Національний університет харчових технологій
Науково-технічна бібліотека
Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

Прогресивні технології харчування та ресторанного бізнесу

Дайджест

Київ 2016

Прогресивні технології харчування та ресторанного бізнесу : дайджест. Вип. 17. [Електронний ресурс] / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – Київ, 2016. – 18 с. – Режим доступа : http://library.nuft.edu.ua/inform/restoran.pdf. – Назва з екрана.

Дайджест містить інформацію наявних у фондах Науково-технічної бібліотеки НУХТ видань з технології ресторанного бізнесу та харчування в закладах ресторанного господарства : навальні видання, монографії, наукові статті з фахових видань науковців Національного університету харчових технологій.

Видання адресоване науковцям, викладачам, студентам та всім зацікавленим.

Від упорядника

Ресторанний бізнес є однією із складових індустрії гостинності, унікальна сфера підприємницької діяльності, яка успішно функціонує разом з готельним, торговельним, туристичним бізнесом. Якісне обслуговування в ресторані – це суть послуг ресторану й умова його успішності. Асортимент, смакові якості страв, ціни, дизайн, імідж, місце розташування. Основним завданням ресторанного бізнесу є організація харчування людей за межами своєї оселі (за місцем роботи, навчання, відпочинку, під час подорожі тощо). Сьогодні на підприємствах ресторанного господарства збільшується асортимент продукції різних національних кухонь. До основних стадій технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства відносять: приймання продовольчої сировини і харчових продуктів; зберігання харчових продуктів; механічна та гідромеханічна обробка сировини; теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі; зберігання готової продукції; організація споживання їжі. Використання харчової сировини і натуральної їжі потребує від працівників закладів ресторанного господарства поєднання традиційних і сучасних технологій.

Метою цього Дайджесту є ознайомлення наукових працівників, викладачів, аспірантів і студентів університету з вибірковим аналітичним оглядом новинок наукових видань за 2011–2016 роки з питань технології харчування та ресторанного бізнесу.

Якість і культура ресторанного бізнесу – шлях до довголіття українців

Відомо, що сфера обслуговування домінує у світовій економіці, особливо в розвинених країнах. У сфері обслуговування, де готельно-ресторанний бізнес займає провідне становище, створюється майже три чверті доходу та близько 85% робочих місць і більшість нових робочих місць створюється саме у цій сфері. Середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. Сьогодні в країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів саме в ресторанах. Проте ресторанна справа в світі є досить прибутковою зовсім не тому, що тут дуже дорогі алкогольні напої. В Україні ж, яка довго була у складі СРСР і в якій спостерігалася нестача елементарних продуктів, сьогодні немає культури харчування і, відповідно, культури ресторанного бізнесу. В нашій країні ресторанна справа, на думку більшості фахівців, розвивається дуже динамічно, але до повного насичення ринку ще далеко. Наприклад в Америці на 600-700 мешканців приходиться 1 ресторан, в Києві це співвідношення 1 до 3,5 тисяч. Тому кількість ресторанів буде зростати. Водночас і конкуренція стане жорсткішою. Прогнозується бурхливий розвиток мережевих ресторанів. Але збільшення кількості ресторанів призведе до більшої конкуренції, а отже власники ресторанів будуть змушені запроваджувати інновації, підвищувати рівень сервісу, забезпечувати собі постійних клієнтів різноманітними заохоченнями. Тому й з'являються нові види послуг: «години фортуни» та «щасливі години» для гостей; гастрономічні шоу; урочиста презентація страв; бар-шоу; рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя; караоке; кімнати для паління; запрошення зірок, організація концертів; системи знижок та картки постійним клієнтам; виїзний "catering" з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних послуг; відпочинок та розваги на воді, землі та в повітрі тощо. Останнім часом спостерігається стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів ресторанів до робочих місць (офіси, установи), місць відпочинку, місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності "catering". Меж удосконаленню немає, та особливо слід наголосити на можливості організації ресторанного харчування за чіткими рекомендаціями медицини для широкого кола сімей, принаймні із середніми статками, а будемо сподіватись, що таких сімей ставатиме все більше. Тут не треба «винаходити велосипед» – достатньо

вивчити досвід, наприклад, ресторанного бізнесу Канади, де більшість сімей обідають виключно у мережах ресторанів згідно певних приписів медицини.

Завітавши до міста Ванкувера, де жінки вже багато десятиліть не готують вдома обідів, дізнаєтесь, що середня тривалість життя у чоловіків і жінок там перевищує 100 років, на відміну від наших 65. Тут ресторанний бізнес займає не тільки дуже почесне місце, але слугує реальному збереженню здоров'я людей і подовженню їх життя. При цьому ресторанна мережа стає значно більш стійкіша до змін ринку, має можливість запроваджувати гнучку цінову політику. Сьогодні в Києві вже працюють кілька великих мереж ресторанів: 21століття (клуб "Динамо-люкс", "Первак"), Аризона груп ("Сан-Торі", "Едельвейс»), Uncle Sam Group("Міміно", "Текіла Хаус") та мережа ресторанів "Хуторок", "Козачок". Проте до таких технологій роботи з населенням міста вони ще не наблизилися, хоча теоретичні наробки маємо і в Україні. Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як А. І. Усіна, Т. П. Кононенко, Н. В. Полстяна, І. В. Хваліна, О. Л. Іванік, Г. Б. Мунін, А. О. Змійов та ін. Сподіватимемось, що потужні можливості сучасних ресторанних мереж зможуть забезпечити реальний контроль якості нашого харчування і дійсно наукове обґрунтування дієти для кожної родини, взагалі суттєво підвищить рівень культури харчування населення України.

Яненко, Л. П. Якість і культура ресторанного бізнесу – шлях до довголіття українців / Л. П. Яненко // Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристично гобізнесу : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 - 30 жовтня 2012 р. – К. : НУХТ, 2012. – С. 131-133.

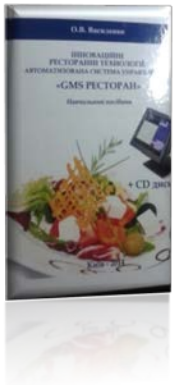
Навчальні видання

Архіпов, В. В. Барна справа : технологія продукції та організація обслуговування : навч. посібник / В. В. Архіпов, Є. І. Іваннікова, Т. В. Іваннікова. – Київ : Інкос, 2010. – 360 с.

УДК : 640.432(075.8)

Анотація видання

Розглядається класифікація барів, їх призначення та роль у сучасному житті. Значну увагу приділено особливостям роботи бармена, наведені вимоги до оснащення його робочого місця устаткуванням, інструментами, інвентарем, посудом, оформлення робочого місця бармена і залів для відвідувачів. Висвітлено питання професійної етики працівників сфери сервісу як важливого елемента підвищення рівня обслуговування в барі в умовах усе більш зростаючої конкуренції. Основна частина навчального посібника присвячена напоям: алкогольним, безалкогольним і слабоалкогольним. Докладно описуються види напоїв, способи їх подачі, а також дегустація та культура споживання алкогольних напоїв. Окремий розділ присвячений правилам розробки й оформленню карти вин і коктейлів, видам і призначенню меню, особливостям тютюнового сервісу в барі.



Василенко, О. В. Інноваційні ресторанні технології : автоматизована система управління "GMS ресторан" : навч. посібник / О. В. Василенко. – Київ : Кондор, 2014. – 244 с. + CD (дод. "Програмні модулі").

УДК : 640.43:330.341.1]:004.4:681.5(075.8)

Анотація видання

Розроблена модель побудови інноваційної системи управління підприємствами ресторанного господарства, яка заснована на сучасних підходах менеджменту. Ця модель розглядає ресторанний бізнес крізь призму програмного забезпечення «GMS ресторан».

Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку [Електронний ресурс] : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 25-27 березня 2015 р. – Київ : Нац. ун-т харч. технол., 2015 р. – 274 с. – Режим доступу : http://nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/MMK_GRS_2015.pdf. – Назва з екрана.

Анотація видання

Видання містить матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку». Розглянуто історію, сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу, інноваційні технології ресторанної продукції, маркетинг та менеджмент, стратегічний та інноваційний розвиток закладів готельно-ресторанного бізнесу, сучасні інформаційні та комунікативні технології в готельно-ресторанній справі, світові досягнення в сучасній Spa-індустрії, сучасні напрями розвитку еногастрономії та кулінарної етнології, сервісології в індустрії гостинності, сучасні можливості та перспективи проектування та дизайну закладів готельно-ресторанного бізнесу, а також наукове забезпечення та проблеми якості підготовки кадрів у сфері обслуговування.

Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш ; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Харків : Світ книги, 2013. – 389 с.

УДК : 640.432:338(075.8)

Анотація видання

Системно розглянуто економічні питання щодо сутності та особливостей розвитку ресторанного господарства у сучасних умовах постіндустріального суспільства, глобалізації економічних відносин та інноваційних змін у технологіях виробництва кулінарної продукції та управління окремими підприємствами. Визначено основні зовнішні та внутрішні механізми функціонування різноманітних суб’єктів господарювання в ринковій економіці. Наведено методичні підходи до планування поточної діяльності та обґрунтування бізнес-планів розвитку підприємств ресторанного господарства.

Іванова, О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2014. – 399 с.

УДК : 614.3:640.43(075.8)

Анотація видання

Висвітлено широке коло питань щодо організації раціонального санітарного режиму закладів ресторанного господарства, ситуаційних фахових завдань, пов'язаних з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, заходів профілактики харчових отруєнь, оцінки якості харчових продуктів.

Ковешніков, В. С. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглєв. – Київ : Кондор, 2015. – 752 с.

УДК : 640.412:640.43(075.8)

Анотація видання

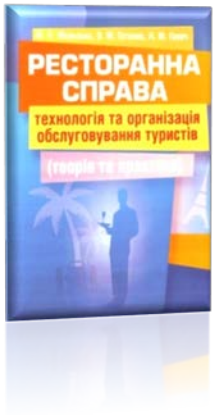
Систематизовано і викладено теоретичні, методичні і практичні питання управління сучасними готелями та ресторанами. Простежено історію управління готелями та ресторанами, висвітлено основний понятійний апарат, докладно досліджено сучасні функції управління і системи обслуговування в готелях та ресторанах. У розділах посібника, присвячених функціональному менеджменту, досліджуються комплексні менеджерські функції і бізнес-процеси в готелях та ресторанах. Наведено велику бібліографію.

Лук'янов, В. О. Організація готельного-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с.

УДК : 640.41(075.8)

<u>Анотація видання</u>

Розглянуті сучасні концепції організації обслуговування в готелях та ресторанах, які базуються на теоретичних і практичних засадах організації обслуговування гостей. Розглянуті теоретичні та практичні аспекти організації обслуговування в готельному та ресторанному бізнесі відповідають сучасним вимогам ведення бізнесу, міжнародним стандартам та вимогам. Розглянуто специфіку та особливості організації обслуговування у готельних та ресторанних закладах, досліджено внутрішню структуру готельно-ресторанного бізнесу та проаналізовано можливості підвищення якості обслуговування клієнтів за рахунок використання висококваліфікованого персоналу та раціонального управління трудовими ресурсами.



Мальська, М. П. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львівській національний університет ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 304 с.

УДК : 640.432(075.8)

<u>Анотація видання</u>

Розглянуто теоретичні, технологічні та організаційно-практичні засади організації ресторанної справи. Висвітлено питання організації та структури виробництва підприємств ресторанного господарства, організації процесів обслуговування, а також особливості обслуговування туристів. Подано контрольні запитання та завдання для самоконтролю, додатковий і довідковий матеріал з метою кращого опанування студентами знань, навиків та методів покликаних якнайповніше з'ясувати сутність ресторанного господарства у світі і в Україні.

Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. – 2-ге вид., доп. і випр. – Київ : Кондор, 2014. – 392 с.

УДК : 640.43(075.8)

Анотація видання

Велика увага надається ресторанному сервісу, етикету та секретам гостинності у сфері обслуговування, нормам та правилам поведінки за різних етикетних ситуацій.

Організація готельного господарства : навч. посібник / О. М. Головко, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; за ред. О. М. Головко. – Київ : Кондор, 2011. – 410 с.

УДК : 640.41(075.8)

Анотація видання

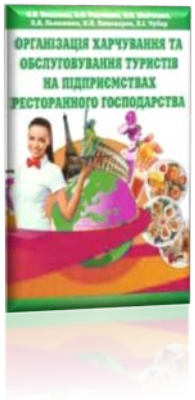
Викладено основи організації робіт і надання послуг в готельному господарстві. Розкрито такі модулі, як історія розвитку світового готельного господарства України і Закарпаття; будівництво, архітектура, інтер’єр, типи і класифікація підприємств готельного господарства; культура обслуговування готельного господарства; функціональна організація приміщень, організація і технологія обслуговування, надання основних та додаткових послуг; організація послуг харчування і напоїв, організація безпеки.

Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2011. – 584 с.

УДК : 640.432(075.8)

<u>Анотація видання</u>

Розкрито сутність організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Дана характеристика матеріально-технічної бази як необхідної передумови організації процесу обслуговування. Висвітлені основні правила подавання страв і напоїв, культури їх споживання. Охарактеризовані методи і форми обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства як повсякденно, так і при проведенні бенкетів та прийомів, при здійсненні кейтерингового обслуговування, при створенні умов для розваг і відпочинку. Розкриті особливості організації процесу обслуговування в ресторанах, барах, кафе, у закладах ресторанного господарства при готелях. Визначені основні правила і вимоги при обслуговуванні учасників культурних, громадських, спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті, соціально-незахищених верств населення тощо.



Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харківській державний університет харчування і торгівлі, Харківській торговельно-економічний коледж, Харківській кооперативний торговельно-економічний коледж. – Харків : Світ книги, 2014. – 411 с.

УДК : 640.43(075.8)

<u>Анотація видання</u>

Викладена характеристика організації обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Розглянута специфіка ресторанного господарства в індустрії гостинності, методи, форми та прогресивні технології обслуговування. Значна увага приділена організації харчування та обслуговування туристів в спеціальних видах туризму.

Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник / Л. О. Радченко, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров. – Харків : Світ книги, 2012. – 288 с.

УДК : 640.43(075.8)

Анотація видання

Викладена характеристика організації обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства. Наведений детальний опис процесів обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства при здійсненні обслуговування іноземних туристів. Значна увага приділена особливостям обслуговування в готельно-туристичних комплексах. Визначено основні правила та вимоги при обслуговуванні туристів на транспорті, учасників симпозіумів, конференцій, виставок та ярмарок, особливості обслуговування туристів-інвалідів і спортивних заходів. Дана характеристика організації обслуговування на VIP-рівні.

П'ятницька, Г. Т. Інноваційні ресторанні технології : основи теорії : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2013. – 250 с.

УДК : 642.5:330.341.1(075.8

Анотація видання

Розкрито сутність інновацій та інноваційного процесу, подано характеристику сфери інноваційної діяльності, розкрито процес створення і освоєння прогресивної виробничої технології, проектування продукції та послуг, розглянуто методику оцінювання інноваційних переваг та ефективності інновацій, управління інноваційними процесами з урахуванням специфіки діяльності у сфері ресторанного господарства.

Ростовський, В. С. Барна справа : підручник / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – 2-ге вид. – Київ : ЦУЛ, 2011. – 395 с.

УДК : 640.443(075.8)

Анотація видання

У зв'язку із західноєвропейською інтеграцією України та вступом до СОТ швидкого розвитку набуває в Україні туристична індустрія, курортна діяльність. Тому в багатьох вищих навчальних закладах, технічних та кулінарних училищах планується підготовка спеціалістів, бакалаврів із нової спеціальності 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». У підручнику розглядаються питання організаційної структури барів в Україні, їх технічного оснащення, технології приготування коктейлів та напоїв, організації роботи барменів.

Сало, Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : навч. посібник / Я. М. Сало. – 2-ге вид., доп. – Львів : Афіша, 2011. – 404 с.

УДК : 640.432(075.8)

Анотація видання

Подано основні відомості для офіціантів, метрдотелів та керівників ресторанів і кафе щодо раціональної організації обслуговування. Автор врахував сучасний європейський досвід роботи підприємств харчування категорії «вища» та «люкс». Особлива увага звертається на техніку праці, психологію обслуговування, художньо-естетичне оздоблення бенкетних столів та відпрацювання технічних навичок в офіціантів.

Технологія приготування їжі. Українська кухня : навч. посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 537 с.

УДК : 641.52:392.8(477)(075.8)

Анотація видання

Подані різноманітні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів (особлива увага приділена обробці різноманітних видів м'яса, м'ясних напівфабрикатів, субпродуктів), приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів відповідно до традиційного приготування страв української кухні. Посібник призначений для студентів вищих навчальних закладів, також він буде корисний працівникам системи громадського харчування, широкому колу читачів, які цікавляться особливостями технологій приготування страв української кухні.

Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; МОН України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 430 с.

УДК : 641.55/.56:642(075.8)

Анотація видання

Висвітлено науково обґрунтовані матеріали щодо забезпечення якості й безпечності сировини та харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, Л. Ю. Арсеньева, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.

УДК : 640.4:[664+641.88](075.8)

Анотація видання

Розглянуто теоретичні та практичні питання використання у харчових технологіях і технологіях ресторанної продукції традиційних й нових інгредієнтів – харчових та дієтичних добавок, прянощів, спецій і приправ. На основі цих інгредієнтів розроблено нові харчові продукти, страви та кулінарні вироби з поліпшеними властивостями, підвищеної харчової, біологічної цінності та подовженого терміну зберігання. Наведено класифікацію, властивості, способи застосування та особливості внесення у страви прянощів, спецій і приправ. Приділено увагу їх маркуванню, пакуванню та зберіганню.

Шаповал, С. Л. Устаткування закладів ресторанного – господарства. Механічне устаткування : навч. посібник / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко ; за ред. А. А. Мазаракі ; МОН України, КНТЕУ, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : КНТЕУ, 2012. – 240 с.

УДК : 640.43(075.8)

Анотація видання

Розглядаються класифікація, типи, призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації основних видів механічного устаткування, що використовуються в закладах ресторанного господарства. Для кращого засвоєння навчального матеріалу надано питання для самоперевірки та тестові завдання. Призначено для студентів, аспірантів, викладачів вищих навчальних закладів, фахівців сфери ресторанного бізнесу.

Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – Київ : Кондор, 2013. – 504 с.
УДК : 641.5(075.8)

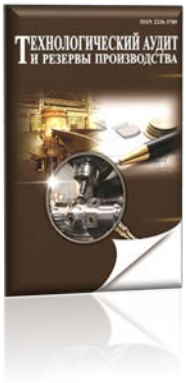
Анотація видання

Описані різні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів відповідно до наукових досягнень раціонального і дієтичного харчування

Статті з наукових та фахових журналів

Використання рослинної сировини для збагачення свіжовичавлених соків біологічно активними речовинами

- Арпуль, О. В.
- Усатюк, О. М.
- Жукова, Н. В.



Журнал

Технологический аудит и резервы производства

№ 3 (23) / 2015

УДК : 663.86.054.1

Анотація наукової статті

Обґрунтовано доцільність використання нетрадиційної рослинної сировини для збагачення свіжовичавлених соків у закладах ресторанного господарства. Досліджено параметри екстрагування (температура, тривалість, гідромодуль) біологічно активних речовин із м’яти перцевої, шавлії лікарської, лимонної трави. Оцінено отримані водні екстракти за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Розроблено рецептуру яблучно-апельсинового напою, до складу якої входять водні екстракти рослинної сировини.

Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні

Басюк, Д. І.

Журнал

Наукові праці Національного університету харчових технологій

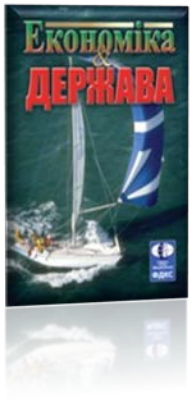
№ 45 / 2012

УДК : 663.86.054.1

Анотація наукової статті

Здійснено аналіз сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні, розкрито його основні принципи та види, запропоновано інноваційні шляхи удосконалення спеціалізованого туристичного продукту.

Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України



Расулова, А. М.

Журнал

Економіка та держава

№ 5 / 2015

УДК : 368.02:658.14

Анотація наукової статті

Розкривається зміст гастрономічного туризму та роль ресторанного бізнесу у його розвитку. Визначено основні об'єкти гастрономічного туризму, досліджено потенціал ресторанного бізнесу як туристичної дестинації. Обгрунтовано поняття "ресторанного туру", перспективи розвитку вітчизняного гастрономічного туризму та ресторанного бізнесу як об'єкту туристичної подорожі.

Ресторанний бізнес: основні етапи становлення та розвитку

- Ткачова, С. С.

Журнал

Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг

Вип. 2 (14) / 2011

УДК : 640.432

Анотація наукової статті

Визначено та охарактеризовано основні етапи становлення та розвитку світового та національного ресторанного бізнесу. У межах кожного етапу систематизовано найбільш значущі події та напрацювання, визначено ролі ресторанного бізнесу в суспільстві.

Розвиток мережі ресторанного господарства в регіонах України

- Жегус, О. В.
- Михайлова, М. В.

Журнал

Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг

Вип. 2 (14) / 2011

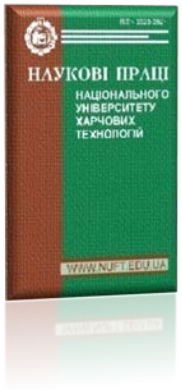
УДК : 640.432(477)

Анотація наукової статті

Досліджено та охарактеризовано сучасні особливості та регіональні відмінності в розвитку ресторанного господарства України. Здійснено групування регіонів України за показниками розвитку ресторанного господарства.

Товарні втрати в закладах ресторанного бізнесу: обліково-правовий аспект

- Ткаченко, Н. М.
- Цюцяк, А. Л.



Журнал

Наукові праці Національного університету харчових технологій

№ 40 / 2011

УДК : 657.471.11

Анотація наукової статті

Розглянуто сутність товарних втрат закладів ресторанного бізнесу, їх природу та класифікацію. Досліджено можливість та доцільність запровадження порядку формування резерву на природні втрати товарних запасів, розкрито питання, які завдяки такому впровадженню можна вирішувати, а також методику їх облікового відображення.

Использование метода сферификации в технологиях ресторанной продукции

- Доценко В. Ф.
- Арпуль О. В.
- Усатюк Е. М.
- Ворона А. П.

Журнал

Научный журнал Санкт-Петербургского национального исследовательского университета информационных технологий, механики и оптики

№ 1 / 2013. / Режим доступа: http://open-mechanics.com/welcome.

Анотація наукової статті

Рассмотрено сферификацию как перспективный метод молекулярных технологий продукции ресторанного хозяйства, который позволяет предоставлять блюдам необычный внешний вид с сохранением их пищевой и биологической ценности. Представлены результаты органолептической оценки, анализа пищевой и энергетической ценности блюд, разработанных с использованием метода сферификации.

Технология низкотемпературного приготовления продуктов питания на предприятиях ресторанного хозяйства

Ряшко, Г. М.

Журнал

Харчова наука і технологія

№ 1 (22) / 2013

УДК : [641.528:66-974]:640.432

Анотація наукової статті

Рассмотрены особенности технологии низкотемпературного приготовления различных пищевых продуктов. Технология представляет собой приготовление пищи в вакуумной упаковке при точной постоянной температуре ниже температуры кипения воды. Приведены достоинства и недостатки технологии, а также сравнительные характеристики оборудования, необходимого для осуществления технологии низкотемпературного приготовления. Рассмотрены принципы внедрения данной технологии на предприятиях ресторанного хозяйства Украины.