

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

Постанова вченої ради

29.05.2023

протокол № 07, п. 8

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ від 29.05.2023 № 70

**КОНЦЕПЦІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ /
CONCEPTS AND RESTAURANT CREATIVITY**

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«магістр» / «master»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології» / «Production and technologies»
Спеціальність	181 «Харчові технології» / «Food technologies»
Освітня програма	«Ресторанні технології» / «Restaurant technologies»

Розробник: Постова Валентина, кандидат економічних наук

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології» – Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 11.05.2023 протокол № 7;
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 19.05.2023 протокол № 5.

Рецензенти:

Рябенська Марина, кандидат економічних наук, доцент.
Завальнюк Віктор, директор кафе-бару «Над річкою».

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 14.06.2023 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,45.
Обл.-вид. арк. 1,22. Тираж 2. Зам. № 276.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.

Мета вивчення дисципліни. Робоча програма дисципліни «Концепції та ресторанний креатив» складена у відповідності до її місця та значення за структурно-логічною схемою, що передбачається освітньою програмою підготовки здобувачів другого рівня вищої освіти «магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності «Харчові технології», освітньої програми «Ресторанні технології».

Дисципліна «Концепції та ресторанний креатив» спрямована для вивчення сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу; формування концептуальної атмосфери та гастрономічного бренду закладів ресторанного бізнесу; сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну ресторанної продукції; авангардних технологій сервісу та ексклюзивних послуг.

Дисципліна спрямована на ознайомлення із вітчизняним та зарубіжним досвідом створення концепцій і форматів закладів ресторанного бізнесу, тенденціями розвитку ресторанних технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасних підходів до комбінаторики смаку і аромату, кулінарного дизайну, а також із особливостями розвитку сучасних форматів та концепцій закладів ресторанного бізнесу; ознайомлення із авангардними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами, особливостями формування і розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг; вивчення особливостей професійних вимог до обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного бізнесу.

Метою дисципліни «Концепції та ресторанний креатив» є формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.

Предметом вивчення дисципліни «Концепції та ресторанний креатив» є сукупність теоретичних та практичних аспектів організації формування сучасних концепцій та форматів закладів ресторанного бізнесу.

Результати вивчення навчальної дисципліни її місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Концепції та ресторанний креатив» для освітньої програми «Ресторанні технології» є формування комплексу компетентностей:

– **інтегральна компетентність:**

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

– загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

– спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 8. Здатність розробляти креативні ресторанный технології та сучасні концепції закладів ресторанного господарства.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Концепції та ресторанный креатив» полягають:

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

Міждисциплінарні зв'язки: програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки магістрів та передбачає наявність у здобувачів вищої освіти базових знань з організації ресторанного господарства, технології ресторанної продукції, етнічної кулінарії, основ управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Критерії оцінювання результатів навчання.

Система організації навчального процесу у вищому навчальному закладі передбачає введення системи комплексної діагностики знань здобувачів.

Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Концепції та ресторанный креатив» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних практичних завдань. Поточний контроль знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), виконання індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування, інше.

Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 100 балів. Аудиторна навчальна робота оцінюється максимально у 70 балів (14 занять x 5 балів = 70 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Концепції та ресторанний креатив» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (виконання індивідуальних завдань, підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей / тез з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 30 балів.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму дисципліни та набрали достатню кількість балів, отримують підсумкову оцінку без опитування чи виконання екзаменаційного завдання (згідно з Положенням Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти №12 від 07.02.2022).

У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися із проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені (згідно Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів №32 від 07.02.2022).

Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин/ кредитів	З них			
		лекції	практ.	СРС	
Тема 1. Концепції закладів ресторанного бізнесу	14	2	2	10	РПЗ, УО, Т
Тема 2. Розроблення концепції закладу ресторанного бізнесу	24	4	4	16	РПЗ, УО, Т, ІЗ
Тема 3. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу	24	2	2	20	РПЗ, УО, Т, ІЗ
Тема 4. Послуги у концептуальних закладах ресторанного бізнесу	24	4	4	16	РПЗ, УО, Т
Тема 5. Гастрономічний бренд закладу ресторанного бізнесу	24	4	4	16	РПЗ, УО, Т
Тема 6. Фьюжн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	12	2	2	8	РПЗ, УО, Т
Тема 7. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	12	2	2	8	РПЗ, УО, Т
Тема 8. Концепції кулінарного дизайну ресторанної продукції	12	2	2	8	РПЗ, УО, Т, ІЗ
Тема 9. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
Тема 10. Професійна майстерність персоналу у концептуальних ресторанах	14	2	2	10	РПЗ, УО, Т
Тема 11. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т, ІЗ
Разом за курс	180/6	28	28	124	-
Підсумковий контроль – екзамен					

Умовні позначення: РПЗ – розв’язання практичних завдань, УО – усне опитування, ІЗ – індивідуальне завдання, Т – тестування

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.

Тема 1. Концепції закладів ресторанного бізнесу

Мета, завдання, складові елементи дисципліни «Концепції та ресторанний креатив», її взаємозв'язок з іншими дисциплінами.

Індустрія гостинності, сутність та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства. Закордонний досвід розвитку індустрії гостинності. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття.

Еволюція ресторанного бізнесу. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві. Чинники соціального характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Історія та перспективи розвитку ресторанного господарства. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації діяльності закладів ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців. Специфічна особливість концепцій ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання при формуванні концепції в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування. Основні аспекти, що впливають на розвиток концепції ресторанного бізнесу.

Сутність концепції та основні етапи її створення. Роль концепції як ключового чинника організації і функціонування сучасного ресторану у системі індустрії гостинності. Складові концептуального підходу при створенні ресторану та важливість їх застосування у подальшій діяльності ресторанного господарства. Актуальні концептуально-тематичні заклади туристично-насиченого міста. Програми ефективного функціонування закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

Тема 2. Розроблення концепції закладу ресторанного бізнесу

Організаційні засади розробки концепції закладу ресторанного господарства. Етапи розробки концепції: маркетинг проекту, планувальні рішення та технології, бізнес-план, творча частина.

Створення унікальної концепції закладу ресторанного бізнесу. Зміна концепції ресторану. Торгова марка як один з механізмів створення концепції розвитку ресторанного бізнесу. Функції, які виконує логотип та емблема закладу. Характеристика та дизайн логотипу. Зовнішнє оформлення закладу ресторанного господарства. Одяг персоналу закладу.

Принципи організації зовнішнього оформлення в концепції ресторанного бізнесу. Меню як невід'ємна частина при розробці концепції.

Правила складання меню. Нові види меню, їх стиль та оформлення як елемент дизайну закладу ресторанного господарства і створення ефекту підсилення продажу. Історія створення меню, меню як символ ідеї свята.

Класичні й інноваційні види меню: тематичне, дитяче. Спеціальні меню: сезонне, вранішнє, «сніданки-комбо», компліментне, «меню-бінго». Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому при використанні дво- і трипанельного меню. Мода в назвах страв. Опис страв як засіб їх просування. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід. Дизайн меню і стилі. Логотип як атрибут меню. Шрифт, фотографія страв, малюнки, картинки (магніти, обкладинки, елементи декору тощо). Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів. Організація рекламно-маркетингових заходів в розвитку концепції ресторанного бізнесу.

Аналіз та оцінка ефективності розробленої концепції закладу ресторанного господарства, його екологічні та соціальні наслідки.

Тема 3. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу

Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» та їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції. Створення і розвиток закладів сучасного формату під час підготовки та обслуговування заходів. Неймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства. Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick'n'Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний». Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства цих форматів.

Поняття «атмосфера» закладу ресторанного господарства. Складові елементи атмосфери закладу: асортимент продукції, її якість та кулінарний дизайн, декоративне оздоблення і стильовий дизайн інтер'єру, елементи внутрішнього декору, особливості освітлення, меблів, текстилю, концепція звуку (фоновий звук, Dj-бар, повноцінна клубна світло-звукова інсталяція), комбінаторика ароматів (аромамаркетинг і аромаклінінг), флористика.

Тема 4. Послуги у концептуальних закладах ресторанного бізнесу

Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безкоштовних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства: дітей, підлітків, сімей з дітьми, людей з обмеженими можливостями, літніх людей тощо. Особливості надання послуг, що задовольняють потреби споживачів і викликають відчуття комфорту від

реалізації власних потреб у закладі ресторанного господарства. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам. Вітчизняний та закордонний досвід.

Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування. Правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання; вирішення персоналом неочікуваних проблем, що виникли у споживачів у закладах ресторанного господарства.

Споживчі ризики на ринку послуг: виконавчий, фізичний, фінансовий, психологічний, соціальний, ризик втрати часу. Методи зменшення споживчих ризиків у закладах ресторанного господарства.

Класифікація і характеристика послуг у закладах ресторанного господарства, їх відповідність загальній концепції. Концептуальні підходи до формування і управління асортиментом додаткових послуг закладів.

Послуги дозвілля і розваг як складова концепції закладу. Характеристика просторового і матеріально-технічного забезпечення послуг з організації дозвілля і розваг у закладах ресторанного господарства (боулінг, дискотеки, VIP-зали, chill-out, караоке-зали, більярд, дартс та ін.). Ресторанно-розважальні комплекси, клубні заклади.

Особливості організації дозвілля і розваг у дитячих концептуальних закладах. Особливості організації дозвілля у ресторанах (кафе)-театрах.

Організація тематичних вечірок і свят. Тематична анімація: шоу, ігри, конкурси, спілкування, лотереї, аукціони, інше. Вимоги до персоналу для організації дозвілля і розваг у концептуальних закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Гастрономічний бренд закладу ресторанного бізнесу

Сутність гастрономічного бренду. Історія, кулінарні традиції, які вплинули на формування української кухні. Розробка детальної гастрономічної мапи України. Особливості страв традиційної місцевої кухні, які поширюються серед закладів ресторанного господарства.

Складові гастрономічного бренду: добре розвинена сфера гастрономії; енергійне гастрономічне співтовариство з традиційними ресторанами і кухарями; місцеві інгредієнти, використовувані в традиційній кухні; місцеве ноу-хау в кулінарії; традиційні продовольчі ринки і харчова промисловість; гастрономічні фестивалі, нагороди, конкурси; просування гастрономії в освітні установи.

Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства, логістика вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні; технічний аналіз та управління концепцією меню.

Тема 6. Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів

Ф'южн - авторська кухня – авторський мікс з технологій приготування і продуктів різних кухонь світу. Поєднання і гармонічна комбінація цікавих елементів із різних кулінарних традицій в одну страву (тех-мекс). Приготування традиційних європейських страв з екзотичними акцентами (додавання одного продукту, сировини або соусу з іншої кухні змінює або доповнює традиційний смак страви). Основна ідея кухні ф'южн – поєднання непоєднаних, на перший погляд, продуктів в одній страві.

Ф'южн-кулінарія – це несподіване, але гармонійне змішання смаків, стилів, інгредієнтів та кулінарних традицій Сходу і Заходу. Екстравагантні страви (устриці, запечені з грушею і сиром, риба з шоколадом, папайя, запечена з м'ясом, соус англійський, приправа з фініків) і багато інших. Використання інноваційних технологій виробництва ресторанної продукції.

Тема 7. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика

Гармонійне поєднання основних видів сировини (овочів, фруктів, м'ясної та рибної сировини, харчових продуктів). Значення правильного поєднання, основних видів сировини. Основні правила гармонійного поєднання в ресторанних технологіях. Асортимент сировини і харчових продуктів, які не слід поєднувати. Парадоксальні поєднання у кулінарній практиці.

Класифікація пряно-ароматичної сировини у ресторанних технологіях. Класичні прянощі та спеції. Пряні овочі та трави. Суміші спецій для страв із свинини, птиці (для відварювання, тушкування, смаження, запікання), риби. «Букет гарні» (супові суміші), Європейські суміші (прованські трави). Суміші прянощів балтійських країн (середземноморські трави). Суміші прянощів народів Закавказзя. Східні суміші спецій. Арабські суміші, індійські суміші – масали (каррі, гарам-масала). Індонезійські суміші. Китайські суміші (порошки) п'яти прянощів. Тайські пряні суміші. Південно Східна і Східна Азія – суміші прянощів. Японські суміші. Суміші спецій для фаршів та холодців. Сезонні суміші спецій.

Приправи – невід'ємна частина будь-якої національної кухні. Особливості, властивості і склад приправ. Прості та складні приправи. Приправи народів Європи. Східні приправи. Міжнародні приправи.

Ароматизатори їжі і харчових продуктів. Харчові барвники.

Технологічне застосування та комбінаторика спецій у технологіях страв та напоїв, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. Основні принципи гармонійного поєднання пряно-ароматичної сировини (спецій та суміші спецій, прянощів, приправ). Ароматична комбінаторика.

Походження терміна «афродизіак». Класифікація афродизіаків: рослинні (природні): асортимент. Основні функції та особливості використання афродизіаків у харчування сучасної людини. Асортимент та особливості приготування страв, способи теплової обробки.

Сучасні напрямки створення інноваційної кулінарної продукції. Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів при приготуванні страв та виробів, способів приготування та подавання страв та виробів, напоїв.

Функціональні інгредієнти для створення функціональної продукції. Особливості сучасних технологій приготування кулінарної продукції: технологія пакоджетінг, стефан-гриль, хоспер, sous vide, cookvac, cuscocook, аромадистиляція. Особливості використання хербофільтрів.

Основні принципи поєднання продуктів під час оформлення. Сучасні правила оформлення страв. Основні базові форми презентації в кулінарії.

Тема 8. Концепції кулінарного дизайну ресторанної продукції

FOOD DESIGN – новий напрям у технології приготування і оформлення страв і напоїв. Історія виникнення. Засновники кулінарного дизайну. Ресторани, які спеціалізуються на створенні концептуальних дизайнерських страв.

Кулінарні дизайнерські страви, скульптури. Обладнання для створення дизайнерських страв. Креативний дизайн готових страв в закладах ресторанного господарства.

Карвінг як мистецтво декорування у рестораних технологіях. Історія виникнення та засновники одного з напрямів кулінарного декору. Класифікація плодів та овочів для кулінарного дизайну. Основний інвентар: ножі й інструменти для декорування страв. Правила поводження із інвентарем.

Особливості декорування страв. Основні поради та рекомендації з декорування страв. Правила підготовки продуктів для карвінгу. Техніка карвінгу. Декор із помідорів, огірків, моркви, перцю та ін. Прості композиції: оформлення тарілок (краби, квіти з шампіньйонів, різнокольорові опакала, гірлянда з овочів, букет із помідора). Складні композиції: екзотичний свічник, різьблені манго, на крилах метелика, хризантема з кольрабі, лист королівської троянди з темно-зеленого цукіні, декоративний кошик із кавуна та ін.

Принципи естетичного кулінарного дизайну. Основні правила з оформлення страв. Основні правила з оздоблення кулінарних виробів.

Вимоги стандартів до сировини, що використовується для декорування. Основні кольорові гами, що використовуються. Закони візуального сприйняття. Основи дизайну кулінарних страв та кондитерських виробів.

Застосування карвінгу. Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста. Особливості посуду для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок.

Особливості дизайну супів, посуду для подавання, способів подавання супів і гарнірів до них. Особливості дизайну гарячих страв із овочів, круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна. Напрями дизайну солодких страв і напоїв, борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

Використання інноваційних та креативних технік при оформленні страв.

Тема 9. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні

Квіткова гастрономія – історія виникнення та основні етапи розвитку.

Правила квіткової гастрономії. Особливості кулінарної обробки квітів.

Їстівні квіти в технології страв і напоїв. Асортимент квітів, заборонених для використання у технологіях харчових продуктів. Основні правила споживання квітів. Особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом з іншими інгредієнтами. Квіти при приготуванні салатів, супів, других страв, десертів і напоїв. Квіти як гарніри. Оформлення страв квітами.

Квіткові меню у різних країнах світу. Ароматизація овочевих і м'ясних страв та соусів за допомогою квітів. Спеції з квітів – ваніль, гвоздика, шафран тощо.

Тема 10. Професійна майстерність персоналу у концептуальних ресторанах

Особливості професійних вимог та професійна етика обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства.

Ексклюзивний сервіс і техніка роботи офіціантів, барменів. Паради офіціантів при бенкетному обслуговуванні: лінійні, «змійкою». Техніка постановочного сервісу, тематичний «перфоманс».

«Незвичайні» навички офіціантів (навички фокусника, клоуна, повітряного гімнаста, масажиста, катання на роликівих ковзанах, літання на парашутах, плавання, інше) у формуванні практичної філософії концептуальних закладів ресторанного господарства.

Гостинність персоналу як складова концепції закладу ресторанного господарства. Техніки роботи з гостем, техніка «friendly» – дружнього спілкування з гостем на бенкетно-коктейльному обслуговуванні, техніка «friendly» як концепція атмосфери демократичного закладу ресторанного господарства. «Заборонені питання», правила використання офіціантами спеціальних слів та виразів, запитань для формування попиту та стимулювання реалізації продукції закладу. Вміння використовувати креативні ресторанны технології.

Тема 11. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Специфіка сервісних технологій у концептуальних закладах ресторанного господарства. Меню як складова концепції сервісу, практична філософія меню.

Дизайн, стилі меню та його композиційне оформлення, відповідність обраній концепції. Нові підходи до оформлення меню, нетрадиційні та ексклюзивні види меню, компліменти. Технічний аналіз та управління меню, його вплив на формування і корегування концепції закладу.

Концептуальні підходи до визначення формату обслуговування в закладах ресторанного господарства. Внутрішньофірмові стандарти обслуговування.

Нестандартні механізми приймання замовлень і розрахунку. Ексклюзивні технології сервісу страв і напоїв: театралізовані види подавання, групове та індивідуальне подавання фламбованих страв, подача страв з використанням сухого льоду, вулканічного каміння, закуски і страви на мольберті; фуршетні станції: «хай-тек»; станція «вогонь і лід» - подача холодних страв на брилах льоду, станція «ліс» з імітацією лісового пейзажу і туману, леді-фуршет, сусі-герлз, салат у хлібній буханці та ін.; сирний, винний, десертний візок, відкрита кухня, теппан-гриль у залі, кулінарні шоу і майстер-класи, використання ексклюзивного посуду та індивідуального сервісу тощо.

Сервіс і дегустація вина, роль інтер'єрних рішень (винна шафа-стіна, стіл з ігристими винами у центрі зали закладу), послуг спеціалізованої винної кімнати – Епотеса (дегустація і продаж вин, винних приладів – бокалів, оригінальних штопорів, кулерів, аксесуарів, бібліотека з книгами про вина), сомельє у формуванні концептуального стилю закладу. Декантування і дегустація вина.

Сервіс і дегустація сирів, роль сирної кімнати і фромажері у формуванні концептуального стилю закладу.

Чайні церемонії, латте-арт у концептуальних закладах, характеристика і технологія обслуговування.

Сервіс сигар у ресторанному господарстві. Історія сигар, характеристика тютюну для сигар. Сигарний етикет. Правила вибору, зберігання і догляд за сигарами. Ексклюзивні сигари (сигари обмеженого випуску). Сигарний салон. Послуги вітольє – сигарного бармена.

Концептуальні кальянні заклади. Історія кальяну, його будова. Дизайнерський кальян. Правила вибору кальяну, табаку, вугілля, аксесуарів. Зберігання і догляд за сигарами. Сучасний етикет куріння кальяну.

Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час, год.
<p>Знати: класифікацію сучасних концепцій в ресторанному господарстві за різними ознаками.</p> <p>Вміти: визначати та розуміти роль концепції у системі індустрії гостинності. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері ресторанного бізнесу.</p>	<p>Тема 1. Концепції закладів ресторанного бізнесу Лекція №1 <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Концепція закладу ресторанного господарства, її сутність та складові елементи. 2. Роль концепції як ключового чинника організації і функціонування сучасного ресторану у системі індустрії гостинності. 3. Класифікація форматів закладів ресторанного господарства за рівнем якості продукції і обслуговування. 4. Вплив концепції на розміщення закладів ресторанного господарства. <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 1, 3, 5;</i> <i>додаткові: 9, 13;</i> <i>Інтернет-ресурси: 18, 20.</i></p> <p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів. Самостійно розробити програму ефективного функціонування закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>Практичне заняття №1 <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства. 2. Аналіз динаміки розвитку концептуальних закладів ресторанного господарства. 3. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві. 4. Чинники соціального характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. 	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">2</p>
<p>Знати: етапи проведення дослідження діяльності закладів ресторанного господарства, сегментації споживачів.</p> <p>Вміти: розробляти концепції закладів</p>	<p>Тема 2. Розроблення концепції закладу ресторанного бізнесу Лекція №2 <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організаційні засади розробки концепції закладу ресторанного господарства. 2. Етапи розробки концепції. 3. Створення унікальної концепції закладу ресторанного бізнесу. 4. Зміна концепції ресторану. 	<p style="text-align: center;">2</p>

<p>ресторанного бізнесу, аналізувати конкурентне середовище та оцінювати ефективність проведених досліджень. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p>	<p>Лекція №3 <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зовнішнє оформлення закладу ресторанного господарства. 2. Принципи організації зовнішнього оформлення в концепції ресторанного бізнесу. 3. Вплив меню на концепцію закладу ресторанного бізнесу. <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 1, 5;</i> <i>додаткові: 12, 14, 15;</i> <i>Інтернет-ресурси: 20, 21, 22.</i></p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів. Самостійно провести аналіз та оцінити ефективність розробленої на парі концепції закладу ресторанного господарства, визначення його екологічних та соціальних наслідків.</p>	16
	<p>Практичне заняття №2 <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз сучасного стану та трендів ресторанного ринку обраного сегмента дослідження, враховуючи умови сьогодення. 2. Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства м. Вінниці. 3. Визначення ефективності від розробленої концепції закладу ресторанного господарства, презентація та захист проведених досліджень. 	2
	<p>Практичне заняття №3 <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аналіз офіційного сайту та сторінок в соціальних мережах (досліджуваного сегменту закладів ресторанного господарства). 2. Детальний аналіз конкурентів серед закладів зі схожими концепціями та тематичними спрямуваннями. 3. Визначення переваг розробленого концептуального закладу перед іншими конкурентами. Формування багатокутника конкурентоспроможності таких закладів ресторанного господарства. 	2

<p>Знати: поняття та принципи терміну «атмосфера» закладу ресторанного господарства, складових елементів атмосфери закладу та особливостей формування концепції підприємств ресторанного бізнесу.</p>	<p align="center">Тема 3. Формування атмосфери закладу ресторанного бізнесу</p> <p>Лекція №4 <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття «атмосфера» закладу ресторанного господарства. 2. Складові елементи атмосфери закладу. 3. Обслуговуючий персонал як складова концептуальної атмосфери закладу. 4. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень. <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 2,3, 5;</i> <i>додаткові: 10, 12, 13, 15;</i> <i>Інтернет-ресурси: 20, 22, 23.</i></p>	<p align="center">2</p>
<p>Вміти: зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців щодо розробки «атмосфери» у концептуальних закладах.</p>	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p> <p>Практичне заняття №4 <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формування маркетингової стратегії концептуального закладу ресторанного господарства. 2. Особливості формування концептуальних закладів в умовах сьогодення. 3. Концептуальна розробка ресторанного закладу із представленням відповідних елементів атмосфери: декоративного оздоблення, стильового дизайну інтер'єру, елементами внутрішнього декору, особливостями освітлення, меблями, текстилем, концепцією звуку. 	<p align="center">20</p>
<p>Знати: завдання та методи вивчення попиту на послуги; класифікацію асортименту послуг; сутність формування товарного асортименту; етапи та принципи формування асортименту послуг закладів ресторанного господарства.</p>	<p align="center">Тема 4. Послуги у концептуальних закладах ресторанного бізнесу</p> <p>Лекція №5 <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація і характеристика послуг у закладах ресторанного господарства. Їх відповідність загальній концепції. 2. Послуги дозвілля і розваг як складова концепції закладу. 3. Характеристика просторового і матеріально-технічного забезпечення послуг з організації дозвілля і розваг у закладах ресторанного господарства. 4. Особливості організації дозвілля і розваг у дитячих концептуальних закладах. 	<p align="center">2</p>

<p>Вміти: розробляти та впроваджувати у практичну діяльність нові послуги з урахуванням світових тенденцій розвитку ресторанних технологій.</p>	<p>Лекція №6 <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. 2. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. 3. Класифікація додаткових послуг (платних та безкоштовних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками. 4. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства. <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 4, 5;</i> <i>додаткові: 11, 13, 15, 16;</i> <i>Інтернет-ресурси: 22, 23.</i></p>	<p>2</p>
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	<p>16</p>
	<p>Практичне заняття №5 <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка сценарію послуг розваг та дозвілля в закладі обраної концепції із характеристикою просторового і матеріально-технічного забезпечення послуг. 2. Розробка сценарію послуг розваг у дитячих концептуальних закладах. 	<p>2</p>
	<p>Практичне заняття №6 <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка програми надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. 3. Розробка додаткових послуг (платних та безкоштовних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками. 	<p>2</p>
<p>Знати: особливості гастрономічного бренду, страв місцевої кухні.</p> <p>Вміти: розробляти концептуальне меню для закладів ресторанного господарства</p>	<p style="text-align: center;">Тема 5. Гастрономічний бренд закладу ресторанного бізнесу</p> <p>Лекція №7 <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність гастрономічного бренду. 2. Історія, кулінарні традиції, які вплинули на формування української кухні. 3. Особливості страв традиційної місцевої кухні, які поширюються серед закладів ресторанного господарства. 	<p>2</p>
	<p>Лекція №8 <i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Складові гастрономічного бренду. 2. Місцеві інгредієнти, використовувані в традиційній кухні. 	<p>2</p>

	<p>3. Традиційні продовольчі ринки і харчова промисловість.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 4, 5;</i> <i>додаткові: 9, 13, 14, 16;</i> <i>Інтернет-ресурси: 20, 23.</i></p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	16
	<p>Практичне заняття №7 <i>План практичного заняття</i> 1. Гастрономічні фестивалі, нагороди, конкурси. 2. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства. 3. Логістика вибору локальної сировини і продуктів.</p>	2
	<p>Практичне заняття №8 <i>План практичного заняття</i> 1. Особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні. 2. Технічний аналіз та управління концепцією меню. 3. Розробка детальної гастрономічної мапи України.</p>	2
<p>Знати: поняття фьюжн - авторська кухня, приготування традиційних європейських страв з екзотичними акцентами, поєднання непокєднуваних, на перший погляд, продуктів в одній страві.</p> <p>Вміти: розробляти фьюжн-авторську кухню з урахуванням світових тенденцій розвитку ресторанних технологій.</p>	<p>Тема 6. Фьюжн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів</p> <p>Лекція №9 <i>План лекції</i> 1. Фьюжн - авторська кухня – авторський мікс з технологій приготування і продуктів різних кухонь світу. 2. Приготування традиційних європейських страв з екзотичними акцентами (додавання одного продукту, сировини або соусу з іншої кухні змінює або доповнює традиційний смак страви). 3. Поєднання непокєднуваних, на перший погляд, продуктів в одній страві.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 1, 2, 4;</i> <i>додаткові: 15, 17;</i> <i>Інтернет-ресурси: 19, 21, 22.</i></p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	8
	<p>Практичне заняття №9 <i>План практичного заняття</i> 1. Відпрацювання поєднання і гармонічної комбінації елементів із різних кулінарних традицій в одну страву (тех-мекс).</p>	2

	2. Приготування однієї із страв фьюжн-кулінарії. 3. Використання інноваційних технологій виробництва ресторанної продукції.	
<p>Знати: кулінарні ароматичні комбінаторики та харчові афродизіаки.</p> <p>Вміти: застосовувати у практичній діяльності кулінарну смакову та ароматичну комбінаторику з урахуванням світових тенденцій розвитку ресторанних технологій.</p>	<p align="center">Тема 7. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика</p> <p>Лекція №10 <i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація пряно-ароматичної сировини у ресторанних технологіях. Класичні прянощі та спеції. Пряні овочі та трави. 2. Прості та складні приправи. Приправи народів Європи. Східні приправи. Міжнародні приправи. 3. Технологічне застосування та комбінаторика спецій у технологіях страв та напоїв, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. 4. Походження терміна «афродизіак». Класифікація афродизіаків: рослинні (природні): асортимент.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 1, 2, 5;</i> <i>додаткові: 15, 16, 17;</i> <i>Інтернет-ресурси: 19, 20, 22.</i></p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	8
	<p>Практичне заняття №10 <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Органолептичне ознайомлення із сумішами трав для свинини, птиці та риби. 2. Органолептичне ознайомлення із сумішами трав: Європейські суміші (прованські трави); суміші прянощів балтійських країн (середземноморські трави); суміші прянощів народів Закавказзя; східні суміші спецій; арабські суміші; індійські суміші - масали (каррі, гарам-масала); індонезійські суміші; Китайські суміші (порошки) п'яти прянощів; Тайські пряні суміші; Південно-Східна і Східна Азія - суміші прянощів; Японські суміші.</p>	2
<p>Знати: особливості Food desing – напряму у технології приготування і оформлення страв і напоїв та карвінгу як мистецтва декорування у ресторанних технологіях.</p>	<p align="center">Тема 8. Концепції кулінарного дизайну ресторанної продукції</p> <p>Лекція №11 <i>План лекції</i></p> <p>1. Food desing - напрям у технології приготування і оформлення страв і напоїв. Історія виникнення. 2. Кулінарні дизайнерські страви, скульптури. Обладнання для створення дизайнерських страв. 3. Карвінг як мистецтво декорування у ресторанних технологіях.</p>	2

<p>Вміти: обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології оформлення страв з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p>	<p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 1, 2, 3;</i> <i>додаткові: 15, 17;</i> <i>Інтернет-ресурси: 18, 21, 22.</i></p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	8
	<p>Практичне заняття №11 <i>План практичного заняття</i> 1. Відпрацювання особливостей декорування страв з основними порадами та рекомендаціями з декорування страв. 2. Техніка карвінгу. Перегляд відеоматеріалу із технік простого та складного декору із овочів та фруктів. 3. Відпрацювання технік на сезонних овочах та фруктах.</p>	2
<p>Знати: квіткову гастрономію, асортимент квітів, заборонених для використання у технологіях харчових продуктів, основних правил споживання квітів, квіткового меню у різних країнах світу.</p> <p>Вміти: застосовувати у практичній діяльності для кулінарного дизайну квіткову гастрономію з урахуванням світових тенденцій розвитку ресторанних технологій.</p>	<p>Тема 9. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні</p> <p>Лекція №12 <i>План лекції</i> 1. Квіткова гастрономія – історія виникнення та основні етапи розвитку. 2. Асортимент квітів, заборонених для використання у технологіях харчових продуктів. 3. Основні правила споживання квітів. 4. Квіткові меню у різних країнах світу.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 1, 5;</i> <i>додаткові: 12, 14, 15;</i> <i>Інтернет-ресурси: 20, 21, 22.</i></p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	6
	<p>Практичне заняття №12 <i>План практичного заняття</i> 1. Відпрацювання правил квіткової гастрономії. Особливості кулінарної обробки квітів. Їстівні квіти в технології страв і напоїв. 2. Особливості поєднання квітів за кольором, смаком і запахом з іншими інгредієнтами. Квіти при приготуванні салатів, супів, других страв, десертів і напоїв. 3. Квіти як гарніри. Оформлення страв квітами.</p>	2

<p>Знати: поняття професійної майстерності персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства.</p> <p>Вміти: обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність раціональні методи управління з урахуванням світових тенденцій розвитку ресторанних технологій.</p>	<p>Тема 10. Професійна майстерність персоналу у концептуальних ресторанах</p> <p>Лекція №13</p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості професійних вимог та професійна етика обслуговуючого персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. 2. Ексклюзивний сервіс і техніка роботи офіціантів, барменів. 3. Гостинність персоналу як складова концепції закладу ресторанного господарства. 4. Техніки роботи з гостем. <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 2, 5;</i> <i>додаткові: 9, 13;</i> <i>Інтернет-ресурси: 18, 20, 21, 23.</i></p>	2
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p>Практичне заняття №13</p> <p><i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гостинність персоналу як складова концепції закладу ресторанного господарства. 2. Техніки роботи з гостем, техніка «friendly» – дружнього спілкування з гостем на бенкетно-коктейльному обслуговуванні. 3. Техніка «friendly» як концепція атмосфери демократичного закладу ресторанного господарства. 4. Рольове відпрацювання техніки етикету обслуговування персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства. 5. Представлення індивідуальних презентаційних завдань на тему: «Паради офіціантів при бенкетному обслуговуванні: лінійні, «змійкою»». 	2

<p>Знати: ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства.</p> <p>Вміти: планувати і виконувати наукові дослідження у сфері сервісних технологій у концептуальних закладах ресторанного господарства, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p>	<p align="center">Тема 11. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція №14 <i>План лекції</i></p> <p>1. Специфіка сервісних технологій у концептуальних закладах ресторанного господарства. 2. Дизайн, стилі меню та його композиційне оформлення, відповідність обраній концепції. 3. Нові підходи до оформлення меню, нетрадиційні та ексклюзивні види меню, компліменти. 4. Нестандартні механізми приймання замовлень та розрахунку.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>основні: 1, 2, 3;</i> <i>додаткові: 15, 16, 17;</i> <i>Інтернет-ресурси: 18, 19, 20, 21.</i></p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	6
	<p>Практичне заняття №14 <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Виступ із презентаційними індивідуальними завданнями із розробки нетрадиційних та ексклюзивних видів меню як складової обраної концепції сервісу. 2. Підготовка презентації щодо концептуальних підходів до визначення формату обслуговування в закладах ресторанного господарства. 3. Розробка меню (з врахуванням новітніх підходів до складання і оформлення) для обраного концептуального закладу ресторанного господарства.</p>	2
ВСЬОГО:		180/6

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні:

1. Архіпов В. В. *Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства* : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.
2. Архіпов В. В. *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства* : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
3. Архіпов В. В. *Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції*: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
4. Архіпов В. В. *Організація ресторанного господарства (3-є видання)*: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
5. П'ятницька Г.Т. *Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія*. Київ: КНТЕУ, 2018. 465 с.

Додаткові:

6. Денні Меєр. *Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес*. Київ: Наш формат. 2019. 344 с.
7. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. *Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика)* : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 304 с.
8. Назаренко І. А., Боднарук О. А. *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства* : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
9. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. *Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства*. Київ: Світ книг. 2019. 411 с.
10. Постова В.В. *Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «Local food». Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля: матеріали сьомої міжвуз. наук.-практ. конференції (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.)*. Хмельницький: ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», 2023. С. 19-21.
11. Постова В.В. *Особливості становлення концепції ресторанів формату «FAST CASUAL»*. *Економіка і регіони*. Науково-практичний журнал. Вип. 85 (2). Полтава, 2022. С. 21-25.
12. Постова В.В. *Особливості функціонування закладів ресторанного господарства формату «FAST FOOD»*. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності*: зб. матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції. Львів, 06 жовтня 2022 року. С. 358-360.
13. Постова В.В. *Пропозиції щодо модернізації формату «Casual Dining» в ресторанному бізнесі*. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*: збірник тез доповідей IX Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17-18 травня 2022 р., НУХТ. Київ, 2022. С. 155-156.

14. Посто́ва В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 65. С. 98-103.

15. Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Николаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. Київ: Світ книг. 2018. 288 с.

16. Савелій Лібкін, Антон Фридлянд. Бізнес по-одеськи. Як побудувати мережу, не втративши себе. Одеса: Book Chef. 2021. 256 с.

17. Сердюк М.О., Калюжна Т.М. Як відкрити ресторан. Магічний посібник з ресторанної справи. Київ: Моя книжкова полиця. 2021. 132 с.

Інтернет-ресурси:

18. Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу та клінінгу FoReCH: <https://www.forech.kiev.ua/>.

19. Ресторани України: <http://ukraine3d.com/uk>.

20. Ресторанна премія «Сіль»: <https://saltawards.com/>.

21. Група компаній Fozzy Group: <https://www.fozzy.ua/ua/restaurants/>.

22. Сім'я ресторанів Дмитра Борисова: <https://borysov.com.ua/>.

23. Кращі заклади ресторанного господарства України: <https://reston.ua/>.