**РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА СЕРВІС**

**Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму**

**ННІ неперервної освіти і туризму**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лектор*** | **Гопкало Лариса Михайлівна, к. екон. н., доцент** |
| ***Семестр*** | **7** |
| ***Освітній ступінь*** | **Бакалавр** |
| ***Кількість кредитів ЄКТС*** | **4** |
| ***Форма контролю*** | **Залік** |
| ***Аудиторні години*** | **30 (15 год лекцій, 15 год практичних занять)** |

**Загальний опис дисципліни**

***Мета:*** формування професійних знань з основ інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі та характеристик ресторанних технологій та сервісу у ресторанному господарстві.

***Завдання:*** опанування сучасних ресторанних технологій та сервісної діяльності роботи підприємств готельно-ресторанного господарства. Надання теоретичних знань і практичних вмінь з опанування основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства.

**Теми лекцій:**

1. Інноваційні процеси та технології в ресторанному господарстві.

2. Сучасні рекомендації щодо розроблення продуктів спеціального призначення.

3. Інноваційні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства.

4. Новітні засоби термічної обробки харчових продуктів.

5. Інноваційні технології оформлення продукції ресторанного господарства.

6. Проблеми якості і безпеки послуг в практиці сучасного сервісу.

7. Культура сервісу.

8. Трудові ресурси сервісної діяльності.

**Теми практичних занять:**

1. Інноваційні процеси та технології в ресторанному господарстві. Сучасні види сировини та устаткування для ресторанного господарства.

2. Сучасні рекомендації щодо розроблення продуктів спеціального призначення. Інновації у створенні функціональних продуктів харчування.

3. Сучасні технології механічної обробки продукції ресторанного господарства. Новітні засоби термічної обробки харчових продуктів.

4. Оцінка технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції з точки зору можливості забезпечення їх високої якості.

5. Проблеми якості і безпеки послуг в практиці сучасного сервісу.

6. Становлення сервісної діяльності. Культура сервісу.

7. Характеристика інновацій сервісної діяльності. Трудові ресурси сервісної діяльності.