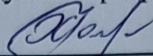


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



підпис

Г.П. Хомич

ініціали, прізвище

" 01 "

09

2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

освітня програма

«Технології в ресторанному господарстві»

спеціальність

181 Харчові технології

галузь знань

18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти

магістр

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від «1» верес 2023 року № 1

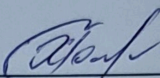


Укладач:

Чоні І.В., к.т.н., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» спеціальності 181 Харчові технології ступеня магістр

  
\_\_\_\_\_

(підпис)

Г.П. Хомич

(ініціали, прізвище)

« 31 » 08 2023 року

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання .....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	8
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	15
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	17
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	19

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Технологічне обладнання галузі», «Технологія галузі», «Організація виробництва» <i>Постреквізити:</i> «Інтелектуальна власність», «Сучасні дослідження харчової науки»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни - обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1 курс (1 семестр)	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3 кредити	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр – <u>90</u>		
- лекції: 1 семестр – 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр – <u>20</u>		
- самостійна робота: 1 семестр – <u>54</u>		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр - екзамен		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр – <u>90</u> .		
- лекції: 1 семестр – <u>4</u> .		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр – 4 .		
- самостійна робота: 1 семестр – 84.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр - екзамен		

## Розділ 2. - Перелік компетентностей та програмні результати навчання

**Мета** навчальної дисципліни: отримання, систематизація та закріплення теоретичних знань та практичних вмінь щодо побудови ефективного технологічного процесу шляхом прийнятих інноваційних інженерних рішень та здійснення їх оцінки; проектування підприємств ресторанного господарства відповідно до їхніх соціально-культурних, утилітарних та естетичних функцій.

**Завдання** навчальної дисципліни: формування системи знань щодо ролі інноваційного інжинірингу в ресторанному господарстві; інноваційної політики в ресторанному бізнесі; інновацій в обслуговуванні споживачів, використанні сучасного технологічного обладнання, інтерактивних технологій; інноваційних підходів до технологічного проектування підприємств харчування, розроблення техніко-економічного обґрунтування проектів, моделювання сервісно-виробничих процесів, раціональної організації праці.

Таблиця 2 - Перелік компетентностей які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів	Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі ресторанного господарства.
Здатність вміти використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження	Здатність застосовувати отриманні знання у практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері діяльності підприємств ресторанного господарства
Здатність вчитися і бути сучасно навченим	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства
Здатність слідувати етичним нормам в професійній діяльності	Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).
Здатність застосовувати знання законів та закономірностей, що регламентують функціонування підприємств ресторанного господарства	Знати існуючу нормативну документацію щодо проектування підприємств ресторанного господарства. Відповідно до сучасних тенденцій розвитку галузі виділяти складові інноваційної політики підприємств ресторанного господарства
Здатність використання комп'ютерних мереж та інформаційно-пошукових систем і каталогів для пошуку, аналізу і систематизації інформації	Використовувати комп'ютерні мережі для вивчення сучасних кулінарних тенденції та форматів підприємств ресторанного господарства, інтерактивних технології в ресторанному бізнесі
Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в ресторанному господарстві	Науково обґрунтовано підходити до вибору технологічного обладнання з урахуванням його основних технічних характеристик, джерел енергозабезпечення, сировинної бази, трудових ресурсів та ін
Здатність аналізувати та удосконалювати організацію підприємств з харчових технологій, підвищувати їх конкурентоспроможність	Вміти моделювати сервісно-виробничі процеси підприємств ресторанного господарства та забезпечувати їх апаратурне оформлення; розробляти просторове рішення підприємств відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій

### Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

#### Тема 1 Характеристика інноваційного інжинірингу. Вступ. Мета і задачі дисципліни.

Роль дисципліни у формуванні фахових компетенцій.

Загальна характеристика інноваційного інжинірингу. Поняття інжинірингу. Основні складові інжинірингу. Класифікація інноваційного інжинірингу: за видами інжинірингових послуг; за сферами діяльності: Європейської економічної комісії ООН; за видами функцій.

Види інноваційного інжинірингу в ресторанному господарстві. Інжинірингові рішення в



ресурсозабезпеченості у сферах діяльності ПРГ.

**Тема 2. Інновації в ресторанному бізнесі.** Стан ресторанного господарства в сучасних економічних умовах. Класифікація і спеціалізація підприємств ресторанного господарства (ПРГ). Тенденції в розвитку ПРГ. Причини, що гальмують розвиток об'єктів ресторанного господарства.

Перспективи розвитку галузі. Об'єднання ПРГ, напрямки їхньої діяльності. Умови і завдання подальшого розвитку ресторанного господарства. Тенденції у впровадженні інноваційних підходів до обслуговування споживачів.

Поняття інновацій. Терміни, що використовуються в інноваційній діяльності. Види інноваційних технологій. Чинники, що впливають на інноваційну діяльність. Типи інновацій. Класифікація інновацій за змістом і ступенем новизни.

Інновації в ресторанному бізнесі. Ознаки, за якими можна класифікувати інновації для ПРГ. Основні напрями розвитку інноваційних процесів в ресторанному господарстві. Переваги інноваційних нововведень для виробника і споживача.

**Тема 3. Інновації у функціонуванні ПРГ.** Складові концепції підприємства ресторанного господарства. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу та фактори, які впливають на нього. Визначення формату виробництва та обслуговування в ПРГ.

Загальні кулінарні тренди ресторанів. Сучасні кулінарні тенденції в підприємствах ресторанного господарства: вегетаріанство, веганство, локаворство, авторська кухня, «ф'южн», слоуфуд. Поєднання ресторанів виробництвами.

Поняття меню-інжинірингу. Управління попитом на основі меню-інжиніринг. Класифікацію меню за цільовим, технологічним і ціновим призначенням.

Сучасні формати ПРГ. Концептуальні ресторани. ПРГ для сімейного відпочинку. Фудтрак, Fast Food, Street-food. Сітьові підприємства. Формати «майдан харчування», фри-фло (freeflow), чайна концепція.

Напрями розвитку форматів ПРГ. Кафе дитяче, «кейтеринг», заклади музичної спрямованості (арт-ресторан, арт-кафе), заміські підприємства.

**Тема 4. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі.** Нові технології збільшення продаж у ресторані: інформаційно-комп'ютерні технології, web- і телекомунікаційні рішення для взаємодій з клієнтами. Інформаційні технології для офіціантів: система R-keeper. Мобільний офіціант». Креативні ІТ технології.

Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі. Інтерактивний ресторан, Інтерактивні підлога, перегородки, стіни; інтерактивний бар, інтерактивний термінал, POS- термінал, інтерактивний стіл. QR (quick response) код. Основні переваги від використання інтерактивних технологій.

Інтерактивне меню. Основні завдання eМепи. Можливості eМепи. Переваги eМепи для адміністрації підприємств.

**Тема 5. Інновації в обслуговуванні споживачів.** Класифікація послуг та їх матеріальне забезпечення.

Показники якості послуг. Класифікація послуг, що надаються підприємствами харчування. Вимоги до послуг.

Сучасні послуги ПРГ. Тенденції у впровадженні інноваційних підходів до обслуговування споживачів. Фактори, які необхідно враховувати при організації відпочинку.

Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів. «Шведський стіл» або «шведська лінія». «Продукція на винос». Обслуговування в автомобілях. Послуги сомельє, бариста. Інноваційні акції та рекламні прийоми сучасних ПРГ: акції «Fooding «пряма пошта», ресторани гроші.

**Тема 6. Інноваційні принципи використання обладнання в ПРГ.** Інноваційні способи оброблення харчових продуктів. Види впливу на продукт: кондукція; конвекція; теплове випромінювання. Технологічне обладнання для їх використання. Тренди розвитку технологій у ПРГ. Переваги шокової заморозки. Переваги і недоліки технології вакуумного пакування. Технологія Sous vide.

Сучасні види технологічного обладнання. Інноваційні підходи до оснащення ПРГ. Переваги пароконвектоматів. Особливості застосування сучасного обладнання: хоспер, стефан - гриль, пакоджет, термоміксер, гранітори, диспенсер. Інновації для традиційного обладнання.

Функціональні підходи до розташування технологічного обладнання. Принципи розташування обладнання. Розміщення обладнання за ходом технологічного процесу по прямій лінії. Організація робочих місць за схемою паралельний потік: «обличчям до обличчя», «спина до спини». Способи розташування технологічного обладнання: «L-образний», «U-образний». Сучасні підходи до модернізації виробництва в підприємствах та оцінка їх ефективності.

**Тема 7. Інновації в технологічному проектуванні ПРГ.** Інноваційні підходи до технологічного проектування ПРГ. Законодавча та нормативна база проектування ПРГ. Нормативні й орієнтовні показники в проектуванні. Види проектувальної діяльності, об'єкти проектування, та основні напрями інновацій.

Завдання проектування ПРГ. Характеристика принципів проектування. Технічні і організаційно-економічні завдання, які вирішуються у процесі проектування. Загальні вимоги до проектування ПРГ. Принципи розміщення ПРГ.

Класифікація ПРГ як об'єктів проектування. Класифікація ПРГ за термінами функціонування; за способом будівництва; за способом розміщення. Порядок і стадії проектування. Алгоритм проектування. Види проектів. Прив'язка типових проектів до місцевих умов будівництва.

Інноваційні підходи до об'ємно-планувальних рішень будівель ПРГ. Послідовність розроблення об'ємно-планувального рішення. Конфігурація та поверховість будівель ПРГ. Особливості планувальних рішень багатоповерхових будівель. Санітарні вимоги до проектування ПРГ.

Вимоги до розроблення генерального плану. Площа земельних ділянок під забудову ПРГ. Вимоги до ділянки. Зонування земельної ділянки. Вимоги до розміщення будівлі на ділянці. Благоустрій території. Елементи ділянки осіб з обмеженими фізичними можливостями: оздоблення будівлі ПРГ. Рішення щодо оздоблення будівлі ПРГ.

**Тема 8. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів.** Основне призначення техніко-економічного обґрунтування (ТЕО). Структура ТЕО. Завдання ТЕО. Блок схема ТЕО проекту. Послідовність розроблення ТЕО проекту.

Особливості маркетингових досліджень при розробленні ТЕО. Характеристика маркетингового середовища. Фактори й показники макросередовища та мікросередовища, що впливають на формування попиту: демографічні, природні, науково-технічні, економічні, політико-правові, соціально-культурні. Аналіз конкурентів. Перелік сильних і слабких сторін ПРГ, також загроз і можливостей. Маркетингова стратегія ПРН.

Вибір місця будівництва. Рекомендації щодо вибору місця для будівництва підприємств ресторанного господарства.

Обґрунтування вихідних даних закладу, що проектується. Визначення типу ПРГ. Обґрунтування кількості місць. Режим роботи ПРГ. Визначення джерел постачання.

**Тема 9. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ.** Етапи технологічного проектування ПРГ. Мета моделювання. Моделювання та структуризація сервісно-виробничого процесу ПРГ. Моделювання технологічних операцій. Організація внутрішнього простору підприємств. Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування.

Просторове рішення зони виробництва. Визначення робочих місць заготівельних, доготівельних і спеціалізованих цехів та їх забезпечення технологічним обладнанням. Основні вимоги до проектування виробничих цехів.

Просторове рішення зони обслуговування. Структура і характеристика приміщень для обслуговування. Планувальне рішення зали. Особливості торговельних приміщень для дієтичних їдалень, кафе молодіжних, дитячих.

Характеристика інтер'єру залів. Складові інтер'єру. Зонування зали. Світло і колір в інтер'єрі. Елементи дизайну.

Основні стилі і напрямлення в дизайні. Характеристика сучасних стилей в дизайні: класичний, «фьюжн» (fusion), лофт, хай-тек, поп-арт, кантрі, еко стиль.

Складові комфортної атмосфери: шуми, мікроклімат, запахи, оздоблення, звуки, мікроклімат, запахи, оздоблення.

**Тема 10 Оптимізація технологічних процесів у ПРГ.** Основні етапи розроблення нової

технології. Технічне завдання (ТЗ) на дослідно-технологічні роботи (ДТР). Технічне для розроблення продукхема створення нової представа Показники якості продукції. Харчова цінність як показник якості кулінарної продукції. Безпечність харчового продукту. Показники призначення, надійності, технологічності. Ергономічні, психологічні, естетичні показники.

Оцінка ефективності впровадження інновацій у виробництво. Класифікація форм ефективності. Показники ефективності інновацій. Механізм оцінки конкретного інноваційного проекту. Собівартість. Основні статті витрат, з яких складається собівартість продукції. Шляхи підвищення техніко-економічної ефективності технологічного процесу.

Сучасні тенденції виробничого дизайну. Сучасні професійні кухні. Позитивні фактори відкритої кухні. Тепан- шоу. Напіввідкрита кухня, «МАРШ-кухня».

Оптимізація трудових ресурсів. Основні завдання організації праці в ПРГ. Основні напрямки раціоналізації праці. Розподіл і кооперація праці. Раціоналізація режимів праці та відпочинку.

Оцінка ефективності прийнятих рішень оптимізації праці. Фактори росту продуктивності праці. Основні форми, що відображають ріст продуктивності праці. Вимір продуктивності праці. Методи виміру продуктивності праці.

**Тема 11. Комплексна оцінка якості продукції галузі.** Основні принципи кваліметрії. Оцінка якості продукції. Показники якості.

Алгоритм комплексної оцінки якості продукції.

Побудова дерева властивостей. властивостей. Рівні дерева властивостей. Поняття дерева властивостей. Рівні дерева властивостей.

Вибір і визначення показників якості. Вимір показників якості: інструментальні, експертні. Базові, еталонні, граничні значення показників якості.

Розрахунок комплексних показників якості. Метод визначення середньозваженого показника.

#### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3 - Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>1 курс (1 семестр)</b>					
<b>Модуль 1. ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b>					
<b>Тема 1. Характеристика інноваційного інжинірингу</b> 1. Загальна характеристика інноваційного інжинірингу 2. Класифікація інноваційного інжинірингу. 3. Види інноваційного інжинірингу	1	<i>Практичне заняття 1.</i> <b>Характеристика інноваційного інжинірингу</b> <i>Запитання до обговорення</i> 1. Надати визначення понять «інжинірингу». 2. Особливості інноваційного інжинірингу 3. Види функцій інжинірингу. 4. Класифікація інжинірингу. 5. Функції консультативного, технологічного, будівельного, комплексного інжинірингу. 6. Види інжинірингу в ПРГ. 7. Фактори, які впливають на інноваційну діяльність підприємства.	2	<b>Підготувати доповіді на тему:</b> 1. Історія становлення інжинірингу 2. Поняття інжинірингової компанії. 3. Алгоритм проекту створення інжинірингової компанії	4



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p><b>Тема 2 Інновації в ресторанному бізнесі</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація інновацій.</li> <li>2. Інновації в ресторанному бізнесі.</li> <li>3. Стан ресторанного господарства в сучасних економічних умовах.</li> <li>4. Перспективи розвитку галузі.</li> </ol>	1	<p><i>Практичне заняття 2.</i>  <b>Інновації в ресторанному бізнесі</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття інноваційної діяльності, продукція, проект, технології.</li> <li>2. Фактори, що впливають на інноваційну діяльність.</li> <li>3. Класифікація інновацій.</li> <li>4. Напрямки розвитку та застосування інноваційних процесів у господарській діяльності ПРГ.</li> </ol> <p><i>Практичне заняття 3.</i>  <b>Ресторанне господарство в сучасних умовах</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соціально-економічні завдання, які вирішуються через ресторанне господарство.</li> <li>2. Спеціалізація ресторанів.</li> <li>3. Особливості діяльності елітних ресторанів, ПРГ для сімейного відпочинку.</li> <li>4. Причини, що гальмують розвиток ПРГ.</li> <li>5. Привабливі фактори для відкриття ПРГ.</li> <li>6. Причини закриття ПРГ.</li> </ol>	2	<p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Інноваційна політика в різних країнах світу.</li> <li>2. Найбільш поширені інновації в ресторанному господарстві.  Переваги сучасних інноваційних нововведень для виробника і споживача.</li> </ol> <p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до ресторанів і барів класів люкс, вищий, перший.</li> <li>2. Визначити ПРГ міста Полтави, які можна віднести до елітних, сімейних, концептуальних.</li> </ol>	4
<p><b>Тема 3. Інновації у функціонуванні ПРГ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вплив кулінарних тенденцій на розвиток ресторанного господарства</li> <li>2. Сучасні формати підприємств ресторанного господарства.</li> <li>3. Напрямки розвитку форматів ПРГ</li> <li>4. Управління попитом на основі інжиніринг меню</li> </ol>	2	<p><i>Практичне заняття 4.</i>  <b>Сучасні формати підприємств ресторанного господарства</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу та фактори, які впливають на нього.</li> <li>2. Загальні кулінарні тренди ресторанів.</li> <li>3. Сучасні кулінарні тенденції в ПРГ.</li> <li>4. Класифікація ПРГ за форматами.</li> <li>5. Напрямки концептуальних ресторанів.</li> <li>6. Характеристика форматів ресторанного бізнесу.</li> <li>7. Сучасні типи підприємств ресторанного господарства.</li> <li>8. Напрямки розвитку форматів ПРГ.</li> </ol> <p><i>Практичне заняття 5.</i>  <b>Інжиніринг меню</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття меню-інжиніринг.</li> <li>2. Функції меню.</li> <li>3. Аспекти, що враховуються при складанні меню.</li> <li>4. Характеристика меню «а-ля карт», табльдот, «а-ля парт», «дю жур».</li> <li>5. Характеристика</li> </ol>	2	<p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нові види організації ресторанного господарства.</li> <li>2. Характеристика стилів «ф`южн», слоуфуд.</li> <li>3. Види монопродуктових ресторанів.</li> <li>4. Характеристика і види кейтерингу.</li> </ol> <p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Історія назв страв.</li> <li>2. Спеціальні карти меню.</li> <li>3. Етапи складання меню.</li> </ol>	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		туристського, фірмового меню, з вільним вибором страв. 6. Особливості складання банкетних меню. 7. Класифікація страв за ступенем популярності і рентабельності. 8. Дизайн меню.			
<b>Тема 4. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі</b> 1. Нові технології збільшення продаж у ресторани 2. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі. 3. Інтерактивне меню.	1	<i>Практичне заняття 6.</i> <b>Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Нові технології збільшення продаж у ресторанах. 2. Інформаційні технології для офіціантів. 3. Креативні ІТ технології. 4. Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі. 5. Основні переваги від використання інтерактивних технологій. 6. Інтерактивне меню. 7. Основні завдання і можливості eMenu.	2	<b>Підготувати презентацію</b> <b>«Застосування інтерактивних технологій»</b>	4
<b>Тема 5. Інновації в обслуговуванні споживачів</b> 1. Класифікація послуг та їх матеріальне забезпечення 2. Сучасні послуги ПРГ 3. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів	2	<i>Практичне заняття 7.</i> <b>Інновації в обслуговуванні споживачів в ресторанному господарстві.</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Тенденції у впровадженні інноваційних підходів до обслуговування споживачів. 2. Вимоги до послуг ПРГ. 3. Показники якості послуг. 4. Додаткові послуги зі створення зручностей для споживачів. 5. Послуги з організації дозвілля, їх вплив на формування матеріально-технічної бази. 6. Тенденції впровадженні інноваційних підходів до обслуговування споживачів  <i>Практичне заняття 8.</i> <b>Інноваційні акценти та рекламні прийоми у ПРГ</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Організація й проведення кулінарних шоу. 2. Види кулінарних квестів. 3. Проведення акції «Fooding». 4. Рекламний прийом «пряма пошта». 5. Акція «I Guinness» - ресторанні гроші. 6. Інноваційний продукт «Вечірки-новинки»	2	<b>Підготувати доповідь на тему</b> 1. Класифікація послуг, що надаються підприємствами харчування. 2. Професійні обов'язки сомел'є у ресторани. 3. Основні вимоги і професійні обов'язки бариста.  <b>Підготувати презентацію</b> <b>«Інноваційні підходи до обслуговування споживачів»</b>  <b>Підготувати доповідь на тему</b> <b>«Інноваційні акції та рекламні прийоми»</b>	6
<b>Тема 6. Інноваційні принципи використання обладнання в ПРГ</b> 1. Інноваційні способи оброблення харчових продуктів 2. Сучасні види технологічного обладнання 3. Функціональні підходи	1	<i>Практичне заняття 9.</i> <b>Інноваційні принципи використання обладнання в ПРГ</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Види теплового впливу на харчовий продукт. 2. Використання шокової заморозки. Переваги. 3. Характеристика способів	1	<b>Підготувати презентацію</b> <b>«Інноваційні види технологічного обладнання ПРГ»</b>	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
до розташування технологічного обладнання		вакуумного упакування продуктів. 4. Особливості пакування продуктів в модифікованому газовому середовищі. 5. Основні переваги технології Sous-vide. 6. Характеристика сучасних видів технологічного обладнання. 7. Принципи розташування обладнання. 8. Прийоми розміщення технологічного обладнання у цехах.			
<b>Модуль 2.ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ У ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ПРОЕКТУВАННІ</b>					
<b>Тема 7. Інновації в технологічному проектуванні ПРГ</b> 1. Інноваційні підходи до проектування ПРГ. 2. Вимоги до проектування ПРГ. 3. Класифікація ПРГ як об'єктів проектування. 4. Принципи розроблення об'ємно-планувального рішення будівлі	2	<i>Практичне заняття 10.</i> <b>Нормативно-правові засади проектної діяльності</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Законодавча та нормативна база проектування ПРГ. 2. Нормативні й орієнтовні показники в проектуванні. 3. Основні технологічні напрямки в проектуванні ПРГ. 4. Основні положення проектування. 5. Види проектувальної діяльності, об'єкти проектування, напрями інновацій в них. 6. Завдання проектування. 7. Характеристика принципів проектування. 8. Загальні вимоги до проектування ПРГ. 9. Принципи розміщення ПРГ.  <i>Практичне заняття 11.</i> <b>Інновації в технологічному проектуванні ПРГ</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Функціонально-технологічна типізація. 2. Архітектурно-будівельна типізація. 3. Класифікація ПРГ за спеціалізацією. 4. Функціональна й технологічна спеціалізація. 5. Поняття уніфікації. 6. Класифікація ПРГ за архітектурно-будівельними ознаками. 7. Класифікація ПРГ як об'єктів проектування.  <i>Практичне заняття 12.</i> <b>Об'ємно-планувальні рішення будівлі ПРГ</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Складові технологічного проекту. 2. Поняття об'ємно-планувального рішення будівлі. 3. Мета розроблення	2	<b>Підготувати доповіді на теми</b> 1. ДБН та інша нормативна документація, що використовується в проектуванні ПРГ. 2. Питання, які погоджує замовник з проектувальником  <b>Підготувати доповіді на теми</b> 1. Характеристика відмінних вимог до ПРГ різних типів. 2. Форми відтворення основних фондів  <b>Підготувати доповідь на тему</b> Вимоги проектування для осіб з обмеженими фізичними можливостями.	6



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>об'ємно-планувального рішення.</p> <p>4. Послідовність розроблення об'ємно-планувального рішення.</p> <p>5. Фактори, що впливають на конфігурацію будівлі та кількість поверхів.</p> <p>6. Особливості планувальних рішень багатопверхових будівель.</p> <p><i>Практичне заняття 13.</i>  <b>Архітектурні рішення ПРГ</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Санітарні вимоги до проектування ПРГ.  2. Вимоги до ділянки будівництва ПРГ.  3. Зонування ділянки ПРГ.  4. Вимоги до розміщення будівлі на ділянці.  5. Благоустрій і озеленення території.</p>		<p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <p>1. Вимоги до розміщення ПРГ в містобудівній структурі.  2. Ситуаційний план, план благоустрою території</p>	
<p><b>Тема 8. Техніко-економічне ЕХНІКО-ЕКОНОМ обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів</b>  <b>Лекція 1. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів</b></p> <p>1. Призначення і структура ТЕО</p> <p>2. Особливості маркетингових досліджень при розробленні ТЕО.</p> <p>3. Вибір місця будівництва</p> <p>4. Обґрунтування вихідних даних ПРГ, що проектується</p> <p><b>Лекція 2. Розроблення концепції ПРГ</b></p> <p>1. Концепції ПРГ.  2. Фактори, що впливають на вибір концептуального рішення.  3. Наймінг і його вплив на імідж ПРГ</p>	2	<p><i>Практичне заняття 14.</i>  <b>Маркетингові дослідження</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Призначення ТЕО.  2. Завдання ТЕО.  3. Питання, які повинні бути висвітлені у ТЕО.  4. Блок-схема розроблення ТЕО.  5. Послідовність розроблення ТЕО проекту.  6. Характеристика маркетингового середовища.  7. Фактори й показники макросередовища та мікросередовища, що впливають на формування попиту.  8. Сучасні фактори зовнішнього середовища, які впливають на галузь ресторанного господарства.  9. Маркетингова стратегія підприємства.</p> <p><i>Практичне заняття 15.</i>  <b>Вибір місця будівництва, аналіз конкурентного середовища ПРГ</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <p>1. Критерії, за якими обирається місце для будівництва ПРГ.  2. Фактори, що впливають на вибір місця будівництва.  3. Показники аналізу конкурентів ПРГ, що проектується.  4. Основні елементи, на які потрібно звертати увагу для ефективної діяльності ПРГ.  5. Сильні і слабкі сторони діяльності підприємства.  6. Фактори, що впливають на режим роботи ПРГ.</p>	2	<p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <p>1. Суть маркетингу в ресторанному господарстві.  2. Функції маркетингу в ресторанному господарстві.  3. Поняття емоціонального маркетингу.</p> <p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p>	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p><i>Практичне заняття 16.</i>  <b>Розроблення концепції ПРГ</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття концепції.</li> <li>2. Характеристика складових концепції.</li> <li>3. Вплив контингенту на вибір типу ПРГ.</li> <li>4. Види кулінарного спрямування ПРГ та їх характеристика.</li> <li>5. У чому може бути унікальність ПРГ.</li> <li>6. Поняття неймінгу.</li> <li>7. Основні категорії назви ПРГ.</li> </ol> <p><i>Практичне заняття 17.</i>  <b>Визначення джерел постачання</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами ПРГ.</li> <li>2. Джерела постачання ПРГ сировиною і продуктами.</li> <li>3. Вибір постачальників.</li> <li>4. Форми доставки сировини в ПРГ.</li> <li>5. Організація приймання продовольчих товарів.</li> <li>6. Види предметів матеріально-технічного забезпечення.</li> <li>7. Критерії вибору постачальників матеріально-технічних засобів.</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види музично-розважальних програм для ПРГ.</li> <li>2. Види рекламних засобів.</li> </ol> <p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Норми предметів матеріально-технічного оснащення для ПРГ.</li> <li>2. Поняттями «логістика», «лізинг», «закупівля за системою Прозоро».</li> </ol>	
<p><b>Тема 9. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ.</li> <li>2. Характеристика інтер'єру залів</li> <li>3. Основні стилі і напрямлення в дизайні</li> <li>4. Сучасні тенденції виробничого дизайну</li> </ol>	2	<p><i>Практичне заняття 18.</i>  <b>Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Етапи технологічного проектування.</li> <li>2. Мета моделювання сервісно-виробничого процесу.</li> <li>3. Стадії сервісно-виробничого процесу ПРГ.</li> <li>4. Фактори, що впливають на структуру ПРГ.</li> <li>5. Структура приміщень ПРГ, які працюють на сировині та на напівфабрикатах.</li> <li>6. Вимоги до просторового рішення кондитерського цеху.</li> </ol> <p><i>Практичне заняття 19.</i>  <b>Просторове рішення зони обслуговування у ПРГ</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Функціональні підгрупи приміщень зони обслуговування.</li> <li>2. Вимоги до проектування торговельних приміщень.</li> </ol>	2	<p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика сервісно-виробничого процесу підприємств різних типів.</li> <li>2. Моделі руху сировини в ПРГ.</li> </ol> <p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Матеріально-технічна база для обслуговування.</li> <li>2. Структура послуг та їх матеріальне забезпечення відповідно до теми курсового проекту.</li> </ol>	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		<p>3. Вимоги до планувально-технологічних рішень залів ПРГ.</p> <p>4. Вимоги до проектування роздавальних у їдальнях і ресторанах.</p> <p>5. Структура приміщень у дієтичних їдальнях.</p> <p>6. Структура приміщень у кафе молодіжних.</p> <p>7. Структура приміщень дитячих кафе.</p> <p><i>Практичне заняття 20.</i>  <b>Інтер'єр приміщень для обслуговування</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складові інтер'єру зали.</li> <li>2. Умовні зони, які виділяють у залах ПРГ.</li> <li>3. Світло в інтер'єрі.</li> <li>4. Колір в інтер'єрі.</li> <li>5. Види елементів дизайну.</li> <li>6. Вимоги до матеріалів для оздоблення інтер'єра.</li> <li>7. Складові комфортної атмосфери.</li> </ol> <p><i>Практичне заняття 21.</i>  <b>Дизайн приміщень для обслуговування</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика стилів інтер'єрів: фьюжн, класичний, лофт.</li> <li>2. Характеристика стилів інтер'єрів: модерн, класичний, мінімалізм.</li> <li>3. Характеристика стилів інтер'єрів: хай-тек, поп-арт, кантрі, еко-стиль.</li> <li>4. Тематичний стилі в дизайні.</li> </ol> <p>Характеристика стилів винний, пивний.</p>		<p><b>Підготувати презентацію</b>  «Характеристика інтер'єрів ПРГ».</p> <p>Розробити дизайн ПРГ відповідно до теми курсового проекту.</p>	
<p><b>Тема 10 Оптимізація технологічних процесів у ПРГ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні етапи розроблення нової технології.</li> <li>2. Оцінка ефективності впровадження інновацій у виробництво.</li> <li>3. Оптимізація трудових ресурсів.</li> </ol>	1	<p><i>Практичне заняття 22.</i>  <b>Оптимізація технологічних процесів у ПРГ</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підстава для розроблення технічного завдання.</li> <li>2. Схема створення нової продукції.</li> <li>3. Поняття властивості і якості продукції.</li> <li>4. Показники якості харчової продукції.</li> <li>5. Класифікація форм ефективності.</li> <li>6. Показники ефективності інновацій.</li> <li>7. Основні статті витрат, з яких складається собівартість продукції.</li> </ol> <p><i>Практичне заняття 23.</i>  <b>Оптимізація трудових ресурсів у ПРГ</b>  <i>Запитання для обговорення</i></p>	2	<p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття безпечності харчового продукту.</li> <li>2. Поняття фактор ошадності інновацій.</li> </ol> <p><b>Підготувати доповіді на теми</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методи виміру продуктивності праці.</li> <li>2. Фактори росту продуктивності праці.</li> </ol>	6



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		1. Основні завдання організації праці в ПРГ. 2. Основні напрямки раціоналізації праці. 3. Розподіл і кооперація праці. 4. Раціоналізація режимів праці та відпочинку. 5. Сутність і завдання нормування праці. 6. Норми праці, методи нормування праці. 7. Класифікація робочого часу. 8. Методи вивчення витрат робочого часу. 9. Оцінка ефективності прийнятих рішень оптимізації праці.		3. Види графіків виходу на роботу.	
<b>Тема 11 Комплексна оцінка якості продукції галузі</b> 1. Якість продукції: основні поняття, терміни і визначення 2. Основні принципи кваліметрії 3. Забезпечення конкурентоспроможності ПРГ.	1	<i>Практичне заняття 24.</i> <b>Комплексна оцінка якості кулінарної продукції</b> <i>Запитання для обговорення</i> 1. Характеристика показників якості продукції: харчова, біологічна, фізіологічна цінність. 2. Характеристика понять надійність, технологічність, ергономічність. 3. Естетичні показники якості продукції. 4. Поняття кваліметрії. 5. Практичні завдання і основні принципи кваліметрії. 6. Алгоритм комплексної оцінки якості продукції. 7. Фактори, що впливають на конкурентоспроможність ПРГ. 8. Критерії конкурентних переваг ПРГ.	1	<b>Підготувати доповіді на теми</b> 1. Комплексні показники якості продукції. 2. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості виробів.	4
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>20</b>		<b>54</b>

## Розділ 5. Оцінювання результатів навчання

*Поточний контроль* здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів, захист виконаних робіт. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у

вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, що був наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточних модульних робіт.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
<b>Модуль 1. Інноваційний інжиніринг в ресторанному бізнесі</b>		
<i>Тема 1.</i> Інновації в ресторанному бізнесі	Відвідування занять	1
<i>Тема 2.</i> Характеристика інноваційного інжинірингу	Тестування	3
<i>Тема 3.</i> Інновації у функціонуванні ПРГ.	Обговорення	9
<i>Тема 4.</i> Інтерактивні технології в ресторанному бізнесі.	теоретичного матеріалу	
<i>Тема 5.</i> Інновації в обслуговуванні споживачів.	Виконання навчальних завдань	7
<i>Тема 6.</i> Інноваційні принципи використання обладнання в ПРГ		
Поточна модульна робота 1		5
	Разом	25
<b>Модуль 2. Інноваційний інжиніринг в технологічному проектуванні ПРГ</b>		
<i>Тема 7.</i> Інновації в технологічному проектуванні ПРГ	Відвідування занять	1
<i>Тема 8.</i> Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів	Тестування	5
<i>Тема 9.</i> Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ	Обговорення	15
<i>Тема 10.</i> Оптимізація технологічних процесів у ПРГ	теоретичного матеріалу	
<i>Тема 11.</i> Комплексна оцінка якості продукції галузі	Виконання навчальних завдань	9
Поточна модульна робота 2		5
	Разом	35
<b>Всього поточний контроль</b>		60
<b>Підсумковий контроль (екзамен)</b>		40
<b>Разом</b>		100

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі у формі екзамену. Шкала

оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 6).

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

## Розділ 6 Інформаційні джерела

### Основна

1. ДБН В.2.2-25: 2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. Київ: Мінрегіон України, 2010. 82 с.

2. ДБН Б. 2.2 – 12 : 2018. Планування та забудова територій. [Чинний від 2018-09-01]. Київ: Мінрегіон України, 2018. 179 с.

3. ДБН В.2.2-40:2018. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд. [Чинний від 2019-04-01]. Київ : Держбуд України, 2018. 64 с.



4. ДБН А.3.1.3:2017. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Постанова Кабінету Міністрів України від 7 червня 2017 року N 409. 51с.
  5. ДСТУ Б А.2.4-7:2009. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Мінрегіон України, 2009. 73 с.
  6. ДСТУ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. Межгосударственный стандарт. [Чинний від 1998-07-01]. Київ: Держстандарт України, 1998.
  7. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держстандарт України, 2005.
  8. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво. Режим доступу: <http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?1251>
  9. Інноваційний інжиніринг в ресторанному господарстві: опорний конспект лекцій. Укладачі А.Б. Горальчук, О.Ю. Нагорний, О.В. Котляр. Харків: ХДУХТ, 2016. 37 с.
  10. Інноваційні ресторани технології: Опорний конспект лекцій. Укладачі Малюк Л.П., Балацька Н.Ю. Харків: ХДУХТ, 2016. 199 с.
  11. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: Конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2014. 93 с.
  12. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. Київ: ЦУЛ, 2018. 307 с.
  13. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 250 с.
- Додаткові**
14. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Горелков Д.В. Інжиніринг у ресторанному господарстві. Харків: «Друкарня Мадрид», 2017. 176 с.
  15. Борисова О. В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. Харків : ХДУХТ, 2009. С. 72–77.
  16. Дослідження маркетингового середовища виробничого підприємства. Режим доступу: [http://www.confcontact.com /20110629/4\\_zharlin\\_mor.php](http://www.confcontact.com /20110629/4_zharlin_mor.php).
  17. Інновації в ресторанному бізнесі.. [http://tourlib.net/statti\\_tourism/innovacii-restoran.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm).
  18. Інноваційні тренди. <http://writegate.ru/trendy-restorannogo-biznesa-2018.html>.
  19. Карсенін В.І., Ткаченко Т.В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні. Київ : Економіка України, 2011. С. 41–46.
  20. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ: ЦУЛ, 2011. 215с.
  21. Мальська М.П. Ресторанна справа. <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasn-tendents-rozvitku-restorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>.
  22. Основи кейтеринга. [www.champagne.zp.ua/stati/stati/osnovy-keyteringa.html](http://www.champagne.zp.ua/stati/stati/osnovy-keyteringa.html).
  23. П'ятницька Г.Т., Григоренко О.С. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України. Вісник КНТЕУ, 2005. № 1. С. 5-11.
  24. Разработка креативных блюд с использованием

- инноваций. [www.magnatcorp.ru/](http://www.magnatcorp.ru/).
25. Ресторанне господарство як сфера підприємницької діяльності. <https://lib.sale/restoranne-gospodarstvo-yak-sfera.html>.
26. Стан та перспективи розвитку підприємств ресторанного господарства. [www.osvita-servis.com.ua /index.php?p=5&d\\_id=174](http://www.osvita-servis.com.ua/index.php?p=5&d_id=174).
27. Форматы предприятий общественного питания. [www.znaytovar.ru/s/Formaty-predpriyatijobshhestvenn.html](http://www.znaytovar.ru/s/Formaty-predpriyatijobshhestvenn.html).
28. Шоковое охлаждение и шоковая заморозка. [www.system4.com.ua/](http://www.system4.com.ua/).

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Навчально-методичний посібник для дистанційного навчання з дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві», 2018 р. <http://www2.el.puet.edu.ua/zo/course/view.php?id=1028>.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.