

*ВИБІРКОВА ДИСЦИПЛІНА*

# **Інноваційні ресторанні технології**

Освітній рівень Другий (магістерський)  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна  
справа

Галузь знань 24 Сфера обслуговування



Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. На сьогодні підприємства й мережі об'єднуються у громадські організації. Основними напрямками їхньої діяльності є проведення професійних, ресторанних ансамблів, навчання персоналу, створення фірмового стилю.



Предметом вивчення  
начальної дисципліни є  
організаційні аспекти  
інноваційної діяльності,  
впровадження  
інноваційних технологій у  
сфері ресторанних послуг.







## *Інноваційні ресторанні технології*

### ***ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ***

**Методичні** – отримання студентами знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при впровадженні інноваційних технологій продукції ресторанного господарства.  
**Пізнавальні** – сформувати уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу.

**Практичні** – ознайомити студентів із сучасними методами інноваційного ведення бізнесу. Застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження; знання етичних і нормативно-правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем

# КОМПЕТЕНТНОСТІ:

**Загальні :** Здатність до адаптації та дії в новій ситуації  
Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).  
Здатність забезпечувати та оцінювати якість виконуваних робіт.  
Здатність працювати в міжнародному контексті.

**Фахові :** Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельного та ресторанного господарства. Здатність до використання концептуальних принципів стандартів сервісу в готельно-ресторанному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці готельно-ресторанного бізнесу. Знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі; автоматичними економічними програмами розрахунків; навички в роботі АРМ фахівця в галузі готельно-ресторанного господарства.



## Що будемо вивчати

- Принципи державної інноваційної політики ресторанних технологій
- Теоретичні посилення щодо інноваційного процесу в ресторанному господарстві
- Особливості інновацій продукції і послуг ресторанного господарства.
- Інноваційні технології виробництва готової до споживання продукції: соусів та перших страв.
- Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.
- Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.





**МИ ЧЕКАЕМО САМЕ НА  
ВАС!!!**



ART & GASTRONOMY MIRADOR del ALTO

