КОМПЛЕКСНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ІНТЕГРОВАНОЇ БЕЗПЕЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Якименко М.О., Голованенко І.К., Бухкало С.І., Якименко-Терещенко Н.В.
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Для аналізу можливостей інтегрованої безпечної діяльності за ОП Готельно-ресторанна справа, кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу, застосовували розробки пов’язані із дослідженнями сучасних науково-обґрунтованих ресторанних технологій використання сировини та продуктів виробництва [1, 2]. Означені деякі особливості рішень навчання, які засновані на експериментальних даних розробки механізмів процесів галузі (таблиця).

Таблиця – Приклади та характеристика ієрархії визначення деяких складових

№	Класифікація-ідентифікація стадій дослідження за темою
1	Експериментально-практичні засади підготовки фахівців з визначення якості продукції закладів ресторанного господарства як безпечної галузі діяльності.
2	Сутність якості продукції та послуг закладів ресторанного господарства як додаткових гарантій комплексної інтегрованої безпечної діяльності.
3	Тенденції розвитку комплексних інновацій з визначення якості продукції у сфері гостинності – інтегрована безпечна діяльність закладів ресторанного господарства
4	Дослідження сучасних успішних практик з визначення якості продукції у ресторанному бізнесі як комплексна інтегрована безпечна діяльність закладів.
5	Сучасний досвід проведення комплексних інноваційних заходів з визначення якості продукції у ресторанному бізнесі
6	Дослідження якості продукції для комплексних технологічних подій у ресторанному бізнесі галузі виробництва хлібобулочного та кондитерського асортименту.
7	Сучасний досвід проведення комплексних «інтегрованих» подій з визначення якості продукції хлібобулочного та кондитерського асортименту у ресторанному бізнесі.
8	Удосконалення підходів до комплексного інноваційного розвитку визначення якості продукції ресторанного бізнесу хлібобулочного та кондитерського асортименту.
9	Висновки і перспективи розвитку ресторанного господарства за інтегрованою безпечною діяльністю.

Студенти та викладачі визначають методи інтенсифікації технологічних процесів виробництва з урахуванням отриманих результатів дослідження за різновидами характеристик сировини і напівфабрикатів. Завершення аналізу сучасних технологій проводять у вигляді визначення можливостей розширення асортименту продукції комплексної інтегрованої безпечної діяльності ресторанних закладів [2].

Література:

1. Бухкало С.І., Іглін С.П., Кравченко В.О., Копейченко Є.А., Назаренко М.В. Приклади та задачі з комплексного викладання дисципліни Харчова хімія. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2 (1363). С. 89–96.

2. Бухкало С.І., Якименко-Терещенко Н.В. Приклади комплексного викладання дисциплін – інноваційні ресторанні технології, товарознавство та управління закупівлями. Вісник НТУ «ХПІ». 2023. № 1(1365), с. 12–23.