



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм, Готельно-ресторанний сервіс та туropolерейтинг
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Брик Степан Дмитрович, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр. н. https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/bryk-stepan-dmytrovykh/
Контактний тел.	+38066 072 91 96
E-mail:	s.bryk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=3568
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління сучасними готельно-ресторанними інноваційними технологіями, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ	
Тема 1	Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.
Тема 2	Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
Тема 3	Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.
Тема 4	Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.
МОДУЛЬ 2. ІННОВАЦІЙНІ ГОТЕЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ	
Тема 5	Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві.
Тема 6	Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
Тема 7	Технологічні інновації в готельному господарстві.
Тема 8	Економічні інновації в готельному господарстві. Загальні показники ефекту та ефективності інноваційної діяльності.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

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

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методами оцінювання та демонстрування результатів навчання є:

- контрольні тестування;
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- студентські презентації та виступи.

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента під час семінарського заняття);
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: залік (тестування).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

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

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Поточний та підсумковий контроль передбачає дотримання правил академічної доброчесності відповідно до «Етичного кодексу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>) та «Правил академічної доброчесності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/fdud03f4/pravyla-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).
Порушенням академічної доброчесності з боку здобувача вищої освіти вважається списування. Згідно з частиною 6 статті 42 Закону України «Про освіту»: «За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- відрахування із закладу освіти.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Основна література

1. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник. Київ : 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»; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. 89 с.
4. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
5. Інноваційні ресторанні технології: навчально-методичний посібник / Укл. Л.М.Лояк. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
6. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2010. 472 с.

Додаткова література

1. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства // Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2(8).
2. Пащука М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. Київ : 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 // 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.

*Детальна інформація щодо вивчення курсу
«Інноваційні готельно-ресторанні технології» висвітлена
у робочій програмі навчальної дисципліни*
[https://geotour.chnu.edu.ua/media/h1pjbwid/innovatsiini_hotelno-
restor_tekhnolohii.pdf](https://geotour.chnu.edu.ua/media/h1pjbwid/innovatsiini_hotelno-restor_tekhnolohii.pdf)