

Г. О. САБАДОШ

ВИЗНАЧЕННЯ МЕТОДОЛОГІЇ ФОРМУВАННЯ ФАХОВИХ НАВИЧОК У ЗАСТОСУВАННІ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У МАЙБУТНІХ ТЕХНОЛОГІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

У статті використано теоретичні та емпіричні методи дослідження: розглянуто сутність понять «інновація», «інноваційна діяльність», «інноваційний процес» тощо. Досліджено класифікації інновацій за різними ознаками. Впровадження інноваційної складової в технологію харчування та пропозиція спеціальних послуг, застосування інтерактивного меню екранного планшета на столах, сенсорний дисплей, застосування QR-коду в маркетингу підприємства, світлодіодна технологія. У статті аналізується оповіщення, харчові 3D-принтери, сенсорні виробники їжі, використання тривимірних проєкцій для демонстрації приготування страв, автоматизація та інформатизація процесів на підприємствах, використання веб- і телекомунікаційних технологій. Основними напрямками розвитку сучасних технологій в закладах ресторанного господарства є: створення ресторанів як Free Floor; відкриття фуд-кортів; створення концептуальних підприємств ресторанного господарства; розширення мережі віртуальних ресторанів, що забезпечують замовлення в Інтернеті та доставку до споживача; приготування страв у присутності відвідувачів; організація обслуговування систем харчування та інші. Нові ідеї, передові ресторани продукти та послуги, технологічні процеси, форми організації та управління стануть результатом інноваційного розвитку закладів ресторанного господарства. Впровадження інновацій коштує недешево, проте, пропонуючи клієнтам ексклюзивні меню та послуги, ресторани заклади здатні забезпечити виживання та прибуток. Процеси якісної трансформації сфери в цілому та забезпечення конкурентоспроможності окремих її об'єктів є результатом впровадження інноваційних технологій надання послуг та формування сервісу відповідно до сучасних вимог. Інноваційний розвиток ресторанних технологій підвищує конкурентоспроможність закладу в сучасних суворих умовах. Необхідно звернути увагу на основні сучасні тенденції розвитку науки та обладнання, новинки та винаходи в харчовій сфері та на ринку послуг.

Ключові слова: інновації харчові технології, інноваційні ресторани технології, рестораний сервіс.

Вступ.

Теоретичне обґрунтування інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства створює передумови для більш глибокої оцінки інноваційних процесів у сфері ресторанного господарства та подальшого вивчення таких проблемних питань, як: інноваційні технології продукції ресторанного господарства та інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві. Ефективний та стійкий розвиток підприємств ресторанного бізнесу в сучасних умовах досягається за рахунок використання ними інновацій, які забезпечують конкурентні переваги підприємству на ринку. Інновації, що застосовують у закладах ресторанного господарства, підвищують конкурентоспроможність закладу в сучасних жорстких умовах, тому навчальною програмою підготовки студентів напрямку «Харчові технології та інженерія» спеціалізації «Ресторанні технології» передбачено вивчення дисципліни «Інноваційні ресторани технології», зміст який включає особливості розвитку інноваційної діяльності; створення та освоєння прогресивної виробничої технології; проектування продукції і послуг. Науковці визначають, що для модернізації освіти ефективним є компетентнісний підхід, який дає змогу сформувати в майбутніх фахівців професійну компетентність, сприяє професійному розвитку, допомагає адаптуватись у нових умовах, забезпечує мобільність та гнучкість відповідно до викликів сучасності.

Результатом вивчення професійно спрямованої дисципліни «Інноваційні ресторани технології», є формування професійних компетенцій щодо вирішення конкретних виробничих завдань

корегування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини – криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій. Підвищенню ефективності отримання студентами системи знань з організаційних, нормативно-правових питань використання інноваційних ресторанних технологій. Метою статті є дослідження інноваційних ресторанних технологій та визначення шляхів формування у майбутніх спеціалістів харчової галузі наукового підходу до вивчення інновацій, що використовуються в сучасній галузі ресторанного господарства.

Першочерговим завданням є дослідження інноваційних ресторанних технологій та визначення шляхів формування у майбутніх фахівців ресторанного бізнесу наукового підходу до вивчення інновацій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства. У статті було застосовано теоретичні та емпіричні методи дослідження. Теоретичні – аналіз літератури, для визначення ступеня розробленості проблеми, її поняттєво-категоріального апарату, розкриття сутності та структури досліджуваного феномену; систематизація та узагальнення наукових положень; аналіз нормативно-правових документів та основних понять; емпіричні – спостереження для виявлення загальних тенденцій розвитку нововведень у закладах ресторанного господарства [1–11].

© Сабадош Г.О., 2021

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями.

Вивчення дисципліни «Інноваційні ресторани технології» базується на розумінні понять «інновація», «інноваційна діяльність», вмінні аналізувати напрями розвитку інноваційної діяльності у сфері ресторанного бізнесу тощо. Важливим є формування у студентів системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань впровадження інноваційних рестораних технологій.

Для стимулювання самостійної роботи студентів можна проводити конкурс на кращий реферат, дослідження, презентацію на тему «Інновації у ресторанному бізнесі» за різними напрямками: прогресивні технології обслуговування та організації виробництва в ресторанному бізнесі; заклади ресторанного господарства сучасного формату; нові форми ресторанних послуг; сучасні ресторани технології аутентичних страв та інші різновиди інноваційної діяльності.

Об'єктом інноваційної діяльності є інновації. Термін «інновація» (від лат. *innovatis* – новий) трактується як нововведення. Інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоздатні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва. Отже, інновація – це кінцевий результат інноваційної діяльності, який дістав утілення у вигляді виведеного на ринок нового чи вдосконаленого продукту, процесу, що використовується у практичній діяльності, або нового підходу до соціальних послуг.

Інноваційний процес – процес перетворення наукового знання в інновацію, яка задовольняє нові суспільні потреби; послідовний ланцюг дій, що охоплює всі стадії створення новації та її практичного застосування.

На рівні підприємства інноваційний процес характеризується перш за все прагненням його

учасників до комерційного успіху. Тому модель інноваційного процесу на конкретному підприємстві може мати певні відмінності, що залежить від стану наукового потенціалу підприємства, його фінансових, кадрових, інших можливостей.

Викладання основного матеріалу досліджень.

Ефективний та стійкий розвиток підприємств ресторанного бізнесу в сучасних умовах досягається за рахунок використання ними інновацій. Що забезпечують конкурентні переваги на ринку.

Інновації, що застосовують у закладах ресторанного господарства, підвищують конкурентоспроможність закладу в сучасних жорстких умовах, тому навчальною програмою підготовки здобувачів напрямку «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології» передбачено вивчення дисципліни «Інноваційні ресторани технології», зміст який включає особливості розвитку інноваційної діяльності; створення та освоєння прогресивної виробничої технології; проектування продукції і послуг.

Результатом вивчення професійно спрямованої дисципліни «Інноваційні ресторани технології», є формування професійних компетенції щодо вирішення конкретних виробничих завдань корегування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини – криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.

Проблема інновації є актуальною і своєчасною як для рівня підприємства, та і для рівня економіки держави. Для забезпечення стійкої конкурентоспроможності на ринку ресторанного господарства підприємець має орієнтувати свої інновації, перш за все, на потреби споживача за представленим прикладом (рис. 1) з урахуванням регіональних можливостей [12–17].



Ожина (*Eubatus*)



Чорниця (*Vaccinium myrtillus L.*) – черниця, борівка, у Карпатах – афіна, яфіна



Брусниця звичайна (*Rhodococum vitis-idaea L.*) у Карпатах – брусниця, гогоди, кам'янка, борівка, бруслина

Рис. 1 – Приклади дикорослих ягід для ягідних напівфабрикатів

Наприклад, інновації можуть бути представлені: в плодах чорниці міститься багато дубильних речовин, рутину. Вживання ягід чорниці покращує кровообіг у сітчатці ока, загострює нічний зір. Сік і ягоди чорниці мають бактерицидні властивості, кислоти ягід поліпшують процеси травлення і запобігають відкладанню в порожнині суглобів солей щавлевої кислоти. Подрібнення ягід в пюре відбувається до розміру часток $(0,4...0,8) \cdot 10^{-3}$ м. Пюре є дрібнодисперсною масою, яка у своєму складі містить підвищену кількість структурних полісахаридів: целюлози, геміцелюлози, пектинових речовин.

Таблиця 1 – Харчова цінність ягідного напівфабрикату

Харчові речовини	Кількість на 100 г продукту
Білки	3,20
Жири	0,06
Вуглеводи	16,70
Харчові волокна	1,60
Органічні кислоти	1,50
Моно- і дисахариди	1,70
Крохмаль	0,60
Зола	0,10

На рівні підприємства ресторанного господарства інновації – вагома перевага у конкурентній боротьбі, що одночасно призводить, наприклад, до:

- зниження собівартості продукції;
- зниження цін на різновиди складових технологічних процесів;
- росту прибутку підприємств;
- створення нових потреб споживачів;
- притоку коштів у різновиди основних та супутніх галузей;
- підвищення іміджу виробника нової продукції;
- відкриттю та захопленню нових ринків споживання та ін.

Застосування підприємствами ресторанного господарства, прогресивних форм і методів обслуговування, проведення модернізації інтер'єру закладів, використання високотехнологічного обладнання тощо – приваблюють споживачів, а також загострюють конкуренцію в галузі, яка, в свою чергу, змушує підприємців постійно знаходитися в пошуку нових інноваційних переваг.

У виробництві ресторанних послуг основними типами інновацій є технічні, організаційно-технологічні, управлінські та комплексні.

Технічні нововведення пов'язані з впровадженням нових видів техніки, пристосувань, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в обслуговуванні, з впровадженням комп'ютерної техніки, поширенням інформаційно-технологічних нововведень, що полегшують роботу з клієнтами і допомагають вдосконалити у цілому весь процес сервісного виробництва [17–21].

Організаційно-технологічні інновації пов'язані з новими видами послуг, більш ефективними формами обслуговування та організаційними нормами праці.

Управлінські – орієнтовані на вдосконалення внутрішніх і зовнішніх зв'язків організації, наприклад ресторани швидкого обслуговування і так звані «сімейні ресторани».

Комплексні охоплюють одночасно різні аспекти і сторони сервісної діяльності відповідно напрямкам розвитку підприємства.

Технічні інновації, які пов'язані з впровадженням надсучасних видів техніки, різновидів пристроїв, а також виробничих технологічних прийомів, дозволяють значно скоротити витрати виробництва за рахунок скорочення площ, зменшення втрати сировини та продуктів та працезатрат персоналу підприємства.

При постійній зміні зовнішнього і внутрішнього середовища основною ціллю ресторану є вміння оперативного перебудовуватися, переходити у відповідність з новими вимогами, наприклад, пандемії. І в цій надзвичайній ситуації допомагає своєчасне впровадження в практику новітніх технологій у виді устаткування.

Інноваційними видами устаткування на сьогоднішній день можна вважати, наприклад, гелевий біо-холодильник; «Кокон» для кухні майбутнього (готує «нові» попередньо розфасовані страви за допомогою нагрівання м'язових тканин), Стефан гриль, Cookvac, упаковка-сигналізатор несвіжої їжі (використовується для упаковки продуктів в «захисній атмосфері», де мало кисню і багато інертних газів, що заважають жити цвілі, мікробам і подовжують термін придатності їжі. При пошкодженні упаковки концентрація кисню всередині неї збільшується і це призводить до зміни кольору, сигналізуючи про проблему).

Важливе значення має застосування спеціального обладнання, наприклад:

- машини для приготування суші – компактна машина для масового виробництва суші, що вимагає одного оператора і замінює цілу бригаду кухарів;

- машини, які вміють робити основні грудочки для нігірі суші, рисові коржі для макі суші, рисові кульки і т.і.

«Пушка» для птиці (в пушку заливається вино, пиво, соус, потім на неї насаджується птиця і запікається, просочуючись рідина закипає і випаровується), а також аромодистильатори, хербофільтри, сублімаційні сушарки.

Перелік інноваційного устаткування постійно оновлюється, так в місті Києві на конгресі FONTEGRO UKRAINE 2016 представлено кампанією «Новий проект» апарати, технологічні можливості яких руйнує гастрономічні стереотипи і відкривають широкі перспективи в кулінарії.

Расоjet – інноваційний апарат гомогенізатор заморожених продуктів. Суть технології полягає в

змішувани глибоко заморожених продуктів до однорідної консистенції, що дозволяє одержати заморожений гомогенізований мус із сильно вираженим природним смаком продуктів.

Унікальний термоміксер Hotmixpro Creative з найширшим температурним діапазоном може готувати з температурою до 190 °С і охолоджувати до -24°С. Апарат поєднує в собі властивості такого устаткування як: кутер, міксер, професійна морозилка, машину для темперування шоколаду і пастеризатор. Завдяки своїй універсальності і можливості працювати із твердою фракцією термоміксери знайшли широке застосування в авангардній кухні в провідних ресторанах світу.

Настільний дегідратор Hotmixpro Dry розроблений для делікатного висушування і зневоднювання різних продуктів: м'ясо, риба, гриби, фрукти, городин, хлібці, зелень і ін. Дегідратор має точний температурний контроль – важливий показник для запобігання процесів окиснення. Також до дегідратору можна приєднати копильний апарат Hotmixpro Smoke для додання продуктам аромату копчення.

Водяна піч Hendi виявляє собою камеру для приготування блюд у водному середовищі при низьких температурах. З точністю до однієї хвилини можна встановити час готування їжі. Кришка панелі керування запобігає заливанню панелі водою.

Плита шокowego охолодження анти-гриль Deco-Freez має температуру поверхні -25°С, завдяки чому соуси, креми, шоколад або інші складові харчової продукції миттєво загущуються на ній.

Інновації, як результат інноваційної діяльності, з одного боку, повинні бути орієнтовані на повніше задоволення запитів споживачів, а з іншого – на отримання конкретного економічного ефекту. Отже, розуміння суті інновацій і механізму інноваційної діяльності у сфері ресторанного господарства надають переваги як виробникам, так і споживачам. Це пояснюється тим, що між виробниками і споживачами існує тісний контакт: з одного боку, споживачі задовольняють у закладах ресторанного господарства свою фізіологічну потребу у харчуванні, а з іншого – обсяги виробництва та успіх закладів ресторанного господарства на ринку залежить від вподобань споживачів частоти та величини їх потоку до нього.

Висновки та перспективи подальшого розвитку даного напрямку.

Застосування підприємствами ресторанного господарства, прогресивних форм і методів обслуговування, проведення модернізації інтер'єру закладів, використання високотехнологічного обладнання сильний інструмент для підвищення ефективності свого бізнесу, а значить – конкурентна перевага, яка приваблює споживачів, змушує підприємців постійно знаходитися в пошуку нових інноваційних переваг. Тому, результатом

інноваційного розвитку ресторанного підприємства нові і удосконалені ресторани продукти і послуги, нові технологічні процеси, нові форми організації і управління ресторанним бізнесом.

У нинішніх умовах набуває великого значення формування у майбутніх фахівців технологічної грамотності, глибоких компетенцій у сфері ресторанного бізнесу.

Результатом вивчення професійно спрямованої дисципліни «Інноваційні ресторани технології», є формування професійних компетенцій щодо вирішення конкретних виробничих завдань, корегування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн технологій.

Список літератури

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» (№ 40-IV від 4 липня 2002 р.) // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2002. – № 36. – С. 266.
2. Ивасенко А.Г. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / А.Г. Ивасенко, Я.И. Никонова, А.О. Сизова. – М.: КноРус, 2009. – 418 с.
3. Кравчук Н.М. Інноваційні ресторани технології. / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. – К.: НУХТ, 2014. – 114с.
4. П'ятницька Г. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні. / Г. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк // Товари та ринки. – 2013. – № 29-43.
5. Найдюк В.С. Інновації в системі управління підприємствами ресторанного господарства / В. С. Найдюк // Сталий розвиток економіки. – 2012. – № 2. – С. 228–233.
6. Організація послуг харчування. [Електронний ресурс]. – Режим доступу http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija_poslug_khar_chuvannja_lviv_2006/124-1-0-212.
7. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. – 2005. – № 1, – с. 5–11.
8. П'ятницька Г. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька // Економіка розвитку. – 2013. – № 1 (65). – С. 122–126.
9. Ляндау Ю.В., Пономарьов М.А. Процесне управління та інновації в ресторанному бізнесі // Менеджмент сьогодні. – 2011. – №3.
10. Гастрономічні тренди – 2014 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2014/01/food-trends-2014>
11. World Tourism Organization (UNWTO). Global Code of Ethics for Tourism: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.unwto.org/code_ethics/pdf/languages/
12. Технологічне обладнання ресторанів: класифікація машин і апаратів, принцип дії, характеристика експлуатації [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://bukvar.su/promyshlennost-proizvodstvo/page_3,89669- Tehnologicheskoe-oborudovanie-restoranov-

- klassifikaciya-mashin-i-apparatovprincip-deiystviya-harakteristika-ekspluatacii.html
13. Сабодош Г.О. Визначення основних фізико-хімічних показників якості молочних десертів з пінною структурою / Г. О. Сабодош // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / – Х. : ХДУХТ, 2010. – Вип. 1 (11). – С. 97–103.
 14. Сабодош Г.О. Технологія десертів молочних з використанням карагінанів [Текст]: дис...канд. техн. наук / Сабодош Ганна Олександрівна. Х., 2010. – 154 с.
 15. Сабодош Г.О., Гаврилко П.П. Закономірності структуроутворення в технології десертів. Вісник НТУ «ХПІ». 2019. № 15 (1340), с. 31–35.
 16. Sabadosh G.O. Menu engineering mechanism for restaurant household establishments that serve the organized groups of consumers in recreational regions. Вісник НТУ «ХПІ». 2019. № 21 (1346), с. 52–56.
 17. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи). [текст] підручник. / С.І. Бухкало. – К.: ЦНЛ, 2014. 456 с.
 18. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи). 2-ге вид. доп. [текст] підручник. / Л.Л. Товажнянський, С.І. Бухкало, Денисова А.Є., І.М. Демидов та ін. – К.: ЦНЛ, 2016. 470 с.
 19. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (прикладні та тести). 2-ге вид. доп.: ч. 2, [текст] підручник. – К.: ЦНЛ, 2018. 108 с.
 20. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання). [текст] підручник. / С.І. Бухкало. – К.: ЦНЛ, 2014. 412 с.
 21. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (прикладні та тести з технології крохмалю). 2-ге вид. доп.: ч. 2, [текст] підручник. – К.: ЦНЛ, 2019. 108 с.
 - http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija_poslug_khar_chuvannja_lviv_2006/124-1-0-212.
 7. P'jatnic'ka G. Suchasni problemi innovacijnogo rozvitku restorannogo gospodarstva Ukraїni /G. P'jatnic'ka, O. Grigorenko // Visnik KNTEU. – 2005. – No. 1, – pp. 5–11.
 8. P'jatnic'ka G. Vpliv innovacijnih zmin na dij'al'nist' pidpriemstv restorannogo gospodarstva / G. T. P'jatnic'ka, N. O. P'jatnic'ka // Ekonomika rozvitku. – 2013. – No. 1 (65). – pp. 122–126.
 9. Ljandau Ju.V., Ponomar'ov M.A. Procesne upravlinnja ta innovacii v restorannomu biznesi // Menedzhment s'ogodni. – 2011. – No. 3.
 10. Gastronomicni trendi – 2014 [Elektronnij resurs]. – Rezhim dostupu : <http://prohotelia.com.ua/2014/01/food-trends-2014>
 11. World Tourism Organization (UNWTO). Global Code of Ethics for Tourism: [Elektronnij resurs]. – Rezhim dostupu: http://www.unwto.org/code_ethics/pdf/languages/
 12. Tehnologichne obladnannja restoraniv: klasifikacija mashin i aparativ, princip diї, charakteristika ekspluatacii [Elektronnij resurs] – Rezhim dostupu: <http://bukvar.su/promyshlennost-proizvodstvo/page,3,89669-> Tehnologicheskoe-oborudovanie-restorano-klasifikaciya-mashin-i-apparatovprincip-deiystviya-harakteristika-ekspluatacii.html
 13. Sabadosh G.O. Viznachennja osnovnih fiziko-himichnih pokaznikov jakosti molochnih deserviv z pinnoju strukturoju / G. O. Sabadosh // Progresivni tehnika ta tehnologii harchovih virobniectv restorannogo gospodarstva i torgivli: zb. nauk. pr. / – Kh. : KhDUHT, 2010. – Vip. 1 (11). – pp. 97–103.
 14. Sabadosh G.O. Tehnologija deserviv molochnih z vikoristannjam karaginaniv [Tekst]: dis...kand. tehn. nauk / Sabadosh Ganna Oleksandrivna. Kh., 2010. – 154 p.
 15. Sabadosh G.O., Gavrilko P.P. Zakonomirnosti strukturoutvorennja v tehnologii deserviv. Visnik NTU «HPI». 2019. No. 15 (1340), pp. 31–35.
 16. Sabadosh G.O. Menu engineering mechanism for restaurant household establishments that serve the organized groups of consumers in recreational regions. Visnik NTU «KhPI». 2019. No. 21 (1346), pp. 52–56.
 17. Bukhhalo S.I. Zagal'na tehnologija harchovoї promislivosti u prikladah i zadachah (innovacijni zahodi). [tekst] pidruchnik. / S.I. Bukhhalo. – K.: CNL, 2014. 456 p.
 18. Bukhhalo S.I. Zagal'na tehnologija harchovoї promislivosti u prikladah i zadachah (innovacijni zahodi). 2-ge vid. dop. [tekst] pidruchnik. / L.L. Tovazhnjanskij, S.I. Bukhhalo, Denisova A.E., I.M. Demidov ta in. – K.: CNL, 2016. – 470 p.
 19. Bukhhalo S.I. Zagal'na tehnologija harchovoї promislivosti u prikladah i zadachah (prikladi ta testi). 2-ge vid. dop.: ch. 2, [tekst] pidruchnik. – K.: CNL, 2018. 108 p.
 20. Bukhhalo S.I. Zagal'na tehnologija harchovoї promislivosti u prikladah i zadachah (testovi zavdannja). [tekst] pidruchnik. / S.I. Bukhhalo. – K.: CNL, 2014. 412 p.
 21. Bukhhalo S.I. Zagal'na tehnologija harchovoї promislivosti u prikladah i zadachah (prikladi ta testi z tehnologii krohmalju). 2-ge vid. dop.: ch. 2, [tekst] pidruchnik. – K.: CNL, 2019. 108 p.

Надійшла (received) 19.11.2021

Сабадош Ганна Олександрівна (Сабодос Анна Александровна, Sabadosh Ganna Oleksandrivna) – Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства; м. Ужгород, Україна, тел.: +380991991176; e-mail: aasaa30@ukr.net.

G. O. SABADOSH

DEFINITION OF METHODOLOGY FOR FORMATION OF PROFESSIONAL SKILLS IN THE APPLICATION OF INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN FUTURE RESTAURANT BUSINESS TECHNOLOGISTS

In article theoretical and empirical methods of research have been used: essence of the concepts «innovation», «innovative activity», «innovative process», etc. are considered by the author. Classifications of innovations by various signs are investigated. Introductions of an innovative component to technology of food and the offer of special services, application of the interactive (electronic) menu of the screen tablet on tables, the touch display, application of a QR code in marketing of the enterprise, the LED technology of the notification, food 3-D printers, touch producers of food, use of three-dimensional projections for demonstration of preparation of dishes, automation and informatization of processes at the enterprises, use of web and telecommunication technologies is analyzed in the article. The main directions of development of modern technologies in institutions of restaurant economy are: creation of restaurants as Free Floor; opening of food-courts; creation of the conceptual enterprises of restaurant economy; expansion of a network of the virtual restaurants providing the order on the Internet and delivery to the consumer; preparations of dishes in the presence of visitors; organization of service for system catering and others. New ideas, advanced restaurant products and services, technological processes, forms of the organization and management will be result of innovative development of institutions of restaurant economy. Introduction of innovations isn't cheap, however having offered exclusive menus and services for clients, restaurant institutions are capable to ensure a survival and profit. Processes of high-quality transformation of the sphere in general and ensuring competitiveness of her separate objects are result of introduction of innovative technologies of rendering of services and formation of service according to modern requirements. Innovative development of restaurant technologies increases competitiveness of an institution in modern severe conditions. It is necessary to pay attention to the main current trends of development of science and equipment, a novelty and the invention in food sphere and in the market of services.

Keywords: innovations, food technologies, innovative restaurant technologies, restaurant service.

A. A. САБАДОШ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕТОДОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ В ПРИМЕНЕНИИ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ У БУДУЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

В статье использованы теоретические и эмпирические методы исследования. Автором рассмотрена сущность понятий «инновация», «инновационная деятельность», «инновационный процесс» и др. Исследуются классификации нововведений по различным признакам. Внедрения инновационной составляющей в технологию питания и предложение специальных услуг, применение интерактивного меню экранного планшета на столах, сенсорный дисплей, применение QR-кода в маркетинге предприятия, светодиодная технология. В статье анализируется оповещение, пищевые 3-D принтеры, сенсорные производители продуктов питания, использование трехмерных проекций для демонстрации приготовления блюд, автоматизация и информатизация процессов на предприятиях, использование веб и телекоммуникационных технологий. Основными направлениями развития современных технологий в заведениях ресторанного хозяйства являются: создание ресторанов Free Floor; открытие фуд-кортв; создание концептуальных предприятий ресторанного хозяйства; расширение сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих заказ через Интернет и доставку до потребителя; приготовление блюд в присутствии посетителей; организация обслуживания систем общественного питания и др. Новые идеи, передовые ресторанные продукты и услуги, технологические процессы, формы организации и управления станут результатом инновационного развития институтов ресторанного хозяйства. Внедрение инноваций обходится недешево, однако, предлагая клиентам эксклюзивные меню и услуги, ресторанные заведения способны обеспечить выживание и прибыль. Процессы качественной трансформации сферы в целом и обеспечения конкурентоспособности отдельных ее объектов являются результатом внедрения инновационных технологий оказания услуг и формирования сервиса в соответствии с современными требованиями. Инновационное развитие ресторанных технологий повышает конкурентоспособность заведения в современных суровых условиях. Необходимо обратить внимание на основные современные тенденции развития науки и оборудования, новинки и изобретения в сфере питания и на рынке услуг.

Ключевые слова: инновации пищевых технологий, инновации ресторанных технологий, ресторанный сервис.