Міністерство освіти і науки
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Факультет економіки та менеджменту
Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан ФЕМ
_____ Г.В. Ціх
"___" _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

назва дисципліни

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Рівень вищої освіти магістр

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма: освітньо-професійна програма другого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Вид дисципліни обов'язкова

Тернопіль – 2020 рік

Робоча програма з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» складена на основі навчальної програми дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», ступінь вищої освіти магістр, ТНТУ. 2020. 21 с.

Розробник: к. е. н., доцент кафедри інноваційною діяльністю та сферою послуг Островська Г.Й.

_____

Робоча програма розглянута та схвалена на засіданні кафедри інноваційною діяльністю та сферою послуг
Протокол від 25 серпня 2020 року № 1

В.о. завідувача кафедри _____ Р.П. Шерстюк

Робоча програма розглянута та схвалена науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту
Протокол від 16.09 2020 року № 1

Секретар науково-методичної комісії _____ Л.Є. Гац

В. о. завідувача випускової кафедри _____ Р.П. Шерстюк

Гарант освітньої програми _____ Л.Я. Малюта

1. Структура навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві»

Показник	Всього годин	
	Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Кількість кредитів / годин	4/120	4/120
Аудиторні заняття, годин	42	22
Самостійна робота, годин	78	98
Аудиторні заняття:		
– лекції, годин	28	12
– практичні заняття, годин	14	10
Самостійна робота:		
Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу	20	20
Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	13	33
Опрацювання законодавчих та нормативних документів	10	10
Виконання індивідуальних завдань	10	10
Підготовка та складання екзамену, рефератів, тестування	25	25
Іспит		

Частка годин самостійної роботи студента:
денна форма навчання – 65%; заочна (дистанційна) форма навчання – 82%.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» є:

– розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до змін бізнесу в сфері послуг;

– створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів готельно-ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг;

– оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно-ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі;

– ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів;

застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

2.2. Завдання дисципліни полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

– характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки, заснованої на знаннях;

– орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері послуг;

– ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства;

– дослідження розвитку нових форматів закладів готельно-ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;

– обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні закладів готельно-ресторанного господарства як інструментарію реалізації інноваційних технологій;

– вміння планувати і вирішувати організаційні завдання, відповідати за якість їхнього виконання;

– використання сучасних форм, схем та методів інноваційного процесу обслуговування туристів у готельно-ресторанних комплексах.

– визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій підприємств готельно-ресторанного господарства.

У результаті вивчення курсу студенти повинні:

***знати*:**

– теорію і практику конструювання та впровадження нововведень у готельно-ресторанному господарстві;

– поняття інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання; нововведення у туризмі та їх вплив на розвиток готельно-ресторанної сфери;

– питання підприємництва та інновацій, управління інноваційною діяльністю на підприємстві;

– питання управління ресторанним бізнесом, впровадження інновацій у систему підготовки кадрів та орієнтуватись у сучасних технологіях управління діяльністю колективів;

– види інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

вміти:

– самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;

– професійно адаптуватись, навчатись новим технологіям, нести відповідальність за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів;

– генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та намічати шляхи дослідження; використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність готельних та ресторанних закладів;

– управляти напрямами і варіантами розвитку підприємств галузі у нестабільному ринковому середовищі;

– формувати стратегії інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності;

– знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій при виробництві страв у закладах ресторанного господарства;

– виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу;

– набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності;

– самостійно працювати з економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет;

– грамотно підбирати і використовувати інформацію періодичної преси, нормативно-правову літературу та довідково-правові системи;

– уміти вести дискусії, чітко аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності ресторанного закладу.

2.3. Компетентності для дисципліни

Загальні компетентності

ЗК1. Гнучкість та креативність мислення. Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у галузі готельно-ресторанної справи та компетентностей у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті.

ЗК4. Інструментальні навички. Навики управління інформацією, навики роботи з використанням сучасних інформаційних і комунікаційних технологій.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК2. Організаційні навички – здійснення підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу із врахуванням умов ризику, прийняття рішень у складних непередбачуваних умовах, вміння організовувати власний бізнес у даній сфері та здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

СК4. Інноваційна діяльність – здатність здійснювати пошук і вивчення нових можливостей, створення чогось нового в контексті дослідницької роботи, уміння об’єктивно оцінювати та аналізувати наслідки впровадження інновацій в галузі індустрії гостинності.

2.4. Програмні результати навчання

ПРН3. Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарствах.

ПРН9. Вміти аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства та використовувати передовий досвід у сфері реалізації страхових послуг.

ПРН10. Вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу, акумулювати їх в умовах переходу до сталого розвитку, розробляти нові проекти

щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН14. Вміти самостійно формувати мету, ставити завдання, проводити дослідження та аналізувати отримані результати стосовно проектування, організації та управління готельно-ресторанним бізнесом, здійснювати пошук достовірної інформації про вид діяльності та сферу застосування прогнозованих результатів функціонування суб'єктів підприємництва, а також розробляти практичні рекомендації для суб'єктів підприємництва з урахуванням показників їх функціонування та результатів моделювання і прогнозування тенденцій розвитку в контексті прийняття ефективних техніко-технологічних і управлінських інноваційних рішень.

ПРН15. Здатність застосовувати методи та засоби дипломатичної комунікації та вміти організовувати ділові та офіційні прийоми.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Лекційні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
Змістовий модуль 1. Інновації як об'єкт управління на підприємствах сфери послуг, зокрема, в ресторанному господарстві			
1.	**Тема 1: Основи інноваційної діяльності на підприєм сфери гостинності. Класифікація інновацій** Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інтелектуальній основі. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Перелік найбільш високотехнологічних прогресів сьогодення. Види інновацій за класифікаційними ознаками. Життєвий цикл інновацій. Поняття про інноваційні технології. Види і класифікація інновацій. Організаційні інновації.	2	2
2.	**Тема 2. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг** Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно-ресторанної справи. Технологічній підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанної справи. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг. Формування інноваційної ідеї і постановка мети проекту. Маркетингові	2	2

	дослідження ідеї проекту. Структуризація проекту. Аналіз ризику і невизначеності. Вибір варіанта реалізації проекту. Сутність та принципи планування інновацій		
3.	**Тема 3. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг** Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Основні етапи розробки інноваційної стратегії. Зв'язок стратегії розвитку підприємства із інноваційною діяльністю.	2	2
4.	**Тема 4. Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах** Поняття про організаційні інновації готельно-ресторанних підприємств. Нетрадиційні методи роботи із персоналом: лізинг, аутсорсинг, аутстаффінг, дауншифтінг, послуги фрілансерів. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві як сучасний тренд. Форми соціального стимулювання співробітників. Обслуговування гостей із обмеженими можливостями в готельно-ресторанному бізнесі.	2	-
5.	**Тема 5. Інновації в сервісології ресторанного бізнесу** Управління ресторанами: нові технології та тренди. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Характеристика професії міксолог, його обов'язки. Чайні і кавові церемонії – правила і особливості здійснення. Правила формування карти пропозицій. Інновації в обслуговуванні клієнтів. Проекційний відеоекран. Інтерактивний бар. Класичні та інноваційні види меню. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому. Ресторан майбутнього. Як можуть виглядати ресторани майбутнього?	2	-

6.	**Тема 6. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві** Енергозбереження в рамках ресторану. Електроенергія. Енергозберігаючі контролери «SKAT Energy». Система енергозбереження ULTRA. Контролери систем освітлення «LEC». Вентиляція і кондиціонування. Панельне підлогове кондиціонування. Рекуперація тепла. Технологія теплових насосів Повітря-Вода. Автоматизовані системи HVAC. Вбудовані іонізатори повітря. Водопостачання. Регулятор температури КОМОС УЗЖ. Насадка-аератор для економії води PA-22. Системи дистанційного керування та моніторингу стану об'єкта AWS.	2	2
7.	**Тема 7. Інновації в технологіях приготування страв** Система технологій готування і подавання «Cook & Serve». Технологія готування і зберігання страв «Cook & Hold». Система технологій готування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій готування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze». Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL). Стефан-гриль. Установка вакуумного маринування Cookvac. Посудина Дьюара. Пакоджетінг. Термоміксинг. Аромадистиляція. Хербофільтри. Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).	2	-
Змістовий модуль 2 **Інноваційні процеси в готельному господарстві**			
8.	**Тема 8. Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельному господарстві** Технологічні інноваційні технології в готельному господарстві. Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури готелів. Економічні інновації в готельному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.	2	2

9.	**Тема 9. Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства** Основні складові стратегії розробки інновацій на підприємствах готельного господарства та їх зв'язок із системою менеджменту. Мета та цілі створення інноваційних стратегій. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень. Кластери в системі стратегічного управління. Аналіз формування системи показників діяльності та управління готелями. Збалансована система показників (СЗП).	2	2
10.	**Тема 10. Інновації сервісного обслуговування у готелях** Новітні технології обслуговування гостей у готелях. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні інновації у готельному обслуговуванні.	2	-
11.	**Тема 11. Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів** Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управлення та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.	2	-
12.	**Тема 12. Інноваційні енергозберігаючі технології у готельному господарстві** Оптимізація енергоспоживання в готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях. Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.	2	-
13.	**Тема 13. Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності** Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг. Основні поняття та визначення в області готельного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі різних категорій. Додаткові послуги.	2	-
14.	**Тема 14. Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелю** Необхідність інновацій в готелях Інноваційні технології в обслуговуванні гостей готелю	2	2
Усього годин		**28**	**12**

3.2. Практичні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
Змістовий модуль 1. Інновації як об'єкт управління на підприємствах сфери послуг, зокрема, в ресторанному господарстві			
1.	**Практичне заняття №1** ***Тема. Сутність та особливості інновацій. Сучасна їх класифікація.*** *Програма заняття:* 1. Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Поняття про інноваційні технології. 2. Сутність інновацій та інноваційної діяльності. 3. Державне регулювання інноваційної діяльності. 4. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в індустрії гостинності. 5. Характеристика нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності готельно-ресторанного господарства України: Закон України «Про інноваційну діяльність». ***Тема. Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства.*** *Програма заняття:* 1. Аналіз сучасного стану ресторанного ринку обраного сегмента дослідження. 2. Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства м. Тернополя. 3. Аналіз офіційного сайту та сторінок в соціальних мережах. 4. Детальний аналіз конкурентів. Формування багатокутника конкурентоспроможності. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	-

2.	**Практичне заняття №2** ***Тема. Аналіз типу інновацій і особливість їх впровадження в діяльність закладу ресторанного господарства.*** *Програма заняття:* 1. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в ресторанному закладі для розробленої концепції. 2. Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей. 3. Характеристика інновацій, які впроваджують в конкретний заклад ресторанного господарства. ***Тема. Сучасні інноваційні технології в фаст-фудах, барах, кафе та кав'ярнях.*** *Програма заняття:* 1. Характеристика сучасних інноваційних технологій Fast food. 2. Характеристика сучасних інноваційних технологій барів. 3. Характеристика сучасних інноваційних технологій в кав'ярнях. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	2
3.	**Практичне заняття №3** ***Тема. Аналіз ринку інноваційних послуг в вузько-спеціалізованих підприємствах харчування*** *Програма заняття:* 1. Характеристика інноваційних технологій в приготуванні страв вузькоспеціалізованих підприємств харчування. 2. Аналіз інноваційних технологій в сфері обслуговування (сервісні) вузькоспеціалізованих підприємств харчування. 3. Аналіз ринку інновацій в сфері додаткових послуг вузькоспеціалізованих підприємств харчування. 4. Кейтеринг як інноваційний напрям ресторанного бізнесу. Особливості організації кейтерингового бару. ***Тема. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві*** *Програма заняття:* 1. Тенденції впровадження енергозберігаючих інновацій в закладах ресторанного господарства. 1. Загальні принципи енергозбереження. 2. Аналіз основних напрямів впровадження енергозберігаючих технологій в сучасні заклади ресторанного господарства.	2	2

	Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
4.	**Практичне заняття №4** ***Тема. Моніторинг інноваційних технологій приготування страв*** *Програма заняття:* 1. Інноваційні технології в спеціалізованому обладнанні в ресторанах світу. 2. Інноваційні технології в презентації ресторанних страв. 3. Сутність інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок. 4. Аналіз сучасних інноваційних технологій в збереженні якісних показників харчових продуктів в ресторанному господарстві. 4. Сучасні напрями застосування молекулярної технології для дизайну продукції ресторанного господарства. 6. Характеристика інноваційних видів обладнання для ресторанного господарства. ***Тема. Інноваційні технології ресторанного господарства в сфері додаткових послуг*** *Програма заняття:* 1. Прогресивні сервісні інновації в ресторанному бізнесі. 2. Особливості створення нового продукту і нового сервісу в ресторанному господарстві. 3. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг. 4. Характеристика переваг від впровадження інновацій у ресторанному господарстві для виробника та споживача 5. Принципи і правила подання інформації в меню з точки зору традиції та інновації. 6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. 7. Зміни на сучасному ринку праці і природа виникнення нових професій в ресторанному господарстві. Програмований контроль. Модульний контроль – тестування.	2	2
Змістовний модуль 2 Інноваційні процеси в готельному господарстві			
5.	**Практичне заняття №5** ***Тема. Аналіз інноваційної діяльності готельно-ресторанних комплексів*** *Програма заняття:* 1. Аналіз досліджень та розробок у сфері готельно-		

	ресторанного господарства за напрямами інноваційної діяльності в межах вказаного періоду. 2. Аналіз секторальної структури діяльності організацій, які виконували наукові та науково-технічні роботи. ***Тема. Розробка концепції діяльності закладу готельного господарства*** *Програма заняття:* 1. Аналіз сучасного стану готельного ринку обраного сегмента дослідження. 2. Розробка концепції діяльності закладу готельного господарства м. Тернополя. 3. Аналіз офіційного сайту та сторінок в соціальних мережах. 4. Характеристика та детальний аналіз конкурентів. Багатокутник конкурентоспроможності. 5. Характеристика готельних послуг методом SWOT-аналіз на прикладі розробленої концепції. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.	2	2
6.	**Практичне заняття №6** ***Тема. Аналіз типу інновацій і особливість їх впровадження в діяльність закладу готельного господарства*** *Програма заняття:* 1. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в готельному закладі для розробленої концепції. 2. Вибір типу інновацій для підприємства готельного господарства з урахуванням його особливостей. 3. Характеристика інновацій, які впроваджують в заклад готельного господарства. 4. Впровадження та реалізація інноваційного готельного продукту за основними стадіями. 5. Формування організаційної структури управління закладом готельного господарства. ***Тема. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів*** ***Програма заняття:*** 1. Характеристика основних інноваційних технологій в інформаційній служби готелю. 2. Характеристика інноваційних технологій маркетингу та реклами в готелях. 3. Аналіз інноваційних технологій в службі прийому і розміщення та бронювання готелів. 4. Сучасні автоматизовані системи бронювання номерів.	2	2

	5. Моніторинг інноваційних клінінгових технологій в готельному господарстві. Програмований контроль. Розгляд індивідуальних завдань.		
7.	**Практичне заняття №7** ***Тема. Інноваційні технології в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів*** *Програма заняття:* 1. Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства. 2. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури. 3. Характеристика енергозберігаючих технологій в готельному господарстві. 4. Системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях. 5. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності сучасних готельно-ресторанних комплексів. 6. Аналіз інноваційних методів забезпечення безпеки у сучасному готельному комплексі. ***Тема. Аналіз сучасних інноваційних послуг в готельному господарстві в залежності від його типу*** *Програма заняття:* 1. Характеристика сучасних інновацій в готелях України різної зірковості. 2. Характеристика інновацій готельних послуг в готелях різної зірковості. ***Тема. Сучасні програми гостинності в готелях різної спеціалізації*** *Програма заняття:* 1. Складання програми гостинності для готелів різної специфіки. 2. Визначення можливих причин виникнення конфліктів при впровадженні інновацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. 3. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг. 4. Основні принципи системи забезпечення якості готельних послуг. Програмований контроль. Модульний контроль – тестування.	2	-
Усього годин		**14**	**10**

3.3. Самостійна робота

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять	20	20
2	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	13	33
3	Опрацювання законодавчих та нормативних документів	10	10
4	Виконання індивідуальних завдань	10	10
5	Підготовка та складання екзамену, рефератів, тестування	25	25
Усього годин		**78**	**98**

4. Критерії оцінювання результатів навчання студентів

Розподіл балів по модулях доцільно здійснити таким чином:

Модуль 1			Модуль 2			Підсумковий контроль	Разом за дисципліною
Аудиторна та самостійна робота			Аудиторна та самостійна робота				
Теоретичний курс (тестування)	Практична робота		Теоретичний курс (тестування)	Практична робота			
15	20		15	25		25	100
Лекції №1-7	Практичне заняття №1	5	Лекції №8-14	Практичне заняття №5	5		
	Практичне заняття №2	5		Практичне заняття №6	5		
	Практичне заняття №3	5		Практичне заняття №7	5		
	Практичне заняття №4	5		Інд. завд./ тези	10		

Успішною є здача модуля, якщо студент набрав не менше 60% балів з кожного модуля (оцінка – задовільно); якщо студент набрав більше 75% балів, то отримує – добре; більше 90% – відмінно.

Отже, підсумкова оцінка знань студента за семестр з врахуванням здачі іспиту здійснюється у відповідності до шкали оцінювання.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90–100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
67-74	D	задовільно
60-66	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

5. Навчально-методичне забезпечення

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
3. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 163 с.
4. Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр денної та заочної форм навчання. ТНТУ ім. Івана Пулюя. Тернопіль, 2020. 114 с.
5. Островська Г.Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2020. 73 с.
6. Малюта Л. Я., Островська Г. Й. Методичні рекомендації до підготовки, оформлення та захисту курсових робіт з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «магістр». ТНТУ ім. Івана Пулюя. Тернопіль, 2019. 56 с.

7. Методичні вказівки до виконання індивідуального науково-дослідного завдання з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / укладач Островська Г. Й. Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2020. 32 с.

6. Рекомендована література

Законодавча та нормативна

1. Конституція України [Текст] : офіц. текст : [прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р. : станом на 1 січня 2006 р.]. К. : Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.
2. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002.
3. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
4. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С. 379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.).
5. Закон України від 22.12.2006 р. № 530-V «Про підприємництво»: [із змінами та доповненнями // діло.
6. Закон України «Про оплату праці» : [із змінами та доповненнями станом на 14.12.2006 р.] //Відомості ВРУ. 2006. №17.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004–07–01. К. : Держстандарт України, 2004. 17 с.
8. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2004–01–07. К. : Держстандарт України, 2003. 13 с.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. К. : Держспоживстандарт України, 2004.
10. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006–10–01. К. : Держстандарт України, 2006. 28 с.
11. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
12. Постанова КМУ від 15.03.2006 р. № 297 «Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)».
13. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. № 19. К., 2004.
14. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, затверджені наказом Держкомстату України від 31.01.1999 р. № 37.
15. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. К. : Юрінком Інтер, 2002. 640 с.

16. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України №219 від 24.07.2002 р.
17. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р.
18. Сфера обслуговування в Україні : нормативні документи : збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). К. : КНТ, 2007. 457 с.

Базова

19. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
20. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
21. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент: підруч. Суми : Університетська книга, 2010. 334 с.
22. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / За ред. В. О. Василенка. К. : Центр навчальної літератури, 2005. 440 с.
23. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2012. 448 с.
24. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
25. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
26. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Харків : Світ книги, 2014. 411 с.
27. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
28. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
29. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.
30. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
31. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
32. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К. : НУХТ, 2014. 93 с.

33. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
34. П’ятницька Г. Т., П’ятницька. Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
35. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.
36. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку: моногр. / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. Тернопіль: Терно-Граф. 2009. 976 с.

Допоміжна

37. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
38. Барна справа: підруч. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. К. : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.
39. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. М. : Аспект Пресс, 2016. 325 с.
40. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. МАПА, 2011. 602 с.
41. Історія туризму : підруч. / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2010. 294 с.
42. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с.
43. Котлер Ф., Боуєн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: учебн. / под ред. Р.Б. Ноздревой. М. : ЮНИТИ, 1998. 787 с.
44. Ліщитович Л. І. Ноосфера: наукове видання. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 308 с.
45. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учеб. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 1063 с.
46. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. 304 с.
47. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.
48. Федулова Л. І. Інноваційна економіка: підруч. К. : Либідь, 2006. 480 с.
49. Alderton M. How virtual reality will transform meeting. Successful Meetings Publishing, 2016. URL: http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/.
50. Pitre V. Top 7 Business Collaboration Conference Apps in Virtual Reality (VR) Harvard Business Review. 2017. URL: http://www.vudream.com/top-7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/.

7. Інформаційні ресурси

51. Дандон Э. Организационная инновация. Инновации. Как определять тенденции и извлекать выгоды. URL: http://www.management.com.ua/qm/qm096.html.
52. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL: http://3umf.com/doc/449/.
53. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf.
54. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення URL: http://www.prohotel. tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.
55. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf.
56. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak.
57. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08
58. Нормативні акти України. URL: http://www.nau.kiev.ua.
59. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766. URL: http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm.
60. Наукова бібліотека ім.Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua.
61. Бізнес в Україні. URL: http://www.ukrbiz.net.

8. Зміни та доповнення до робочої програми навчальної дисципліни

№	Зміст внесених змін (доповнень)	Дата і № протоколу засідання кафедри	Примітки