

Програмові вимоги
з дисципліни « Інноваційні технології готельно-ресторанної справи»

IV курс, 8 семестр

Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторани технології

Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок

- 1.1. Теорії і концепції харчування.
- 1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
- 1.3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.

Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація і характеристика

- 2.1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.
- 2.2. Концепція функціонального харчування.

Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення

- 3.1. Інноваційні технології приготування страв.
- 3.2. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.

Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення

- 4.1. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.
- 4.2. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.
- 4.3. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.
 - 4.3.1. Види та принципи лікувально-профілактичного харчування.
 - 4.3.2. Раціони лікувально-профілактичного харчування.
 - 4.3.3. Правила організації лікувально-профілактичного харчування.
- 4.4. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.

- 5.1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.
- 5.2. Основні принципи організації дієтичного харчування санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.

Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства

- 6.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства.
- 6.2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві

7.1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній і світовій практиці ресторанного господарства.

7.2. Особливості організації виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).

Тема 8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії

8.1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства.

8.2. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

Змістовий модуль 2. Інноваційні технології в готельному господарстві

Тема 9. Інновація як об'єкт управління

9.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

9.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

Тема 10. Прогнозування інноваційних планів

10.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

10.2. Сутність і принципи планування інновацій.

Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві

11.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.

11.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.

Тема 12. Інноваційні процеси у готельному бізнесі

12.1. Інфраструктурні інновації в готельному бізнесі.

12.2. Технологічні інновації в готельному бізнесі.

12.3. Економічні інновації в готельному бізнесі.

Тема 13. Забезпечення інноваційних планів

13.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг).

13.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

Тема 14. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства

14.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.

14.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.