

**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>**

