



Міністерство освіти і науки України

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

*Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії*

## СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ КОНЦЕПЦІЇ

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
та завдання для самостійної роботи здобувачів**

*здобувачам другого (магістерського) рівня вищої освіти  
денної та заочної форм навчання  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»*

ЗАТВЕРДЖЕНО  
рішенням Науково- методичної  
комісії ФПіХВ ДБТУ  
Протокол від 01.09.2022 р. № 1

Харків  
ДБТУ  
2022

**УДК 641:5**

Схвалено  
на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії  
Протокол від «30» серпня 2022 р. № 1.

Затверджено  
рішенням Науково-методичної комісії ФПіХВ ДБТУ  
Протокол № 1 від 01.09.2022 р. № 1

**Рецензент:**

**Н.В. Чорна** к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії  
Державного біотехнологічного університету

Методичні вказівки до самостійного вивчення з дисципліни Сучасні ресторани концепції студентам другого (магістерського) рівня вищої освіти денної (заочної) форми навчання спеціальності 181 Харчові технології / Державний біотехнологічний університет; уклад. Андрєєва С.С., Пивоварова Є.П. Харків : ДБТУ, 2023. 28 с.

**УДК641:5**

**Відповідальні за випуск:** С.С. Андрєєва, к.т.н., доцент

© С.С. Андрєєва,  
Є.П. Пивоваров, 2022  
© ДБТУ, 2022

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (САМОСТІЙНА РОБОТА)

Таблиця 1 – Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин Д/З*
1	Тема 1.1. Тенденції розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні в сучасних умовах	4,0/4,0
2	Тема 1.2. Вивчення концепцій ресторану та їх управління	4,0/5,0
3	Тема 2.1. Розробка та реалізації концепції класичним рестораном (fine dining)	15,0/18,0
4	Тема 2.2. Розробка та реалізації концепцій ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, кондитерських (формат casual dining, заклади «slow food» та ін.)	15,0/19,0
5	Тема 2.3. Розробка та реалізації концепцій ресторанів швидкого обслуговування (fast food)	15,0/19,0
6	Тема 2.4. Розробка та реалізації концепцій закладів ресторанного господарства закритого типу (їдальні, буфети, харчоблоки та ін. при державних установах, закладах освіти, комунальних підприємств та інших закладів)	12,0/18,0
7	Тема 2.5. Розробка та реалізація концепцій для закладів ресторанного господарства зі спеціальним обслуговуванням (формати «catering», «dark kitchen», бортове харчування, спеціалізовані кулінарні цехи та ін.)	13,0/19,0
	<b>Разом</b>	<b>78,0/102,0</b>
* Д/З – денна форма навчання / заочна форма навчання		

## ТЕМАТИКА ЗАВДАНЬ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ( ЗА РОЗДІЛАМИ) З ДИСЦИПЛІНИ

<i>№</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Тематика завдань для самостійної роботи</i>	<i>Основні напрямки, на які доцільно звернути увагу</i>
1	2	3	4
<b>РОЗДІЛ 1 РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ТА ЙОГО РОЗВИТОК</b>			
1.1	Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні в сучасних умовах	<p>Сучасні тренди в розробці та технології харчової продукції</p> <p>Сучасні тренди в обслуговуванні</p> <p>Сучасні тренди в розвитку діджиталізація та автоматизації ресторанного обслуговування</p> <p>Дослідження сучасного стану франчайзингу в Україні та світі</p>	<p>Slow food, молекулярні технології, cross-cooking, веганство, аутентична їжа, food-pairing, free from</p> <p>Коворкінг, finger-food, tapas, penkitchen, open kitchen</p> <p>Food-to-go and take away, QR-кодування, e-Menu,</p> <p>ТОП 10 світових франшиз; Еволюційний розвиток франчайзингу в Україні; Перелік найбільш привабливих франшиз в Україні та їх характеристика</p>
1.2	Вивчення концепції ресторану та їх управління	<p>Сучасні світові ресторани за рейтингом премії «Пальмова гілка»</p> <p>Сучасні світові ресторани за рейтингом ресторанної премії «The World's 50 Best Restaurant»</p> <p>Сучасні заклади ресторанного господарства України за рейтингом національної премії «Сіль»</p> <p>Проведення Swot-аналізу для закладу ресторанного господарства</p>	<p>Аналіз рейтингу ТОП-10 кращих ресторанів.</p> <p>Складові ресторанів, що формують мишленівські зірки (відомість шеф-кухаря, меню, відомі авторські страви, дизайн та інтер'єр приміщення, обслуговування та ін.)</p> <p>Приклад оформлення в додатку А</p>

Продовження таблиці

1	2	3	4
<b>РОЗДІЛ 2 РОЗРОБКА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЙ ДЛЯ РІЗНИХ ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>			
2.1	Розробка та реалізації концепції класичним рестораном (формат Fine dining and Luxury)	Розробка концепт-профілю для закладів ресторанного господарства формату «Fine dining»	Місія, неймінг, види дизайну та інтер'єру (класика, неокласика, арт-деко, хай тек, еко-стиль, мінімалізм та ін.), розробка та види меню, розробка авторських страв за технологіями (молекулярної кухні, food pairing, cross cooking, веганство та ін.), підбір посуду (авангард, мінімалізм, золотий перетин, орнаменти та рельєфи, мілітарі, еко-стиль, вабі сабі, асиметричний авангард, їстівний посуд, біо-посуд та ін.) Впровадження додаткових послуг.
2.2	Розробка та реалізації концепції ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, кондитерських (формат Casual dining)	Розробка концепт-профілю для закладів ресторанного господарства формату «Casual dining»	
2.3	Розробка та реалізації концепції ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, кондитерських (формат Fast food)	Розробка концепт-профілю для закладів ресторанного господарства формату «Fast food»	
2.4	Розробка та реалізації концепції закладів ресторанного господарства закритого типу (кафе, їдальні, буфети, харчоблоки та ін. при державних установах, закладах освіти, комунальних підприємств та інших закладів)	Організація харчування учнів в країнах Європи; Організація харчування студентів в країнах Європи та Америки;	Фізіологічні норми споживання харчовими продуктами. Режими харчування. Технологічні прийоми під час механічно-кулінарної, теплової обробки. Види посуду, відмова від пластику
		Формування концепції закладів ресторанного господарства при готелях-курортах (курортний готель, санаторій-готель, профілакторій, пансіонат, будинок відпочинку, база відпочинку, дитячий табір)	Види дієтичного харчування. Режими харчування. Технологічні прийоми під час механічно-кулінарної, теплової обробки. Види посуду, відмова від пластику

Продовження таблиці

1	2	3	4
2.5	Розробка та реалізація концепцій для закладів ресторанного господарства зі спеціальним обслуговуванням (формати «catering», «dark kitchen», бортове харчування, спеціалізовані кулінарні цехи та ін.)	<p>Розробка концепт-профілю для ЗРГ формату «Catering» – cook&amp;serve</p> <p>Розробка концепт-профілю для ЗРГ формату «Catering» – cook&amp;hold</p>	<p>Організація обслуговування банкетів, фуршетів та інших заходів. Декорування страв за допомогою карвінг, арт-візажу. Види мобільного та ізотермічного теплового обладнання</p>

## Приклад оформлення SWOT-аналізу

Матриця SWOT-аналізу ресторану «Не Гони»

	<p><b>МОЖЛИВОСТІ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Утримання постійних та залучення нових відвідувачів</li> <li>2. Удосконалення технології виробництва.</li> <li>3. Підвищення рівня обслуговування.</li> <li>4. Підвищення ефективності роботи персоналу</li> </ol>	<p><b>ЗАГРОЗИ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поява нових конкурентів.</li> <li>2. Зміна і зменшення попиту.</li> <li>3. Зниження загального рівня купівельної спроможності.</li> </ol>
<p><b>СИЛЬНІ СТОРОНИ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Широкий вибір послуг.</li> <li>2. Висока якість продукції і послуг.</li> <li>3. Зручне місце розташування.</li> </ol>	<p><b>СиМ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Широкий вибір додаткових послуг і залучення до відвідування іноземних гостей.</li> <li>2. Удосконалення технології виробництва призведе до підвищення якості продукції.</li> <li>3. Зручне місце розташування сприяє залученню нових інвесторів.</li> </ol>	<p><b>СиЗ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поява нових конкуруючих ресторанів з широким вибором додаткових послуг.</li> <li>2. Висока якість продукції і послуг призводить до підвищення цін, а це не може не впливати на зміну і зменшення попиту.</li> <li>3. Загальний рівень купівельної спроможності не впливає на конкурентну позицію через зручне місце розташування ресторану.</li> </ol>
<p><b>СЛАБКІ СТОРОНИ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Погано сформований імідж ресторану.</li> <li>2. Мала кількість постійних клієнтів.</li> <li>3. Виплати по кредитам.</li> </ol>	<p><b>СлМ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нерозвинений імідж перешкоджає залученню іноземних гостей.</li> <li>2. Мала кількість постійних клієнтів, а значить і постійного прибутку перешкоджає розвитку технологій через відсутність грошових ресурсів.</li> <li>3. Виплати по кредитам відштовхує інвесторів.</li> </ol>	<p><b>СлЗ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зменшення попиту.</li> <li>2. Втрата потенційних клієнтів.</li> <li>3. Зниження рівня купівельної спроможності вдарить по кредитним виплатам, а це загрожує закриттю ресторану.</li> </ol>

Таблиця 1 – Розробка концепт-профілю закладу

Показник	Характеристика
Тип закладу, спеціалізація закладу, назва закладу	Ресторан. Етнічний ресторан української кухні «Мальви»
Торгова марка та вивіска ресторану	
Формат	Fine dining
Кількість місць	100 посадочних місць в основному залі, 20 місць в дитячому залі
Рівень обслуговування	Офіціантами
Номенклатура послуг, що надаються	Повний перелік послуг: зв'язок, телекомунікації і замовлення транспорту, поставка і замовлення їжі, безкоштовний WiFi, дисконтна система розрахунку, впровадження подарункової картки на безкоштовне відвідування ресторану з нагоди Дня народження та ін.
Розташування, будівля	Центр міста, реконструкція будівлі, що має площу 280м <sup>2</sup> . Будівля має архітектурну та історичну цінність
Умови експлуатації	Каналізація, водопостачання, електроенергія, телекомунікації, кондиціонування, вентиляція
Розробка меню та спеціальних пропозицій	Слобожанська, європейська кухні. Дитяче меню. Меню і карта вин – художньо оформлені та викладені українською, російською та англійською мовами. Шеф-кухар ресторану створює дегустаційні сети — «set-menu». Кожному клієнту при замовленні будь-якої страви подається «комплімент»
Система «Ріст та позиціонування робітників»	Атестація робітників; тренінг безконфліктного спілкування



Закінчення таблиці 1

<i>Програма «Тайний гість»</i>	<p>Для поліпшення обслуговування й визначення попиту на послуги підприємства використовується метод "Таємний гість":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевірка якості обслуговування в ЗРГ (виявлення слабких і сильних місць в роботі з Гостем);</li> <li>- перевірка чесності і лояльності персоналу ресторану;</li> <li>- конкурентний аналіз;</li> <li>- з'ясування найважливіших критеріїв роботи для розробки індивідуальної програми навчання співробітників ЗРГ;</li> <li>- підтримка персоналу в постійному тонусі і контроль продуктивності роботи персоналу.</li> </ul>
Розробка рекламної стратегії	<ul style="list-style-type: none"> <li>- інформування відвідувачів о ресторані (комерційна реклама: в СМІ, внутрішня, зовнішня, альтернативна);</li> <li>- розширення кола відвідувача;</li> <li>- залучення цільової групи відвідувачів;</li> <li>- збільшення доходу з клієнта;</li> <li>- утримання клієнта.</li> </ul>
Режим роботи	9:00 – 00:00. Ресторан працює без вихідних, крім першого понеділку місяця (сан. обробка ресторану), якщо він не припадає на свято

**Додаткова візуалізація до профілю:**



**Стиль посуду  
«Орнаменти та рельєфи»**



**Стиль дизайну інтер'єру  
«Арт деко»**



**Проект меню**



**Уніформа офіціанта**

Навчальне видання

# СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ КОНЦЕПЦІЇ

## МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

**до самостійного вивчення дисципліни**  
*студентам другого (магістерського) рівня вищої освіти*  
*денної та заочної форм навчання*  
*спеціальності 181 «Харчові технології»*  
*ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»*

Укладачі:

АНДРЕЄВА Світлана Сергіївна  
ПИВОВАРОВ Євген Павлович

План кафедри 2022-2023 н.р., поз. 20.3.

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman  
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.  
Ум. друк. арк. 0,69. Наклад 100 пр.

Державний біотехнологічний університет  
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44