

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ
«Інноваційні ресторанны технології»
Ступінь «Магістр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5	2

1) Мета опанування дисципліни: одержання знань з основ інноваційної діяльності в ресторанному та готельному бізнесі та опанування інноваційних технологій у ресторанному господарстві.

2) Завдання: надання теоретичних знань і практичних вмінь з основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарстві.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння:

Знання напрямків інноваційної діяльності в ресторанному господарстві, характеристики моделей інновацій та правила їх побудови, інноваційних видів сировини та устаткування для ресторанного господарства, знання зі створення функціональних продуктів харчування, продуктів для розбалансованого та полідефіцитного харчування, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, знання інновацій в холодильній та тепловій обробці продукції, молекулярних технологій

Застосування знань і розуміння:

Уміння розробляти напрямки інноваційної діяльності для підприємств ресторанного господарства, будувати моделі інновацій, давати оцінку технологічним процесам виробництва інноваційних видів продукції з точки зору можливості забезпечення їх високої якості, науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль I. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві

- 1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві.**
- 2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві.**
- 3. Інноваційні ресторанны технології та концепції харчування.**
- 4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ.**

Змістовий модуль II. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів для функціонального та інших спеціальних видів харчування

- 1. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування.**
- 2. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві.**
- 3. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів.**
- 4. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування.**

5) Викладацький склад:

Никифоров Р.П., доцент кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи, к.т.н.