

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебная дисциплина М.1.Б.7. **Инновационные гостинично-ресторанные технологии**  
Направление подготовки 43.04.03. "Гостиничное дело"  
Магистерская программа "Гостиничное и ресторанное дело"

### **Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:**

**Цель** учебной дисциплины: расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития нутрициологии, научного обоснования использования инновационных методов обработки сырья; освоение студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых пищевых продуктов функционального назначения; умение диагностировать технологии кулинарной продукции как целостные технологические системы, направленные на совершенствование существующих и разработка более эффективных инновационных технологий; умение определять особенности и динамику трансформации форматов заведений ресторанного хозяйства в соответствии с изменениями ресторанного бизнеса; создание и направления развития инновационных форм сервиса разноформатных заведений ресторанного хозяйства и расширение и углубление у студентов знаний об инновационных формах предоставления профессиональных услуг; овладение современными теоретическими основами и практическими навыками организации и управления инновационными технологиями в гостиничном хозяйстве, основанными на результатах научных исследований в области.

### **Задачи** учебной дисциплины:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами к конструированию инновационных пищевых продуктов;
- совершенствование существующих и разработка инновационных технологий пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники;
- исследование закономерностей формирования ассортимента кулинарной продукции и напитков специального назначения, детского питания в гостинично-ресторанных комплексах, определения перспектив его развития для различных контингентов потребителей;
- овладение знаниями относительно научных принципов составления пищевых рационов функционального назначения;
- ознакомление с основной философией подхода к созданию и предложению меню в заведениях ресторанного хозяйства различного формата;
- исследование развития новых форматов заведений ресторанного хозяйства и их трансформации в современном отечественном рынке;
- ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставления профессиональных услуг в заведениях ресторанного хозяйства;
- критический анализ теорий инновационного развития гостиничного хозяйства, характеристика инновационных признаков и форм развития экономики;
- обоснование необходимости применения методов прогнозирования и планирования нововведений на уровне гостиничных предприятий как инструментария реализации инновационных технологий;
- определение основных требований к построению системы организационных, социальных, инфраструктурных, технологических и экономических инноваций гостиничных предприятий.

В результате изучения дисциплины студент должен

### **знать:**

- основные направления и методические подходы к конструированию инновационных пищевых продуктов;

- закономерности формирования ассортимента кулинарной продукции и напитков специального назначения;
- научные принципы составления пищевых рационов функционального назначения;
- типы инноваций в гостиничном хозяйстве;
- классификацию инноваций и инновационных процессов;
- понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса;
- нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности;
- особенности организационных, социальных, инфраструктурных, технологических и экономических инноваций на современном этапе развития гостиничной индустрии;
- особенности проектирования инновационных услуг и процессов в гостиничном хозяйстве;
- методологические основы оценки эффективности инноваций.

**уметь:**

- диагностировать технологии кулинарной продукции как целостные технологические системы, направленные на совершенствование существующих и разработку более эффективных инновационных технологий;
- совершенствовать существующие и разрабатывать инновационные технологии пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники, составлять рационы функционального назначения;
- самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований;
- быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов;
- генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования.

**обладать компетенциями:**

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);
- готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);
- готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);
- способностью разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);
- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15).

**Наименование тем учебной дисциплины:**

**Смысловой модуль №1. Современные направления технологии продукции ресторанного хозяйства**

**Тема 1.** Понятия инновации. Сущность и научные основы нутрициологии.

**Тема 2.** Научно-практические и методологические подходы к конструированию пищевых продуктов.

**Тема 3.** Современные способы механической и термической обработки пищевых продуктов. Технологии молекулярной и гидроколлоидной кулинарии.

**Смысловой модуль 2. Инновационные технологии и качество пищевых продуктов**

**Тема 1.** Методология разработки пищевых рационов специального назначения.



**Тема 2.** Современные технологии блюд для фуршетной линии, шведского стола, завтраков в отелях.

**Тема 3.** Основные принципы организации диетического питания в ПРХ. Технология пищевых продуктов диетического назначения.

**Тема 4.** Основные принципы организации рационального питания и технология продуктов для детей.

**Смысловой модуль 3. Инновационные технологии функциональных продуктов питания**

**Тема 1.** Ингредиентный состав функциональных продуктов. Характеристика функциональных ингредиентов.

**Тема 2.** Инновации в создании функциональных продуктов питания, продуктов для полидефицитного питания.

**Виды учебных занятий по дисциплине:** лекции- 54 часа, практические занятия – 72 часа.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, зачет

**Разработчик**

*Жоцавка И.В.*

(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)

*Жоц*

(подпись)

**Заведующий кафедрой:**

*А.А. Заремба Д.Э.Н., проф.*

(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)

ФАКУЛЬТЕТ  
РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО  
БИЗНЕСА  
Очная форма обучения

*[Подпись]*

(подпись)