

**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА»  
(КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА)**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**Тема: Внедрение инновационных процессов в  
ресторанном обслуживании**

**ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания  
МДК 02.03. «Менеджмент и управление персоналом в организациях  
общественного питания»**

**Специальность СПО 43.02.01**

**Организация обслуживания в общественном питании**

**Выполнила студентка группы №470**

**Александрова Н. А**

**Преподаватель: Симакина О.А**

**Санкт - Петербург, 2016**

# ВВЕДЕНИЕ

- ▣ **Актуальность темы исследования.** Стратегический курс на увеличение объема валового внутреннего продукта в российской экономике предусматривает формирование такой модели развития рыночных отношений, которая бы обладала долгосрочным потенциалом динамичного роста и являлась способной обеспечивать последовательное повышение благосостояния населения, эффективное воспроизводство и модернизацию производственного аппарата, укрепление конкурентоспособности и экономической безопасности страны



- **Целью** исследования является изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе
- Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**
- Рассмотреть теоретические аспекты применения новейших технологий (инноваций) в ресторанном бизнесе, а именно определить сущность инновационных процессов; выявить особенности развития ресторанного бизнеса и раскрыть понятие инноваций в ресторанном бизнесе
- Проанализировать новейшие технологии в ресторанном бизнесе  
г. Санкт-Петербург



- **Объектом исследования** является ресторанный бизнес
- **Предмет исследования:** новейшие технологии в ресторанном бизнесе
- Для решения поставленных задач были использованы следующие **методы:** теоретический анализ литературы по исследуемой проблеме, наблюдение, сравнение, анализ



# ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- Инновационный процесс - это процесс, охватывающий весь цикл преобразования научного знания, научных идей, открытий и изобретений в инновацию. Он может включать ту или иную совокупность стадий научного процесса, вплоть до научных исследований фундаментального характера, но непременно нацеленных на получение результатов, пригодных для практического использования при создании инноваций



## ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

- Ресторанный бизнес - предпринимательская деятельность за счет собственных или заемных средств на свой риск и под свою ответственность, в области ресторанного дела. Как и любой другой бизнес, ресторанный требует составления бизнес-плана, менеджмента, маркетинговых исследования и разработки собственной стратегии
- В последние годы ресторанный бизнес стал привлекать все больше инвесторов из самых разных сфер бизнеса. Это связано, прежде всего, с привлекательностью данного рынка в условиях экономического роста страны и благосостояния населения, а также с возможностями получения стабильной прибыли в течение всего времени существования ресторана при его грамотном управлении (общественное питание является одной из самых ликвидных отраслей экономики)



## ПОНЯТИЕ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

- **Инновационный процесс** - это процесс, охватывающий весь цикл преобразования научного знания, научных идей, открытий и изобретений в инновацию. Непременными свойствами инновации являются научно-техническая новизна и производственная применимость
- Инновации для сферы услуг являются важнейшим стимулятором роста компании. Накладывает отпечаток и специфика конечного продукта (услуги) - неосвязаемости, неспособности долгое время сохранять свои свойства и совпадения по времени производства и потребления. Кроме того, предприятие, производящее услуги, вынуждено действовать в ситуации острой конкуренции еще в большей степени, чем крупные компании-монополисты, производящие товар



## ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ. АНАЛИЗ НОВЕЙШИХ ТЕХНОЛОГИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ.

- Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории
- Эффективная работа ресторана зависит от нескольких факторов. Как и любая сложная система, ресторан начинается с замысла его основателей и заканчивается контролем функционирования учреждения. Главную роль в этом выполняет практическая философия его владельца и/или директора. Ее раскрывает подход к ведению бизнеса, который определяет этические и моральные ценности, что реализуются в процессе функционирования предприятия





# Молекулярная кухня

- Молекулярная кухня – это отдельное направление в современной кулинарии. Рестораны СПб стремятся радовать и удивлять своих гостей, добавляя к уже знакомым блюдам в меню новые позиции авторской кухни. Молекулярная кухня отличается от остальной кулинарии особенной сложностью исполнения приготовления блюд. Для приготовления молекулярных блюд используют сверхнизкие или сверхвысокие температуры, специальное оборудование, жидкий азот, центрифуги и т. д.
- Направление молекулярной кухни появилось в конце XX века, во время приготовления блюда внешний вид продукта изменяется до неузнаваемости
- Самый известный ресторан молекулярной кухни в СПб – «Veritas». Меню этого заведения отличается большим разнообразием, при этом стоят блюда от 500 рублей, а посещение ресторана может обойтись в среднем в 2,5 тысяч рублей



## Выводы

- Что касается новейших технологий в процессе приготовления пищи, можно заметить, что применение технических устройств, которые облегчают труд, увеличивают производительность труда, дают возможность экономить сырье, имеет большое значение в процессе приготовления пищи, достаточно развита.
- Развитие технологии для ресторанного бизнеса достигло больших высот, и использование этих революционных разработок, воспроизведенных в новом современном оборудовании, это еще один шаг в создании идеальной кухни.



# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Рестораны - исторически сложившаяся система питания и обслуживания клиентов, которая применяется во всем мире и предоставляет людям возможность не только принимать пищу, но и пообщаться, выполняя при этом социальную функцию. Ресторанный бизнес - перспективное направление для предпринимательской деятельности. Стабилизация национальной экономики Российской Федерации, рост реальных доходов населения, увеличение количества внешних и внутренних туристов способствуют развитию рынка услуг массового питания



- Что касается новейших технологий в процессе приготовления пищи, то можно заметить, что применение технических устройств, которые облегчают труд, увеличивают производительность труда, дают возможность экономить сырье, имеет большое значение в процессе приготовления пищи, достаточно развита
- Таким образом, развитие технологии для ресторанного бизнеса достигло больших высот и требует постоянного анализа и разработки новых механизмов, способствующих повышению эффективности принимаемых управленческих решений



- **Список используемой литературы**
- **1. Устинов В.А. Управление инновационной деятельностью в процессе создания новой техники, освоения производства новой продукции. — М.: ГАУ, 1995.**
- **2. Константинов Е.Л. Инновации и инновационная деятельность. Учебное пособие. М., 1998.**
- **3. Коршунов Н.В. “Организация обслуживания в ресторане” М, высшая школа 1976г.**
- **4. Кристофер Эмертон-Томас “Ресторанный бизнес” - М, “Росконсульт” 1999г.**
- **5. Медынский В.Г., Скамай Л.Г. Инновационное предпринимательство. Учебное пособие для ВУЗов. М.: Юнити-Дана, 2002.**
- **6. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Радченко Л.А. – Феникс, 2004, 379 с.**
- 
- **Интернет – ресурсы**
- **<https://ru.wikipedia.org/wiki>**
- **<http://center-yf.ru/data/stat/Innovacionnyye-tehnologii.php>**
- **<http://pptcloud.ru/nachalnaya-shkola/raznoe/2011/11/10/innovatsionnyye-tekhnologii-v-obrazovanii>**

