Тема 4. Нові форми сучасних закладів ресторанного господарства.

Тема 4.1. Формати закладів ресторанного господарства*(6 год)*.

*Самостійна робота № 1*

**Тема. Неймінг (2 год).**

Ключові поняття та терміни: неймінг, копірайтінг.

План вивчення

1. Розвиток неймінгу.
2. Технологія створення неймінгу.
3. 9 кругів неймвнгу.
4. Візуальний неймінг.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 24 – 29 с.
2. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 46 - 65 с.
3. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 124 – 144с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 111 - 132 с.
5. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-112 –140 с.

*Питання для контролю:*

1. Дайте визначення «неймінг»?
2. Які етапи створення неймінгу?
3. Які є різновиди неймінгу?
4. Якими показниками слід користуватися під час назви закладу ресторанного господарства?
5. Опишіть принципи візуального неймінгу.

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Характеристика вуличної їжі різних країн.
* Етапи створення неймінгу.
* Аналіз вуличної їжі в м. Тернопіль.
* Аналіз вуличної їжі в Україні.

**Творче завдання**

Придумайте назву ресторану, до якої ставляться наступні вимоги:

* + Проста
  + Легка
  + Підкреслює його переваги
  + Вказує на тематику

*Самостійна робота № 2* **Сервіс у сигар - барах. (2 год).**

Ключові поняття та терміни: сигар – бар, фумельє, сигари, гільйотина, хьюмідор.

План вивчення

1. Подача тютюнових виробів.
2. Обладнання та інвентар сигар - барів.
3. Правила роботи з сигарами.
4. Види сигар. Робота фумельє.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 226-237 с.

1. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 46 - 65 с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 124 – 144с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 111 - 132 с.
4. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-112 –140 с.
5. http://pidruchniki.com/1157071845009/turizm/podacha\_tyutyunovih\_virobiv

*Питання для контролю:*

1. Які послуги надає сигар - бар?
2. Яким обладнанням комплектуються кімнати для паління?
3. Які інструменти та інвентар використовує фумальє?
4. Які види сигар вам відомі?
5. Опишіть особливості складання сигар - карти.

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Характеристика сигар різних країн.
* Особливості інтер’єру сигар - барів.

*Самостійна робота № 3* **Особливості сервісу у кальян – студіях (2год).**

Ключові поняття та терміни: кальян, багато трубчатий кальян, кальян трансформер, шланг, колба, шахта, кальянщик, кальянний кейтеринг.

План вивчення

1. Характеристика кальянів.
2. Інтер’єр кальян них студій.
3. Правила складання кальян- карти.
4. Обслуговування гостей у кальянних кімнатах.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 226-237 с.

1. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 46 - 65 с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 124 – 144с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 111 - 132 с.
4. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-112 –140 с.
5. http://kalyan-expert.ru/2013-01-24-20-12-52/2013-01-24-20-12-35/page-4

*Питання для контролю:*

1. За якими ознаками класифікують кальяни?
2. Для чого призначений багато трубчатий кальян?
3. Опишіть інтер’єр притаманний кальяним студіям.
4. Що таке кальянний коктейль?
5. Охарактеризуйте особливості заправок та матеріалів для кальянопаління.
6. Вкажіть правила подавання кальяну.

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Особливості кальянопаління у Сирії, Єгипті, Туреччині.
* Характеристика кальянного кейтерингу.

***Творче завдання.***

Складіть посадові інструкції для кальянщика.

***Тема 4.2. Формати закладів ресторанного господарства з тематичною концепцією.***

*Самостійна робота № 4 (4 год)*

**Тема. Віртуальні ресторани (2год).**

Ключові поняття та терміни: меню, електронне меню, .

План вивчення

1. Особливості складання меню
2. Електронне меню.
3. Додаткові послуги електронного меню.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 226-237 с.

1. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 46 - 65 с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 124 – 144с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 111 - 132 с.
4. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-112 –140 с.
5. http://pidruchniki.com/1501092252897/turizm/suchasni\_tendentsiyi\_rozvitku\_restorannogo\_gospodarstva\_sviti\_ukrayini

*Питання для контролю:*

1. Які види меню вам відомі?
2. Дайте визначення електронне меню?
3. Опишіть принцип роботи електронного меню.
4. Які функції виконує електронне меню?
5. Вкажіть додаткові функції меню.

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Скласти електронне меню, за прикладом обраного ресторану.
* Віртуальні ресторани.

***Творче завдання.***

Проведіть аналіз переваг застосування традиційного меню чи електронного.

*Самостійна робота № 5 (4 год)*

**Тема. Замовлення по - мережі інтернет і доставка його споживачеві (2год).**

Ключові поняття та терміни: віртуальний ресторан, інтернет меню .

План вивчення

1. Правила формування інтернет замовлення.
2. Правила доставки замовлення споживачеві.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 226-237 с.

1. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 46 - 65 с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 124 – 144с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 111 - 132 с.
4. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-112 –140 с.
5. http://pidruchniki.com/1501092252897/turizm/suchasni\_tendentsiyi\_rozvitku\_restorannogo\_gospodarstva\_sviti\_ukrayini

*Питання для контролю:*

1. Опишіть процес формування інтернет замовлення.
2. Як здійснюється доставка продукції споживачеві?
3. Які правила пакування кулінарних виробів на доставку?
4. Опишіть правила здійснення доставки.

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Аналіз послуг доставки їжі у м.Тернополі.

**Практичне заняття № 1 Вивчення сучасних форматів закладів ресторанного господарства.**

*Самостійна робота № 6 (4 год)*

**Тема. Заклади ресторанного господарства з нетрадиційною концепцією. (4год).**

Ключові поняття та терміни: підводний ресторан, мейд – кафе (служниця – кафе), темний ресторан, робот – ресторан, ресторан – тюрма, ресторан на дереві.

План вивчення

1. Заклади ресторанного господарства в нетрадиційних приміщеннях.
2. Заклади з нетрадиційним інтер’єром.
3. Заклади з нетрадиційним обслуговуванням.
4. Нетрадиційні заклади ресторанного господарства в Україні.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 226-237 с.

1. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 46 - 65 с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 124 – 144с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 111 - 132 с.
4. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-112 –140 с.
5. http://pidruchniki.com/1501092252897/turizm/suchasni\_tendentsiyi\_rozvitku\_restorannogo\_gospodarstva\_sviti\_ukrayini

*Питання для контролю:*

1. Які нетрадиційні заклади вам відомі?
2. Опишіть підводний ресторан.
3. Охарактеризуйте особливості роботи зрг. у США?
4. Які заклади з нетрадиційним інтер’єром вам відомі?

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Характеристика закладів ресторанного господарства з нетрадиційною концепцією.