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ”

## 1. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ “СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ”

Дисципліна “СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ”	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS – 5	Галузь знань – 24 "Сфера обслуговування"	Статус дисципліни – нормативна дисципліна циклу професійної підготовки Мова навчання – українська
Кількість залікових модулів – 4	Спеціальність – 241 “Готельно-ресторанна справа”	Рік підготовки – 1 Семестр – 1
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти – магістр	Лекції – 30 год. (ЗФН- 8 год.) Практичні заняття – 15 год (ЗФН -4 год.).
Загальна кількість годин – 150 (ЗФН -150)		Самостійна робота – 96 год. (ЗФН -134 год.). (4 год. – тренінг) Індивідуальна робота – 5 год.
Тижневих годин – 10 год., з них аудиторних – 3 год.		Вид підсумкового контролю – іспит

## 2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ»

**2.1. Мета вивчення дисципліни.** Метою викладання навчальної дисципліни «Сучасні ресторани тренди» є розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку сучасного ресторанного бізнесу, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при конструюванні новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначити особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу; створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг.

### 2.2. Завдання вивчення дисципліни.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни є: розвиток знань щодо: інноваційних технологій розвитку ресторанного бізнесу, використання сучасних досягнень науки і передових технологій у готельно-ресторанній справі, здатності застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управління

технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства.

*Програмні результати навчання:* Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Володіння навичками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.

### **2.3. Найменування та опис компетентостей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни «Сучасні ресторани тренди»:**

- Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
- Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та рестораних послуг.
- Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Зміст умінь, що забезпечується вищеописаними компетентостями полягає у вмінні використовувати одержані знання у практичній діяльності, враховуючи тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Передумови для вивчення дисципліни.** Засвоєння знань за програмою фахового випробування за спеціальністю.

### **2.4. Результати навчання.**

- Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і рестораних мереж (корпорацій).
- Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
- Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

## **3. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ «Сучасні ресторани тренди»**

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ дисципліни «Сучасні ресторани тренди».**

#### **Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.**

Огляд методології дисципліни. Структура навчальної дисципліни. Роль інноваційних технологій у діяльності підприємств готельно-ресторанного

бізнесу. Поняття харчових продуктів функціонального призначення. Їх Види, класифікація.

Література: 1, 2, 7, 9, 12.

## **Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.**

Сучасні формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі. Зарубіжний досвід розвитку сучасних закладів гостинності. Розвиток ресторанних мереж в Україні. Відомі ресторатори України та світу.

Література: 1, 2, 7, 9, 12.

## **Тема 3. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.**

Креативні особливості створення меню для ресторанних закладів . Особливості дизайну меню . Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів

Література: 3, 4, 8, 13, 16.

## **Тема 4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві .**

Обслуговування заходів типу «гала-івент». Обслуговування за місцем проведення ділових , культурних, громадських заходів. Організація харчування на виставках, ярмарках, форумах.

Література: 3, 4, 8, 13, 16.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Інновації у ресторанній сфері. Оздоровчі харчові продукти, як основний об'єкт інновацій.**

### **Тема 5. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії .**

Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками.

Література: 4; 8; 12; 15.

### **Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах.**

Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Лікувальні особливості окремих харчових продуктів. Характеристика основних лікувальних дієт.

Література: 10, 12, 14, 17.

## Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей

Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика і особливості дитячого харчування залежно від віку. Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.

Література: 3, 7, 17, 18.

### СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ ДИСЦИПЛІНИ «Сучасні ресторанны тренди»

#### 4. Денна форма навчання

	<i>Кількість годин</i>			
	Лекції	Практичні	СРС	ІРС
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Теоретичні засади розвитку сучасних типів закладів харчування</b>				
Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	4	2	15	1
Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	4	2	15	1
Тема 3. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	4	2	15	1
Тема 4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві .	4	2	15	
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Інновації у ресторанній сфері. Оздоровчі харчові продукти, як основний об'єкт інновацій.</b>				
Тема 5. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії .	4	1	15	1
Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах.	5	2	15	-
Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей	5	2	16	1
Разом:	30	15	96	5

## Заочна форма навчання

	<i>Кількість годин</i>			
	Лекції	Практичні	СРС	ІРС/Тренінг
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Теоретичні засади розвитку сучасних типів закладів харчування</b>				
Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	2		20	
Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	1	1	20	2
Тема 3. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	1	1	18	
Тема 4. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві .	1		20	
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Інновації у ресторанній сфері. Оздоровчі харчові продукти, як основний об'єкт інновацій.</b>				
Тема 5. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії .	1	1	20	1
Тема 6. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах.	1	1	18	
Тема 7. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей	1		18	1
Разом:	8	4	134	4

### 5. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Теоретичні засади розвитку сучасних типів закладів харчування**

#### Практичне заняття № 1

#### Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства та їх розвиток в сучасних умовах

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

### *Завдання*

1. Дослідження концептуальних закладів ресторанного господарства, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід.
2. Вивчення концепції діючих закладів ресторанного господарства провідних мереж ресторанного господарства в містах - мільйонниках (за вибором викладача).
3. Вивчення сучасної тематики і стилів закладів ресторанного господарства; дослідження їх відповідності обраній концепції.
4. Створення концептуального закладу ресторанного господарства, в тому числі і при готельно-туристичному комплексі.

### **Завдання для самостійної роботи**

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у формі презентації дослідження про відповідність діючого закладу ресторанного господарства обраній концепції та стилю.

Вибір діючого закладу ресторанного господарства погодити з викладачем.

### **Запитання 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.
4. Характеристика сучасних стилів вітчизняних закладів ресторанного господарства: розміщених в столиці та інших містах України.
5. Які стилі характерні для закордонних закладів ресторанного господарства?
6. Яка різниця полягає між "казковим" та "фентезі", "національним" та "етнічним" стилями закладів ресторанного господарства?
7. Зазначити модний тренд та стильове різноманіття закладів ресторанного господарства, зважаючи на вітчизняний та закордонний досвід.

Література: 1-3, 42, 43, 46, 48, 49, 52.

## **Практичне заняття № 2**

### **Інноваційні формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток**

*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.



## *План*

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-n-Casual», «родинний».
4. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Casual Dinning», «Fine Dining», «гастрономічний ресторан».
5. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Pre-Party», «After- Party», «клубний».
6. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Free-Flow», «Food Court», «євроїдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня».
7. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

### **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.

### **Завдання для самоперевірки**

1. Які типи закладів ресторанного господарства відносяться до традиційних форматів закладів ресторанного господарства?
2. Які типи закладів ресторанного господарства відносяться до інноваційних форматів закладів ресторанного господарства?
3. Відміни між традиційними і інноваційними формами закладів ресторанного господарства.
4. Загальна характеристика інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick Service», «Quick-n-Casual», «Casual Dinning», «Fine Dining», «Pre-Party», «Free-Flow», «Food Court», «євроїдальня», «гастрономічний ресторан», «клубний», «ресторан з самообслуговуванням», «родинний», «експо-кухня» тощо.
5. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства з урахуванням вітчизняного та закордонного досвіду.

Література: 1-3, 12, 42, 43, 46, 55, 49.

## Практичне заняття № 3

### Інноваційні технології у створенні концептуального меню

*Мета:* навчитись аналізувати меню у відповідності до концепції закладу; створювати концептуальне меню; досліджувати інновації у композиційному оформленні меню, використовуючи інновації у стилі, дизайну меню; дотримання правил і принципів подання інформації.

#### Завдання

1. Вивчення різних видів меню закладів ресторанного господарства з різним концептуальним спрямуванням.
2. Аналіз меню закладів ресторанного господарства з різним концептуальним спрямуванням за дотримання принципів і правил подання інформації в меню; за наявністю сучасного дизайну та стилів.
3. Створення концептуального меню для закладу ресторанного господарства з певною концепцією та форматом (за завданням і вибором викладача).

#### Завдання для самостійної роботи

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати рефератне повідомлення щодо інновацій у оформленні меню, поданні інформації в ньому; дослідити дотримання правил 3С, 4С, 5С для ресторанів та барів, клубів, домів сигар тощо.

#### Запитання для самоперевірки

1. Види і концепції меню.
2. Які існують принципи і правила подання інформації в меню з точки зору традиції; інновації?
3. Характеристика концептуального меню; тематичного; меню-«лего»; інтерактивного меню.
4. Характеристика дизайну меню.
5. У чому сутність композиційного оформлення меню?
6. Фактори впливу на формування інноваційного меню.

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22-24, 36, 38, 43, 46, 52, 53.

## Практичне заняття №4

### 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.

### *План*

1. Впровадження професій сомельє, баріста, вітальє в закладах ресторанного господарства України. Правила формування карти пропозиції і дегустації.
2. Впровадження професії фромажері, шоколатьє, сільмельє 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 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, сільмельє, шоколатьє, 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 кейтерінгового бару перед початком і наприкінці заходу.
8. Міксолог і коло питань його компетенції.
9. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм.

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22-24, 36, 38, 43, 46, 52, 53.

## Практичне заняття № 5

### Сучасні тенденції впровадження номенклатури додаткових послуг та їх розвиток у ресторанному господарстві

*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.

#### *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.

#### **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.

Література: 1, 2, 18, 20, 21, 24, 46, 48, 49, 52, 53.

## Практичне заняття № 6

### Інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення з використанням нових видів сировини

*Мета:* навчитись створювати рецептури страв з використанням нових видів сировини; складати апаратурно-технологічні схеми використання страв функціонального призначення.

#### *Завдання*

1. Розробити меню для закладу ресторанного господарства з певним концептуальним спрямуванням (за вибором викладача).
2. Розробити технологічні картки на три страви (групи страв задає викладач) з використанням нових видів сировини.
3. Скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва страв функціонального призначення (кількість страв задає викладач) .

#### **Завдання для самостійної роботи**

На матеріалах власних досліджень, літературних та інших джерел інформації проаналізувати діючі меню концептуальних закладів ресторанного господарства на предмет використання нових видів сировини , інноваційних методів подання страв і інновацій в кулінарному дизайні.

#### **Запитання для самоперевірки**

1. Фактори впливу на зміну ринку сировини для ресторанного господарства.
2. Загальна характеристика сучасних видів сировини для закладів ресторанного господарства різних типів, класів і форматів.
3. Кулінарне застосування різних видів сировини і продовольчих товарів у закладах ресторанного господарства, в тому числі з концептуальним спрямуванням.
4. Використання різних видів сировини в кулінарному дизайні.
5. Характеристика екзотичних видів сировини та їх кулінарне використання.
6. В чому полягають морально-етичні проблеми кулінарного використання деяких видів сировини?

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22, 23, 36, 43, 46, 48.

## Практичне заняття № 7

### Характеристика інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення

*Мета:* навчитись створювати меню і рецептури страв з використанням біологічно-активних речовин, дієтичних добавок; складати апаратурно-технологічні схеми виробництва страв функціонального призначення.

#### Завдання

1. Розробити меню для закладу ресторанного господарства з певним концептуальним спрямуванням (за вибором викладача), до складу якого включити функціональні харчові продукти.
2. Розробити технологічні картки на одну страву (групу страв задає викладач) з використанням біологічно активних речовин, дієтичних добавок.
3. Скласти апаратурно-технологічну схему виробництва страви функціонального призначення.

#### Завдання для самостійної роботи

На матеріалах власних досліджень, літературних та інших джерел інформації проаналізувати діючі меню закладів ресторанного господарства на предмет використання ними страв з біологічно-активними речовинами, дієтичними добавками. Визначити розвиток функціонального харчування в світі.

#### Завдання для самоперевірки

1. Визначити поняття «функціональні харчові продукти».
2. Які умови визначають функціональну спрямованість харчових продуктів?
3. Значення функціональних харчових продуктів у харчуванні людини.
4. Розвиток функціонального харчування у світі.
5. Фізіологічне значення біологічно активних речовин харчових продуктів.
6. Класифікація та характеристика дієтичних добавок.
7. В чому полягає мета введення дієтичних добавок?
8. Характеристика харчових волокон та їх властивостей.
9. Генетично-модифіковані продукти та їх класифікація.
10. Сутність інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок.

Література: 1-5, 11, 12, 19, 22, 23, 36, 43, 46, 48.

## **6. КОМПЛЕКСНЕ ПРАКТИЧНЕ ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ**

**Комплексне практичне індивідуальне завдання (КПЗ)** студентів передбачає виконання індивідуальних науково-дослідних завдань. КПЗ представляє собою навчальний модуль, який виконується самостійно і оцінюється як частка навчального курсу з врахуванням у загальній оцінці за курс. Це надає вагомості даній роботі і робить її зміст вартісним.

Завдання виконуються і подаються викладачеві у письмовій формі. Робота виконується на листах формату А4 шрифтом Times New Roman Cyr, розміром 14 pt, інтервал – 1,5. Поля: згори та знизу – 2 см, з лівого боку – 3 см, з правого боку – 1,5 см. Обсяг роботи – до 40 сторінок.

При оцінюванні виконання завдання враховуються:

- повнота розкриття теми і змістовність роботи – 40 балів;
- розгорнутий аналіз проблеми (порівняння з іншими об'єктами, аналіз проблеми в динаміці, тощо) – 30 балів;
- творчий підхід, оригінальність розкриття теми – 10 балів;
- наявність ілюстративного матеріалу – 5 балів;
- грамотність, стилістика виконання роботи – 5 балів;
- використання під час підготовки проекту технічних засобів (Excel, PowerPoint, Visio, Maple, спеціалізованих комп'ютерних програм, тощо) – 10 балів;

Максимальна сума балів, яку студент може отримати за виконання КПЗ – 100 балів.

### **Суть комплексного практичного індивідуального завдання.**

**Індивідуальне завдання з дисципліни «Сучасні ресторанны тренди»** має наскрізний характер і виконується на прикладі конкретного підприємства індустрії гостинності (українського або закордонного).

Тема індивідуального завдання **«Особливості створення діяльності екологічного ресторану»**

*Мета:* навчитись запроваджувати методи екологічності у ресторанах загального напряму та екологічних ресторанах, розуміти необхідність використання екологічних матеріалів, методів збереження енергії, тепла та матеріалів сучасних клінінгових та ароматехнологій та впроваджувати принципи дотримання екології при спілкуванні з гостями ресторану.

### *Завдання*

1. Створити перелік інноваційних екологічних технологій в оснащенні екологічних ресторанів.
2. Створити перелік інноваційних екологічних технологій для екологічного ресторану.
3. Розробити заходи з використання сонячних батарей.
4. Запропонувати екологічні засоби прибирання у ресторані.

5. Розробити методи спілкування та впливу на гостей з метою орієнтації їх на екологічну діяльність ресторану.

### **Запитання для самоперевірки**

1. У чому сутність екологічного ресторану?
2. Який вплив має екологічність ресторану на його імідж?
3. Які особливості методів обслуговування гостей у екологічному ресторані?

Література: 31, 39, 48.

## **7. ТЕМАТИКА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

Перед початком викладання дисципліни «Сучасні ресторани тренди» студент повинен ознайомитись з програмою та робочою програмою курсу, видами і формами поточного та залікового контролю.

Для самостійної роботи студентів з вивчення дисципліни входить підготовка до лекції, практичних занять, виконання індивідуальних творчих завдань і написання рефератів, участь у науково-дослідницькій роботі.

Під час вивчення літературних джерел рекомендується вести робочі записи

в вигляді тезисів чи конспектів, що полегшує систематизацію та узагальнення матеріалу з вивченого питання.

Самостійна робота студентів включає:

- конспектування під час вивчення літератури;
- опрацювання лекційного матеріалу;
- ознайомлення з досвідом діяльності закладів ресторанного господарства;
- вивчення відповідних нормативно-законодавчих актів;
- збір інформації для виконання самостійних робіт;
- підготовка до іспиту.

Під час підготовки до індивідуального завдання необхідно досконало опрацювати відповідні теоретичні питання, вивчити організацію праці на різних підприємствах ресторанного господарства.

Регулярна самостійна робота студентів над предметом курсу є також необхідною умовою їх науково-дослідницької діяльності.

Основними формами науково-дослідницької роботи студентів є:

- участь студентів у проблемних групах і наукових групах;
- участь у виконанні наукових досліджень;
- участь у виконанні договорів про творчу співдружність з підприємствами ресторанного господарства.



## **8. ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ ТРЕНІНГУ**

**Тематика: Сучасні тенденції організації надання інноваційних додаткових послуг у закладі ресторанного господарства та їх розвиток**

*Мета:* зрозуміти необхідність розробки та впровадження у закладах ресторанного господарства інноваційних додаткових послуг з метою підвищення іміджу закладу, формування кола постійних гостей шляхом встановлення особистих контактів, врахування їх побажань щодо номенклатури та якості надання додаткових послуг, забезпечення їх людськими та матеріальними ресурсами.

### *План*

1. Сучасні програми надання додаткових послуг гостям ресторану з урахуванням їх індивідуальних особливостей і побажань.
2. Особливості організації надання додаткових послуг в залежності від типу та категорії ресторану.
3. Особливості організації надання додаткових послуг гостям різних психологічних типів та з різними фізичними вадами.
4. Розробка програм лояльності постійного гостя ресторану.
5. Забезпечення матеріальними та людськими ресурсами виконання інноваційної програми надання додаткових послуг у ресторані.

### **Завдання для самостійної роботи**

За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів проаналізувати систему надання додаткових послуг у діючих закладах ресторанного господарства, урахування індивідуальних уподобань постійних гостей ресторану, розробити порядок надання нової послуги для певного контингенту гостей.

## **9. МЕТОДИ НАВЧАННЯ.**

У навчальному процесі використовуються: лекції, практичні та індивідуальні заняття, групова робота, комунікативні техніки, а також методи опитування, тестування, ділові ігри, виконання комплексного практичного індивідуального завдання.

## **10. МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ.**

В процесі вивчення дисципліни «Сучасні ресторани тренди» використовуються наступні методи оцінювання навчальної роботи студента:

- поточне тестування та опитування;
- підсумкове тестування по кожному змістовому модулю;
- оцінювання виконання КПЗ;
- ректорська контрольна робота;
- екзаменаційні завдання.

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 1 (ректорська контрольна робота)	Заліковий модуль 3 (підсумкова оцінка за КПЗ)	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20%	20%	20%	40%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 1-4 теми по 5 балів – макс 30 балів. 2. Письмова робота – макс 70 балів	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 5-7 теми по 5 балів – макс 30 балів. 2. Письмова робота – макс 70 балів	1. Підготовка КПЗ – макс 40 балів. 2. Захист КПЗ – макс 40 балів. 3. Участь у тренінгах – макс 20 балів	1. Тестові завдання (5 тестів по балів) – макс 25 балів. 2. Теоретичне питання – макс 25 балів 3. Кейс – макс 50 балів

#### Шкала оцінювання:

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	<b>A</b> (відмінно)
85-89	добре	<b>B</b> (дуже добре)
75–84		<b>C</b> (добре)
65–74	задовільно	<b>D</b> (задовільно)
60-64		<b>E</b> (достатньо)
35–59	незадовільно	<b>FX</b> (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		<b>F</b> (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

### 11. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ ДИСЦИПЛІНА

№	Найменування	Номер теми
1.	Ноутбук, ПК	1-7
2.	Мультимедійний проектор	1-7
3.	Windows	1-7

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. A Manual for Water and Waste Management. URL: <http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/WEBx0015xPA-WaterWaste.pdf> (date of access: 05.04.2021).
2. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2006. – 352 с.
3. Використання новітніх технологій в готельному і ресторанному бізнесі URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/chernomazyuk.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/chernomazyuk.htm) (дата звернення: 04.11.2021).
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р.
5. 3682-ССІШ.
6. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закон України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
7. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства: [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/ginda.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm).
8. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малуца, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
9. Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі : Навчально-методичний посібник / укл. А. Гуцол. – Старобільськ: Вид-во ДЗ „Луганського національного університету імені Тараса Шевченка”, 2021. – 354 с.
10. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі URL: <https://www.shopolog.ru/metodichka/idei-dlya-malogo-biznesa/innovacii-i-technologii-v-gostinichnom-biznese/> (дата звернення: 05.11.2021).
11. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.
12. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.
13. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.
14. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практик. конф. (10 грудня 2020 р. м. Київ ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

15. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.
16. Поплавська А. В. Феномен гостинності в українському та зарубіжному культурознавстві / А. В. Поплавська // Культурологія, 2018. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http //www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64](http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64).
17. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В. А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 с.