

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

(повне найменування закладу вищої освіти)

**Географічний факультет**

(назва інституту/факультету)

**Кафедра географії та менеджменту туризму**

(назва кафедри)



**СИЛАБУС**

**навчальної дисципліни**

**Інноваційні готельно-ресторанні технології**

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

**вибіркова**

(вказати: обов'язкова)

**Освітньо-професійна програма Міжнародний туризм,**

**Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг**

(назва програми)

**Спеціальність 242 "Туризм"**

(вказати: код, назва)

**Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"**

(вказати: шифр, назва)

**Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)**

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

**Факультет Географічний**

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

**Мова навчання українська**

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

**Розробник: Брик Степан Дмитрович, асистент кафедри географії та менеджменту туризму,**

**к.геогр.н.**

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

**Профайл викладача**

[http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data\[6678\]\[caf\\_pers\\_id\]=1089&commands\[6678\]=item](http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data[6678][caf_pers_id]=1089&commands[6678]=item)

**Контактний тел.** 066 072 91 96

**E-mail:** [s.bryk@chnu.edu.ua](mailto:s.bryk@chnu.edu.ua)

**Сторінка курсу в Moodle** <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=3568>

**Консультації** за графіком консультацій викладачів на сайті:

<http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/07navchproc>

**1. Метою є** оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями готельно-ресторанної справи, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

**Пререквізити.** Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Організація туризму», «Інформаційні системи і технології в туризмі»

**2. Результати навчання.** У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей:**

- СК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку
- СК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу
- СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

**Програмні результати навчання:**

- ПРН8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися
- ПРН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
- ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

**Студенти також мають:**

*Знати і розуміти:*

- основні напрями і методичні підходи до конструювання інноваційних харчових продуктів;
- як використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку;
- процедури розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;
- закономірності формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування у готельно-ресторанних комплексах;
- наукові принципи складання харчових раціонів функціонального призначення;
- нову філософію підходу до створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату;
- особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформацію на сучасному вітчизняному ринку;
- інноваційні форми обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства;
- теорії інноваційного розвитку готельного господарства, характеристику інноваційних ознак та форм розвитку економіки;
- методи прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарій реалізації інноваційних технологій;
- основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;
- інноваційні технології у сфері туристичних послуг, спектр новітніх технологій, використовуваних у туризмі.

Вміти:

- використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку;
- організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;
- мати здатність до професійної адаптації, навчання новим технологіям, 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 туристичних підприємств;
- управляти напрямками і варіантами розвитку туристичних підприємств у нестабільному ринковому середовищі;
- впроваджувати інноваційні проекти в туризмі, інформаційні інноваційні технології в процесах обслуговування туристів;
- формувати стратегії інноваційного розвитку туристських підприємств.

### 3. Опис навчальної дисципліни

#### 3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Інноваційні готельно-ресторанні технології</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	3,0	90	2	15	-	-	15	60	-	залік
Заочна	3	5	3,0	90	2	4	-	-	4	82	-	залік

#### 3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі						
		л	п	лаб.	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторанні технології</b>													
Лекція 1: Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Сучасний розвиток форматів закладів рес-	14	2	-	2	-	10	12	1	-	1	-	10		

торанного господарства.												
Лекція 2: Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	14	2	-	2	-	10	11	-	-	1	-	10
Лекція 3: Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	9	2	-	2	-	5	12	1	-	1	-	10
Лекція 4: Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	9	2	-	2	-	5	11	-	-	1	-	10
<b>Разом за ЗМ1</b>	<b>46</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>46</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>40</b>
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 2. Інноваційні готельні технології</b>											
Лекція 5: Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві.	14	2	-	2	-	10	11	1	-	-	-	10
Лекція 6: Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.	13	2	-	1	-	10	10	-	-	-	-	10
Лекція 7: Технологічні інновації в готельному господарстві.	9	2	-	2	-	5	13	1	-	-	-	12
Лекція 8: Економічні інновації в готельному господарстві. Загальні показники ефекту та ефективності інноваційної діяльності.	8	1	-	2	-	5	10	-	-	-	-	10
<b>Разом за ЗМ2</b>	<b>44</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>44</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>42</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>82</b>

### 3.3. Теми лабораторних занять

№	Назва теми	К-сть год.	К-сть балів
1	Розробка прикладу ф'южн-кухні та молекулярної кухні.	1	2
2	Впровадження різних форматів типу «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі.	1	2
3	Вивчення креативні особливостей створення меню для ресторанних закладів.	1	2
4	Розробка дизайну меню.	1	2

5	Обслуговування заходів типу «гала-івент».	1	4
6	Організація харчування на виставках, ярмарках, форумах.	1	4
7	Впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства	1	4
8	Купівля готельної франшизи.	1	2
9	Створення власної готельної мережі.	1	2
10	Створення соціального іміджу готелю.	1	2
11	Впровадження інноваційних рішень в розвитку інфраструктури та безпеки готельних підприємств.	1	4
12	Сучасні інфраструктурні інновації в готельному господарстві	1	4
13	Використання інформаційної інфраструктури для обладнання номерів.	1	2
14	Використання електронних систем бронювання.	1	2
15	Використання інших електронних систем.	1	2
<b>Всього</b>		<b>15</b>	<b>40</b>

### 3.4. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Інновації у харчовій промисловості.	5
2	Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	6
3	Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів	5
4	Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.	5
5	Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками.	5
6	Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	6
7	Розвиток готельного підприємства в системі та структурі управління.	5
8	Внутрішні та зовнішні соціальні інновації.	6
9	Сучасні технології готельної безпеки.	6
10	Новітні технічні засоби та системи прибирання номерного фонду та інших приміщень.	6
11	Нові методи підвищення ефективності діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функції заощадження.	5
<b>Всього</b>		<b>60</b>

\*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

### 4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, розповідь, пояснення, консультація;
- демонстрація, ілюстрація, презентації, відеоматеріали;
- лабораторна робота;
- електронне онлайн-навчання;
- самостійна робота.

## 5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль знань студента. Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних та інших видів занять, самостійної роботи і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

Загальна кількість балів, яку студент може отримати у процесі вивчення дисципліни протягом семестру, становить 100 балів, з яких 60 балів студент набирає при поточних видах контролю і 40 балів – у процесі підсумкового виду контролю (заліку чи екзамену).

Кількість балів за кожний навчальний елемент виводиться із суми поточних видів контролю. Кількість балів за змістовний модуль дорівнює сумі балів, отриманих за навчальні елементи даного модуля. Максимальна кількість балів складає: за 1 модуль – 30; 2 модуль – 30 балів.

Студент, який набрав протягом нормативного терміну вивчення дисципліни 50 балів та виконав навантаження за всіма кредитами, має можливість не складати іспит і отримати набрану кількість балів як підсумкову оцінку або складати іспит з метою підвищення свого рейтингу за даною навчальною дисципліною. Якщо студент набрав менше 10 балів, він не допускається до складання іспиту.

Підсумкова оцінка за навчальну дисципліну, з якої складається екзамен, виводиться із суми балів поточного контролю за модулями (до 60 балів) та модуля-контролю (екзамену) – до 40 балів. Якщо студент за власною ініціативою, бажанням, крім обов'язкових видів контролю (60 балів), виконує додаткові види роботи (фіксовані виступи, реферати, статті, участь в олімпіадах, наукових конференціях тощо), при цьому набравши додатково не менше 30 балів, може отримати оцінку за іспит автоматично.

Відповідно до вимог Болонської угоди проводиться місцева (національна) шкала визначення оцінок і шкала ECTS. Для їх порівняння використовується така таблиця:

**Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)**

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

Студент, який не отримав позитивні оцінки за підсумками роботи над кожним модулем, вважається не атестованим та не допускається до складання заліку. Допущеним до складання заліку студент може бути лише у разі відпрацювання всього матеріалу, передбаченого навчальним планом у повному обсязі, або тієї частини навчального матеріалу, за який отримано незадовільну оцінку, або за яким він не атестований.

Облік успішності за формами поточного контролю знань за двома модулями в межах академічних груп проводиться за такими видами роботи студента:

- підготовка рефератів,
- тестування,

- письмове визначення основних понять,
- контрольні роботи.

Для здійснення контролю знань студентів викладач заповнює журнал, де вказуються оцінки за кожний навчальний елемент. Журнал зберігається у викладача. За модулями заповнюються відомості рубіжного контролю, які подаються і зберігаються на факультеті.

#### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теорет.	Лаб.	Теорет.	Лаб.		
10	20	10	20	40	100

#### 6. Засоби оцінювання:

- контрольні роботи;
- стандартизовані тести;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- підготовка рефератів.

#### 7. Види та форми контролю

##### Види та форми контролю

*Форми поточного контролю:*

- усна відповідь;
- тестування;
- перевірка лабораторних завдань.

*Форма підсумкового контролю:* залік.

##### Засоби оцінювання:

- контрольні роботи;
- стандартизовані тести;
- проектно-практичні роботи;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- контрольні роботи.

#### 8. Рекомендована література

##### *Основна література*

1. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник / В.О. Василенко. - ЦУЛ ; Фенікс, 2003. - 440 с.
2. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. - 131 с.
3. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. - 89 с.
4. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / Мальська М. П. - К. : ЦУЛ, 2010. - 472 с.

##### *Додаткова література*

1. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства // Економіка. Управління. Інновації. - 2012. - №2(8).

2. Пащута М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 118 с.
3. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. - 2005. - №1. - С.5-11.
4. П'ятницька Г.Т Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. - 2013. - №1(65). - С.122-126.
5. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. - 2013. - №16. - С.224-228.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.