

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ТА РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ,  
ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ТА ТУРИЗМІ»**

(для студентів 5, 6 курсів всіх форм навчання  
спеціальності 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа»)

Програма навчальної дисципліни та робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі» (для студентів 5, 6 курсів всіх форм навчання спеціальності 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: Н. М. Влащенко, М. В.Тонкошкур. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 54 с.

Укладачі: Н. М. Влащенко, М. В.Тонкошкур

Рецензент: д.т.н., проф. В. І. Торкатюк

Програма побудована за вимогами кредитно-модульної системи організації навчального процесу.

Затверджено на засіданні кафедри туризму і готельного господарства, протокол №1 від 29.08.2011 р.

## ЗМІСТ

	Стор.
1 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	4
1.1. Мета, предмет і місце дисципліни.....	4
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни.....	4
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги.....	7
1.4. Рекомендована література.....	9
1.5. Анотація.....	9
2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	11
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі інноваційного менеджменту.....	13
2.2 Тематичний план навчальної дисципліни.....	14
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями та темами.....	16
2.4. План лекцій.....	26
2.5. План практичних (семінарських) занять.....	30
2.6. Індивідуальне науково-дослідне завдання.....	34
2.7. Самостійна робота студентів.....	36
2.8. Контрольні запитання для самодіагностики.....	40
2.9. Індивідуально-консультативна робота.....	44
2.10. Методики активізації процесу навчання.....	45
2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів.....	46
2.12. Список джерел.....	50

# 1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## «Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі»

Освітньо-кваліфікаційний рівень підготовки *магістр*

Спеціальність *7.14010101 «Готельна і ресторанна справа»*

Статус дисципліни *нормативна*

Загальна кількість кредитів/годин *3/108*

Форма підсумкового контролю *Залік*

Програма розроблена на основі:

ГСВОУ Освітньо-кваліфікаційна характеристика спеціаліста напряму підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2009.

ГСВОУ Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста напряму підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2010.

СВО ХНАМГ – Навчальний план підготовки спеціаліста напряму 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2011.

### 1.1. Мета, предмет і місце дисципліни

1.1. **Метою** вивчення дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному, готельному господарстві та туризмі, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

1.2. **Предмет** вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного, готельного господарства та туризму.

1.3. **Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця:** вивчення даної дисципліни безпосередньо спирається на вивчення дисциплін «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

### 1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни

**Модуль 1. «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ, ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ТА ТУРИЗМІ»**

(3 кредити / 108 години)

**Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторани технології**

(1 кредит / 36 годин)

**Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини.**

**Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок**

1.1. Теорії і концепції харчування.

1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

1.3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.

**Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація і характеристика**

- 2.1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.
- 2.2. Концепція функціонального харчування.

**Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення**

- 3.1. Інноваційні технології приготування страв.
- 3.2. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.

**Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення**

- 4.1. Загальна характеристика харчових раціонів спеціального призначення.
- 4.2. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування.

**Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.**

- 5.1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.
- 5.2. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.

**Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства**

- 6.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства.
- 6.2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

**Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві**

- 7.1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній і світовій практиці ресторанного господарства.
- 7.2. Особливості організації виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).

**Тема 8. Сучасні тенденції впровадження розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії**

- 8.1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства.
- 8.2. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

## **Змістовий модуль 2. Інноваційні технології в готельному господарстві**

### **Тема 9. Інновація як об'єкт управління**

- 9.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.
- 9.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

### **Тема 10. Прогнозування інноваційних планів**

- 10.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.
- 10.2. Сутність і принципи планування інновацій.

### **Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві**

- 11.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.
- 11.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.

### **Тема 12. Інноваційні процеси у готельному господарстві**

- 12.1. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
- 12.2. Технологічні інновації в готельному господарстві.
- 12.3. Економічні інновації в готельному господарстві.

### **Тема 13. Забезпечення інноваційних планів**

- 13.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг)
- 13.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

### **Тема 14. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства**

- 14.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.
- 14.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

## **Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в туризмі**

### **Тема 15. Теорії інноваційного розвитку**

- 15.1. Економічний розвиток суспільства і підприємницької діяльності
- 15.2. Циклічний розвиток економіки. Дослідження М. Д. Кондратьєва, теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера
- 15.3. Роль підприємництва в інноваційних процесах

### **Тема 16. Інноваційні процеси в туризмі**

- 16.1. Інновації в управлінні туристськими підприємствами
- 16.2. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації туристського продукту
- 16.3. Динамічне моделювання туристського бізнесу.
- 16.4. Управління інноваціями. Управління знаннями.

### **Тема 17. Державне регулювання інноваційної діяльності**

- 17.1. Вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в туризмі
- 17.2. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні і розповсюдженні інновацій
- 17.3. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів
- 17.4. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу
- 17.5. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні
- 17.6. Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі

### **Тема 18. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування**

- 18.1. Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси підприємств туризму
- 18.2. Способи розповсюдження інноваційних продуктів
- 18.3. Застосування інформаційних технологій в туризмі
- 18.4. Глобальні розподільні системи
- 18.5. Електронна комерція

### **Тема 19. Інноваційні проекти в туризмі**

- 19.1. Нові види та форми організації подорожей
- 19.2. Маркетингові інновації в туризмі

### **Тема 20. Правові аспекти інноваційної діяльності**

- 20.1. Інтелектуальний продукт як власність
- 20.2. Інтелектуальний продукт як товар
- 20.3. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму
- 20.4. Охорона і захист інтелектуальної власності

### **Тема 21. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі**

- 21.1. Економічні основи, джерела, форми і методи фінансового забезпечення інноваційної діяльності
- 21.2. Методи оцінки інноваційних проектів
- 21.3. Ризики інноваційних проектів

## **1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги**

Освітньо-кваліфікаційні вимоги, які формує вивчення цієї дисципліни, наведені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Вміння (за рівнями сформованості) та знання	Сфери діяльності (виробнича, соціально-виробнича, соціально-побутова)	Функції діяльності у виробничій сфері (проектувальна, організаційна, управлінська, виконавська, технічна, інші)
1	2	3
Вирішувати конкретні виробничі завдання коригування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини	соціально-виробнича	проектувальна
Здійснювати критичний аналіз теорій інноваційного розвитку, характеризувати інноваційні ознаки та форми розвитку економіки	соціально-виробнича	планувальна
Обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій	виробнича	планувальна
Визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств	соціально-виробнича	організаційна
Опанувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях, а також вимоги до системи показників ефективності	виробнича	організаційна
Самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень	соціально-виробнича	організаційна
Генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та визначати шляхи дослідження	соціально-виробнича	організаційна



1	2	3
Формувати банк стандартів, технічних умов, слідкувати за змінами у них	виробнича	організаційна
Організовувати порівняльно-аналітичний моніторинг споживчої якості продукції конкурентів, дослідження реакції споживачів на якість продукції	виробнича	організаційна
На основі маркетингового підходу вносити рекомендації по введенню нових чи зміні існуючих вимог до якості	соціально-виробнича	організаційна

#### 1.4. Рекомендована література

Див. Робочу програму навчальної дисципліни.

#### 1.5. Анотація

##### **Анотація до програми навчальної дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі»**

**Мета:** оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному, готельному господарстві та туризмі, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

**Предмет:** напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного, готельного господарства та туризму.

**Модуль 1.** Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі.

Змістові модулі (ЗМ):

ЗМ 1. Інноваційні ресторанні технології.

ЗМ 2. Інноваційні технології в готельному господарстві.

ЗМ 3. Інноваційні технології в туризмі.

##### **Annotation of the program of educational discipline**

##### **«Innovative technologies in the restaurant, hotel and tourism economy»**

**Purpose:** study of the modern theoretical bases and practical skills of organization and management innovative technologies in the hotel, restaurant and tourism economy, based on the industry scientific research results.

**Object:** Innovative directions of activity for restaurant, hotel and tourist enterprises economy.

**Module 1.** Innovative technologies in the restaurant, hotel and tourism economy.

Content modules (CM):

CM 1. Innovative technologies in restaurant economy.

СМ 2. Innovative technologies in the hotel economy.

СМ 3. Innovative technologies are in the tourism economy.

**Аннотация к программе учебной дисциплины**  
**«Инновационные технологии в ресторанном, гостиничном хозяйстве**  
**и туризме»**

**Цель:** овладение современными теоретическими основами и практическими навыками организации и управления инновационными технологиями в ресторанном, гостиничном хозяйстве и туризме, основанными на результатах научных исследований в отрасли.

**Предмет:** направления инновационной деятельности предприятий ресторанного, гостиничного хозяйства и туризма.

**Модуль 1.** *Инновационные технологии в ресторанном, гостиничном хозяйстве и туризме.*

Смысловые модули (ЗМ):

ЗМ 1. Инновационные ресторанные технологии.

ЗМ 2. Инновационные технологии в гостиничном хозяйстве.

ЗМ 3. Инновационные технологии в туризме.

## **2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ, ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ТА ТУРИЗМІ»**

### **ВСТУП**

**Метою** оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному, готельному господарстві та туризмі, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

**Предмет** вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного, готельного господарства та туризму.

Змістовна частина програми дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» для освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст» включає три змістовні модулі: «Інноваційні ресторанны технології», «Інноваційні технології у готельному господарстві», «Інноваційні технології в туризмі».

Грунтовне вивчення дисципліни пов'язане з міждисциплінарною інтеграцією знань, приведенням їх у відповідність до сучасних наукових поглядів, формування власного погляду на досліджуваний предмет, розвиток здатності аналізу та синтезу матеріалу.

Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі повинні створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних і т.д.), спрямованих на розробку і впровадження конкурентоспроможного продукту на рівні міжнародних стандартів.

**Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця:** вивчення даної дисципліни безпосередньо спирається на вивчення дисциплін «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного-господарства».

#### **Робоча програма розроблена на основі:**

ГСВОУ Освітньо-кваліфікаційна характеристика спеціаліста напряму підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 7.14010101 «Готельна і ресторанны справа», 2009.

ГСВОУ Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста напряму підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 7.14010101 «Готельна і ресторанны справа», 2010.

СВО ХНАМГ – Навчальний план підготовки спеціаліста напряму 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 7.14010101 «Готельна і ресторанны справа», 2011.

Структура робочої програми навчальної дисципліни наведена в табл. 2.1, розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальностями й видами навчальної роботи – в табл. 2.2.

**Таблиця 2.1 – Структура навчальної дисципліни**  
(денна / заочна форма навчання)

<b>Характеристика дисципліни: підготовка магістрів</b>	<b>Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>
Кількість кредитів, відповідно до ECTS – 3: у тому числі: модулів – 1	140101 „Готельно-ресторанна справа”	Нормативна Рік підготовки: 5 / 6. Семестр: 1 / 1.
Кількість годин: Усього – 108 годин; за змістовими модулями: ЗМ 1 – 36 годин; ЗМ 2 – 36 годин; ЗМ 3 – 36.	Шифр і назва спеціальності: 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа»	Лекцій: кількість годин – 18 / 4 Практичні (семінарські): кількість годин – 36 / 6 Самостійна робота: кількість годин – 54 / 98, у тому числі ІНДЗ – 20 / 20
Кількість тижнів викладання дисципліни: 16. Кількість годин на тиждень – 3	Освітньо-кваліфікаційний рівень: спеціаліст	Вид контролю: залік

**Таблиця 2.2 – Розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальностями й видами навчальної роботи**

(за робочими навчальними планами денної форми навчання)

Спеціальність, спеціалізація, (шифр, аббревіатура)	Всього кредит / годин	Семестр	Години							Екзамен (семестр)	Залік (семестр)	
			Аудиторні	у тому числі			Самостійна робота	у тому числі				
				Лекції	Практичні, семінари	Лабораторні		Контр. роб	КП/КР			ІНДЗ
7.140101 денне навчання	3/108	1	54	18	36		54					1
7.140101 заочне навчання	3/108	1	10	4	6		98	1				1

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських), лабораторних. Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час семінарських занять. Велике значення у процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів. Всі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

## 2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів в галузі інноваційного менеджменту

„Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі” є нормативною дисципліною.

**Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни:** дисципліна безпосередньо спирається на знання та навички, які студенти отримують під час вивчення згідно з ПП наступних дисциплін: «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного-господарства».

У результаті вивчення дисципліни студенту необхідно **знати:**

- основні напрями і методичні підходи до конструювання інноваційних харчових продуктів;
- 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:**

- 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.

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОНМС України на базі освітньо-професійної підготовки магістра.

## 2.2. Тематичний план навчальної дисципліни

При вивченні дисципліни „Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі” студент має ознайомитись з програмою дисципліни, з її структурою, змістом та обсягом кожного змістового модуля, формами й методами навчання, з усіма видами й методами контролю знань і методикою оцінювання цих знань з самого початку вивчення дисципліни.

Структура залікового кредиту навчальної дисципліни наведена в табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни (денне/заочне навчання)

Тема	Кількість годин			
	Лекції	ІЗ (семінарські)	Самостійна робота	
			Індивідуаль- на робота (ІНДЗ)	Самостійне опрацювання матеріалу
1	2	3	4	5
<b>Модуль 1</b> Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі				
<b>Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторани технології</b>				
Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	1/0,3	1/-		2/4
Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація і характеристика	1/0,3	1/-		2/3
Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	1/0,3	2/-		3/3

1	2	3	4	5
Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	1/0,3	2/0,5		3/4
Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей	1/0,3	1/0,5		2/3
Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	1/0,3	2/0,5		2/3
Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	1/0,3	2/0,5		2/3
Тема 8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	1/0,3	1/-		2/3
<b>Разом годин за ЗМ 1</b>	<b>8/2,4</b>	<b>12/2</b>		<b>18/26</b>
<b>Змістовий модуль 2. Інноваційні технології в готельному господарстві</b>				
Тема 9. Інновація як об'єкт управління	1/-	1/-		1/4
Тема 10. Прогнозування інноваційних планів	1/-	1/-		1/4
Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві	1/0,3	4/1		2/5
Тема 12. Інноваційні процеси у готельному господарстві	1/0,3	4/1		2/5
Тема 13. Забезпечення інноваційних планів	1/-	1/-		2/4
Тема 14. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	1/-	1/-		2/4
<b>Разом годин за ЗМ 2</b>	<b>6/0,6</b>	<b>12/2</b>	<b>8/8</b>	<b>10/26</b>
<b>Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в туризмі</b>				
Тема 15. Теорії інноваційного розвитку	0,5/-	0,5/-		0,5/3
Тема 16. Інноваційні процеси в туризмі	0,5/0,2	0,5/-		0,5/4
Тема 17. Державне регулювання інноваційної діяльності	0,5/0,2	1/-		1/4
Тема 18. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування	1/0,2	4/1		1/4
Тема 19. Інноваційні проекти в туризмі	0,5/0,2	4/1		1/4
Тема 20. Правові аспекти інноваційної діяльності	0,5/-	1/-		1/4

1	2	3	4	5
Тема 21. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі	0,5/0,2	1/-		1/3
<b>Разом годин за ЗМ 3</b>	<b>4/1</b>	<b>12/2</b>	<b>12/12</b>	<b>6/26</b>
<b>Всього годин</b>	<b>18/4</b>	<b>36/6</b>	<b>20/20</b>	<b>34/78</b>

Тематичний план дисципліни „Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі” складається з одного модуля, який логічно зв’язує три змістових модулі за змістом і взаємозв’язками.

Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекційні, практичні (семінарські), самостійна робота студента, у т.ч. виконання індивідуального науково-дослідного завдання (ІНДЗ), контрольні заходи.

### **2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями й темами**

#### **Модуль 1 «Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі» ( 3 кредити / 108 години)**

#### **Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторани технології (1 кредит / 36 годин)**

##### **Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок**

###### *1.1. Теорії і концепції харчування.*

Предмет дисципліни, її зміст і місце у навчальному плані. Значення дисципліни у підготовці фахівців.

Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення.

Основні теорії і концепції харчування: збалансоване, адекватне, оптимальне, функціонального, спеціального, антиейджинга та інших видів харчування людини.

Альтернативні види харчування: вегетаріанське, редуковане, роздільне, макробіотичне, харчування за групами крові, натуральні дієти тощо.

###### *1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.*

Сучасні наукові погляди на потребу людини у замісних і незамінних харчових нутрієнтах: білках, жирах, вуглеводах, вітамінах, макро- і мікроелементах та інших біологічно-активних речовинах. Інформаційні фактори харчування. Енергетична цінність харчових продуктів.

Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. Харчові речовини - нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх характеристика.



### *1.3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.*

Кріогенна, екструзійна технології дієтичних добавок. Вплив технологічних процесів на збереження біологічно активних речовин зернових продуктів. Технологія використання дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів і напоїв функціонального призначення.

## **Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація і характеристика**

### *2.1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.*

Математичні методи планування та аналізу експерименту.

Проектування технологій багатокомпонентних харчових систем. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції.

Поняття категорії якості продуктів харчування. Якість і конкурентоспроможність харчових продуктів. Поняття комплексного показника якості та методика його визначення.

Розрахунок комплексних показників якості та конкурентоспроможності ресторанної продукції.

### *2.2. Концепція функціонального харчування.*

Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Технологія харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму

## **Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення**

### *3.1. Інноваційні технології приготування страв.*

Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із овочів, грибів, бобових, сиру та яєць, соусів та супів, із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці, із гідробіонтів, десертів та напоїв, борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних технологій. Креативні тенденції і молекулярні технології.

### *3.2. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.*

Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення та шляхи її вдосконалення. Методи розрахунку якості кулінарних, борошняних кондитерських виробів і напоїв лікувально-профілактичного призначення.

## **Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення**

### *4.1. Загальна характеристика харчових раціонів спеціального призначення.*

Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

#### *4.2. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування.*

Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці. Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють вимоги різних категорій споживачів. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

### **Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.**

*5.1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.*

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Цукровмісні продукти у дієтичному харчуванні.

Лікувальні особливості окремих харчових продуктів. Характеристика основних лікувальних дієт. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.

Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.

*5.2. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.*

Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика і особливості дитячого харчування залежно від віку.

Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.

Особливості технології харчових продуктів, кулінарних, борошняних кондитерських виробів і напоїв для дитячого харчування: вимоги до сировини, технологічні способи обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють потреби дітей дошкільного і шкільного віку.

Особливості технології страв із гідробіонтів, м'яса, птиці, овочів, круп, бобових, сиру та яєць у дитячому харчуванні.

Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного та шкільного віку.

### **Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства**

*6.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства.*

Класифікація сучасних форматів закладів ресторанного господарства. Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх

видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства цих форматів.

Нова філософія меню закладів ресторанного господарства сучасних форматів. Нові види меню, їх стиль та оформлення як елемент дизайну закладу ресторанного господарства і створення ефекту посилення продажу.

*6.2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.*

Класичні та інноваційні види меню. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому.

Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих та торгових приміщень. Заклади формату «Free Flow» та їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції.

## **Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві**

*7.1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній і світовій практиці ресторанного господарства.*

Особливості структури учасників подій формату «гала-івент» та оптимізація використання всіх видів ресурсного забезпечення.

Особливості обслуговування при організації заходів формату «гала-івент». Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах; створення багатоваріантного меню. Складання плану дії з підготовчої роботи, обслуговування споживачів у фан-зонах на території стадіону та поза його межами.

Розрахунок систем обслуговування: види роздач, вимоги уніфікації і спеціалізації; підбір кількості працівників і їх спеціалізації. Оптимізація вибору торгово-технологічного та роздаткового устаткування, засобів матеріально-технічного призначення для дотримання стандартів сервісу у фан-зонах.

Розподіл обсягів робіт та синхронізація дій обслуговуючого персоналу (стюардів). Особливості стандартів сервісу для VIP-персон у зоні стадіону та поза його межами. Правила обслуговування підлітків, пенсіонерів, сімей із дітьми у фан-зонах. Превентивні заходи попередження виникнення конфліктних ситуацій. Правила вирішення конфліктних ситуацій. Система оповіщення робочих груп і передання інформації.

*7.2. Особливості організації виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).*

Суть кейтеринг-бару. Підбір персоналу, створення базової пропозиції кейтеринг-бару для конкретного заходу. Складання карти коктейлів. Послуги міксолога – розроблення авторських рецептур і назв напоїв для замовленої вечірки. Інтерактивні ігри. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм. Розрахунки ресурсного забезпечення заходу.

Перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів: розроблення карт коктейлів відповідно до концепції закладу; створення ексклюзивного меню коктейлів, тренінги і майстер-класи для персоналу, проектування та розроблення барних стійок і інтер'єрів, аналітика діяльності бару.

## **Тема 8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії**

*8.1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства.*

Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів споживачів закладів ресторанного господарства: дітей, підлітків, сімей із дітьми, інвалідів, літніх людей тощо. Особливості надання послуг, що задовольняють потреби споживачів і викликають відчуття комфорту від реалізації власних потреб у закладі ресторанного господарства. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам: вітчизняний та закордонний досвід.

Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства при неналежному наданні персоналом послуг та ефективності функціонування останнього. Правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання; вирішення персоналом неочікуваних проблем, що виникли у споживачів у закладах ресторанного господарства. Споживчі ризики на ринку послуг: виконавчий, фізичний, фінансовий, психологічний, соціальний, ризик втрати часу. Методи зменшення споживчих ризиків у закладах ресторанного господарства.

*8.2. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.*

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. Формування винної карти залежно від спеціалізації закладу ресторанного господарства. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.

Наукове обґрунтування засад роботи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Основні вимоги і професійні обов'язки бариста. Рецепттури кавових сумішей. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості залежно від складу кавових сумішей і способу приготування. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта.

Мистецтво створення шоколаду. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг. Впровадження послуг у ресторанному бізнесі України.

Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання. Правила споживання, сигарний етикет.

Сигарний кейтеринг – виїзне обслуговування VIP-вечірок і презентацій. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

## **Змістовий модуль 2. Інноваційні технології в готельному господарстві** (1 кредит / 36 годин)

### **Тема 9. Інновація як об'єкт управління**

*9.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.*

Становлення поняття «інновація» та його основні визначення. Теорії інноваційного розвитку. Типи інновацій у готельному господарстві: товарна – упровадження нового продукту; технологічна – упровадження нового методу виробництва; ринкова – створення нового ринку товарів і послуг; маркетингова – освоєння нового джерела постачання сировини; управлінська – реорганізація структури управління; соціальна – упровадження заходів з метою покращання життя населення. Перехід до відтворювальної форми господарювання.

*9.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.*

Відтворювальна направленість готельного господарства інформаційно-технологічного типу. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.

Криза індустріалізації і неминучість інновацій. Загальні ознаки кризи у готельному господарстві. Людина та управління у готельному господарстві інноваційного типу. Економічні і соціальні ознаки технологічної революції. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг. Класифікація інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельного господарства.

### **Тема 10. Прогнозування інноваційних планів**

*10.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.*

Класифікаційні групи методів прогнозування. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів.

*10.2. Сутність і принципи планування інновацій.*

Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу. Пошук джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Система планування інновацій у сфері готельного господарства. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування. Система відбору інноваційних ідей.

### **Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві**

*11.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.*

Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Підготовка і перепідготовка кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки. Організаційна структура інноваційного колективу. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг. Новітні підходи до організації маркетингової діяль-

ності готельних підприємств. Застосування інновацій у процес просування готельного продукту. Новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу. Використання PR-технологій.

#### *11.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.*

Нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг. Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.

### **Тема 12. Інноваційні процеси у готельному господарстві**

#### *12.1. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.*

Вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств. Новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю. Дослідження ринку матеріалів для ремонту, реконструкції та модернізації готельних підприємств. Сучасні вимоги до будівельних матеріалів. Оцінювання технічного рівня готельних підприємств.

Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Впровадження новітніх систем забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації.

#### *12.2. Технологічні інновації в готельному господарстві.*

Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам. Інновації в обслуговуванні гостей поверховими службами. Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю. Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг. Застосування новітніх інформаційних систем.

#### *12.3. Економічні інновації в готельному господарстві.*

Об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства на рівні країни, регіону, підприємства. Нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнес-планування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження.

Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства. Використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн.

### **Тема 13. Забезпечення інноваційних планів**

#### *13.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг)*

Дослідження і пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей.

Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів. Види планових розрахунків: продуктово-тематичний, техніко-економічний, об'ємно-календарний. Розроблення концепції інноваційного проекту.

*13.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.*

Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства. Організація менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності. Перспективні джерела фінансування (лізінг, венчурне фінансування).

### **Тема 14. Інноваційні проекти в туризмі**

*14.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.*

Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку – економічні, політичні, соціальні тощо.

Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів. Рівні ефективності інноваційних проектів. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Види ефектів упровадження інновацій: науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний. Продуктивна сила інновацій.

*14.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.*

Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій. Оцінювання ефективності ліцензії.

Оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства. Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.

Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

## **Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в туризмі**

(1 кредит / 36 годин)

### **Тема 15. Теорії інноваційного розвитку**

*15.1. Економічний розвиток суспільства і підприємницької діяльності*

Вступ у дисципліну «Інноваційні технології в туризмі». Виникнення і сутність підприємництва. Еволюція розвитку підприємництва в Україні. Характерні риси сучасного підприємництва. Види підприємництва.

*15.2. Циклічний розвиток економіки. Дослідження М. Д. Кондратьєва, теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера*

Дослідження М. Д. Кондратьєва про циклічний розвиток економіки. Тенденції розвитку великих економічних циклів. Теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера. Технологічні уклади розвитку.

*15.3. Роль підприємництва в інноваційних процесах*

Види підприємництва і спеціалізація підприємців. Роль підприємця в інноваційному процесі. Моделі поведінки агентів в економічній еволюції.

### **Тема 16. Інноваційні процеси в туризмі**

*16.1. Інновації в управлінні туристськими підприємствами*

Нові форми управління в туризмі: управління за контрактом, ділове партнерство, синдиціювання, корпоратизація, мережі та консорціуми, альянси та ін.

*16.2. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації туристського продукту*

Можливості і характеристика електронного бізнесу. Поняття електронної торгівлі. Місце туризму в системі електронної торгівлі. Закордонний досвід просування і комерціалізації туристського продукту.

*16.3. Динамічне моделювання туристського бізнесу.*

Етапи динамічного моделювання і їх характеристика. Аналіз позиціонування компанії на ринку. Аналіз ресурсів, зацікавлених осіб, споживачів, постачальників, конкурентів, акціонерів, співробітників компанії. Механізми відбору при прийнятті рішення про покупку путівки.

*16.4. Управління інноваціями. Управління знаннями.*

Управління інноваціями. Залучення співробітників до участі в інноваційних процесах. Ранжування споживачів за рівнем відчутності до інновацій. Причини негативного сприйняття змін персоналом. Створення команди. Управління знаннями. Процес генерування ідей.

## **Тема 17. Державне регулювання інноваційної діяльності**

*17.1. Вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в туризмі*

Фактори, які впливають на інноваційні процеси в туризмі. Система стимулювання розвитку туризму в країнах Європейського Союзу. Еволюція організаційних форм управління туризмом і методів просування туристського продукту в розвинених європейських країнах.

*17.2. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні і розповсюдженні інновацій*

Завдання діяльності Всесвітньої туристської організації. Міжнародні угоди в сфері туризму, які стимулюють впровадження інновацій в туристську діяльність.

*17.3. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів*

Досвід державної підтримки розвитку інноваційної діяльності. Шляхи розвитку інноваційної діяльності: пряма участь держави; надання субсидій і грантів; забезпечення приватним підприємствам і особам сприятливих умов для науково-технологічних розробок.

*17.4. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу*

Регулювання інноваційної діяльності у Сполучених Штатах Америки, Японії, країнах Європейського союзу. Програми інноваційного розвитку.

*17.5. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні*

Проблеми розвитку наукового потенціалу регіонів України. Законодавчі акти, які регулюють інноваційну діяльність в Україні. Варіанти інноваційної політики.

*17.6. Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі*

Основні завдання держави в забезпеченні інноваційної діяльності в туризмі. Національні організації по просуванню інновацій в туризмі.



## **Тема 18. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування**

*18.1. Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси підприємств туризму*

Значення інформаційних технологій для розвитку туристського бізнесу. Еволюція інформаційних технологій. Інтернет як інформаційно-телекомунікаційний засіб. Протокол безпроводного зв'язку wap (wireless application protocol). Телекомунікаційна технологія GPRS (General Packet Radio Service). Мережі зв'язку на основі технологій NGN (Next Generation Network).

*18.2. Способи розповсюдження інноваційних продуктів*

Комерційна передача. Основні форми передачі технологій на комерційній основі. Патентні угоди, ліцензійні угоди, ноу-хау, інжиніринг, різновиди ліцензій, паушальний платіж, роялті, участь у прибутку. Безвідплатна передача. Набуття новітнього вигляду обладнання за договором фінансової оренди – лізингом.

*18.3 Застосування інформаційних технологій в туризмі*

Віртуальні посередники – сайти готелів, авіакомпаній, туристських фірм. Використання онлайн-операцій при продажі турпродукту. Причини вибору клієнтами покупок турів on-line.

*18.4 Глобальні розподільні системи*

Характеристика і призначення електронних систем бронювання. Глобальні розподільні системи Galileo, Amadeus, Sabre, Worldspan. Система Travel Point як інструмент самообслуговування туристів.

*18.5 Електронна комерція*

Функції електронної комерції. Характеристика стадій інтеграції в Інтернет-бізнес. Види електронної торгівлі: B2B (business to business) і B2C (business to customers). Віртуальні туристські агентства.

## **Тема 19. Інноваційні проекти в туризмі**

*19.1. Нові види та форми організації подорожей*

Особливості екстремального туризму. Сухопутний туризм: трекінг, альпінізм, велосипедний туризм, лижний туризм, гірські лижи, верховий туризм, джипінг. Пригодницькі тури та екзотик-тури, спелеотуризм. Повітряний туризм, відпочинок та розваги: планеризм, балонінг, парашютінг, кайтинг. Авіаційний туризм. Космотуризм. Водний туризм: рафтинг, подорожі на гребний і вітрильних судах; екзотичні плавзасоби. Мілітарі тури. Хоббі-тури. Лікувальний туризм. Музеї нових профілів. Система клубного відпочинку таймшер.

*19.2. Маркетингові інновації в туризмі*

Система просування готелів, санаторіїв, туристських фірм в соціальних мережах. Види українських соціальних мереж. Характеристика цільової аудиторії. Вибір цільової аудиторії для просування туристського продукту. Комунікаційні формати соціальних мереж: форуми, блоги, огляди і коментарі, викладення фотографій і відеороликів. Закордонний досвід роботи в соціальних мережах.

## **Тема 20. Правові аспекти інноваційної діяльності**

### *20.1. Інтелектуальний продукт як власність*

Характеристика і зміст поняття «інтелектуальний продукт». Роль інтелектуальної власності в економічному розвитку держави. Системний зв'язок між об'єктами інтелектуальної власності. Класифікація об'єктів інтелектуальної власності.

### *20.2. Інтелектуальний продукт як товар*

Документи, які складають основу інтелектуального товару. Характеристика патентів, історія їх виникнення, особливості використання. Ліцензія як форма передачі інноваційних технологій. Поняття і основні складові права інтелектуальної власності. Формування ринку інтелектуальних продуктів.

### *20.3. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму*

Система франчайзингу і її характеристика. Недоліки і переваги цієї системи для її учасників. Складання договорів комерційної концесії. Цілі створення, переваги і особливості функціонування мереж туристських агентств. Структура управління мережами туристських агентств.

### *20.4. Охорона і захист інтелектуальної власності*

Способи охорони і захисту інтелектуальної власності. Міжнародні угоди про охорону інтелектуальної власності.

## **Тема 21. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі**

*21.1. Економічні основи, джерела, форми і методи фінансового забезпечення інноваційної діяльності*

Джерела інвестування інновацій. Форми і методи фінансового забезпечення інноваційних проектів. Особливості використання комерційних кредитів, лізингу, венчурних інвестицій. Структура венчурного капіталу в розвинених країнах світу.

### *21.2. Методи оцінки інноваційних проектів*

### *21.3. Ризики інноваційних проектів*

Види ризиків. Характеристика ризиків, які властиві туристському інноваційному продукту. Заходи з мінімізації негативного впливу ризиків в процесі реалізації інноваційних проектів.

## **2.4. План лекцій**

### **Модуль 1 Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі**

#### **Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторани технології**

##### **Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини.**

##### **Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок**

1.1. Теорії і концепції харчування.

1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

1.3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.  
Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].

## **Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація і характеристика**

2.1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.

2.2. Концепція функціонального харчування.

Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].

## **Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення**

3.1. Інноваційні технології приготування страв.

3.2. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.

Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].

## **Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення**

4.1. Загальна характеристика харчових раціонів спеціального призначення.

4.2. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування.

Література: основна [11 – 13]; додаткова [4 – 9].

## **Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.**

5.1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.

5.2. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.

Література: основна [11 – 13]; додаткова [4 – 9].

## **Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства**

6.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства.

6.2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].

## **Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві**

7.1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній і світовій практиці ресторанного господарства.

7.2. Особливості організації виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).

Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].

## **Тема 8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії**

8.1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства.

8.2. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].

## **Змістовий модуль 2. Інноваційні технології в готельному господарстві**

### **Тема 9. Інновація як об'єкт управління**

9.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

9.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

### **Тема 10. Прогнозування інноваційних планів**

10.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

10.2. Сутність і принципи планування інновацій.

Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

### **Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві**

11.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.

11.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.

Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 4], додаткова [1 – 3].

### **Тема 12. Інноваційні процеси у готельному господарстві**

12.1. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.

12.2. Технологічні інновації в готельному господарстві.

12.3. Економічні інновації в готельному господарстві.

Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 4]; додаткова [1 – 3].

### **Тема 13. Забезпечення інноваційних планів**

13.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг).

13.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

## **Тема 14. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства**

14.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.

14.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

### **Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в туризмі**

#### **Тема 15. Теорії інноваційного розвитку**

15.1. Економічний розвиток суспільства і підприємницької діяльності.

15.2. Циклічний розвиток економіки. Дослідження М.Д. Кондратьєва, теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера.

15.3. Роль підприємництва в інноваційних процесах.

Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

#### **Тема 16. Інноваційні процеси в туризмі**

16.1. Інновації в управлінні туристськими підприємствами.

16.2. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації туристського продукту.

16.3. Динамічне моделювання туристського бізнесу.

16.4. Управління інноваціями. Управління знаннями.

Література: основна [6 – 10]; додаткова [2, 3, 10].

#### **Тема 17. Державне регулювання інноваційної діяльності**

17.1. Вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в туризмі.

17.2. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні і розповсюдженні інновацій.

17.3. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів.

17.4. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу.

17.5. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.

17.6. Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі.

Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

#### **Тема 18. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування**

18.1. Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси підприємств туризму.

18.2. Способи розповсюдження інноваційних продуктів.

18.3. Застосування інформаційних технологій в туризмі.

18.4. Глобальні розподільні системи.

18.5. Електронна комерція.

Література: основна [9, 10]; додаткова [2, 3, 10].

#### **Тема 19. Інноваційні проекти в туризмі**

19.1. Нові види та форми організації подорожей.

19.2. Маркетингові інновації в туризмі.

Література: основна [6, 10]; додаткова [10].

## **Тема 20. Правові аспекти інноваційної діяльності**

- 20.1. Інтелектуальний продукт як власність.
  - 20.2. Інтелектуальний продукт як товар.
  - 20.3. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму.
  - 20.4 Охорона і захист інтелектуальної власності.
- Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

## **Тема 21. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі**

- 21.1. Економічні основи, джерела, форми і методи фінансового забезпечення інноваційної діяльності.
  - 21.2. Методи оцінки інноваційних проектів.
  - 21.3. Ризики інноваційних проектів.
- Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

### **2.5. План практичних (семінарських) занять**

#### **Теми практичних (семінарських) занять**

Практичне (семінарське) заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях, під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та при виконанні розрахунково-графічного завдання.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямованого на формування вмінь та навичок виконання певних видів роботи, а саме проведення аналізу й подання обґрунтованих висновків щодо інноваційних процесів, без яких неможливий сталий розвиток підприємства в умовах ринкової економіки.

За кожною темою викладач проводить семінарське заняття (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – **План проведення практичних (семінарських) занять**  
(денне / заочне навчання)

<b>Назва теми</b>	<b>Перелік практичної роботи (опрацьованих питань)</b>	<b>Кіль- кість годин</b>	<b>Література</b>
<b>Модуль 1 Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі</b>			
<b>ЗМ 1. Інноваційні ресторани технології</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок.	1.1. Теорії і концепції харчування. 1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки. 1.3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.	1/-	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].

1	2	3	4
Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація	2.1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. 2.2. Концепція функціонального харчування.	1/-	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].
Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	3.1. Інноваційні технології приготування страв. 3.2. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.	2/-	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].
Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	4.1. Загальна характеристика харчових раціонів спеціального призначення. 4.2. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування.	2/0,5	Література: основна [11 – 13]; додаткова [4 – 9].
Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	5.1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні. 5.2. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.	1/0,5	Література: основна [11 – 13]; додаткова [4 – 9].
Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	6.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. 6.2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	2/0,5	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].
Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	7.1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній і світовій практиці ресторанного господарства. 7.2. Особливості організації виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).	2/0,5	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].
Тема 8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	8.1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства. 8.2. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.	1/-	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].

1	2	3	4
<b>Всього за ЗМ 1:</b>		<b>12/2</b>	
<b>ЗМ 2. Інноваційні технології в готельному господарстві</b>			
Тема 9. Інновація як об'єкт управління	9.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. 9.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.	1/-	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 10. Прогнозування інноваційних планів	10.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств. 10.2. Сутність і принципи планування інновацій.	1/-	Література: основна [2 – 5] додаткова [2, 3, 10].
Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві	11.1. Організаційні інновації в готельному господарстві. 11.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.	4/1	Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 4]; додаткова [1 – 3].
Тема 12. Інноваційні процеси у готельному господарстві	12.1. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. 12.2. Технологічні інновації в готельному господарстві. 12.3. Економічні інновації в готельному господарстві.	4/1	Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 4]; додаткова [1 – 3].
Тема 13. Забезпечення інноваційних планів	13.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг). 13.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.	1/-	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 14. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	14.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. 14.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.	1/-	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
<b>Всього за ЗМ 2:</b>		<b>12/2</b>	
<b>Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в туризмі</b>			
Тема 15. Теорії інноваційного розвитку	15.1. Економічний розвиток суспільства і підприємницької діяльності 15.2. Циклічний розвиток економіки. Дослідження М.Д. Кондратьєва, теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера. 15.3. Роль підприємництва в інноваційних процесах.	0,5/-	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].



1	2	3	4
Тема 16. Інноваційні процеси в туризмі	16.1. Інновації в управлінні туристськими підприємствами. 16.2. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації туристського продукту. 16.3. Динамічне моделювання туристського бізнесу. 16.4. Управління інноваціями. Управління знаннями.	0,5/-	Література: основна [6 – 10]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 17. Державне регулювання інноваційної діяльності	17.1. Вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в туризмі. 17.2. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні і розповсюдженні інновацій. 17.3. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів. 17.4. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу. 17.5. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні. 17.6. Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі.	1/-	Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 18. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування	18.1. Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси підприємств туризму. 18.2. Способи розповсюдження інноваційних продуктів. 18.3. Застосування інформаційних технологій в туризмі. 18.4. Глобальні розподільні системи. 18.5. Електронна комерція.	4/1	Література: основна [9, 10]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 19. Інноваційні проекти в туризмі	19.1. Нові види та форми організації подорожей. 19.2. Маркетингові інновації в туризмі.	4/1	Література: основна [6, 10]; додаткова [10].
Тема 20. Правові аспекти інноваційної діяльності	20.1. Інтелектуальний продукт як власність. 20.2. Інтелектуальний продукт як товар. 20.3. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму. 20.4 Охорона і захист інтелектуальної власності.	1/-	Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

1	2	3	4
Тема 21. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі	21.1. Економічні основи, джерела, форми і методи фінансового забезпечення інноваційної діяльності. 21.2. Методи оцінки інноваційних проектів. 21.3. Ризики інноваційних проектів.	1/-	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
<b>Всього за ЗМ 3:</b>		<b>12/2</b>	
<b>Всього за модулем 1:</b>		<b>36/6</b>	

На заняттях викладач організує обговорення зі студентами питань з тем, визначених робочою навчальною програмою, формує у студентів вміння і навички практичного застосування окремих теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання відповідно сформованих завдань.

Завдання містить проведення попереднього контролювання знань умінь та навичок студентів, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язання контрольних завдань, тестовий контроль, перевірку та оцінювання знань.

Підсумкові оцінки за кожне заняття вносяться у відповідний журнал. Оцінки, отримані студентом під час семінарських занять, враховують при виставленні поточної оцінки за змістовими модулями з навчальної дисципліни „Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі”.

Проведення практичного заняття базується на попередньо підготовленому матеріалі – тестах для виявлення ступеня оволодіння студентами необхідними теоретичними положеннями, пакети завдань різного ступеня складності для розв'язання їх студентами на занятті.

## 2.6. Індивідуальне науково-дослідне завдання

Індивідуальне науково-дослідне завдання (далі ІНДЗ) необхідне для систематизації, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі». ІНДЗ дозволяє студентам опанувати необхідними практичними навичками при вирішенні конкретних практичних завдань, розвитку навичок самостійної роботи й оволодіння методикою ведення наукових досліджень, пов'язаних з темою ІНДЗ.

Метою виконання ІНДЗ є закріплення і поглиблення теоретичного матеріалу і практичних навичок з питань організації нових додаткових послуг в готельних підприємствах, з ведення розрахунків по окупності інвестиційних проектів, визначення ризиків та ін.

При виконанні ІНДЗ студент повинен продемонструвати вміння у сфері науково-дослідної діяльності, аналізувати основні фінансово-економічні показ-

ники реалізації інвестиційних проектів, творчого й оригінального вирішення актуальних завдань.

ІНДЗ студенти виконують самостійно протягом вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі» з проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

ІНДЗ припускає зміст наступних елементів наукового дослідження:

- практична значущість;
- комплексний і системний підходи до вирішення поставленого завдання;
- використання сучасних теоретичних методологій та наукові розробки досліджень за даною темою;
- застосування творчого підходу й відбиття власного бачення вирішення поставленого завдання.

**Практична значущість** полягає в обґрунтуванні реальності її результатів для потреб практики. Під реальністю розуміється робота, що за своїм змістом відповідає існуючим проблемам, результати якої можуть бути використані різними підприємствами, які здійснюють інноваційну діяльність, для вирішення існуючих проблем.

**Комплексний і системний підходи** використовується для розкриття теми й полягає у тому, що предмет дослідження підлягає багатобічному вивченню: теоретичні положення, практичні рішення й наробітки, аналіз, шляхи поліпшення й умови реалізації. При цьому необхідно дотримувати взаємозв'язку, послідовності й логічності викладу.

**Використання сучасних теоретичні методології і наукові розробки** досліджень за даною темою необхідно для проведення аналізу й обґрунтування засобів поліпшення ряду аспектів предмета й об'єкта дослідження. Для цього треба використати сучасні вітчизняні й закордонні результати досліджень.

Під час вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі» студенти виконують одне ІНДЗ.

ІНДЗ повинно містити наступні розділи:

1. **Титульний аркуш** містить:

- назва вищого навчального закладу;
- назва кафедри;
- назва навчальної дисципліни;
- номер академічної групи;
- номер варіанта;
- дату подачі ІНДЗ викладачеві на перевірку – день, місяць, рік;
- інформацію про реєстрації роботи лаборантом кафедри (ауд. 706 н.) у журналі для реєстрації письмових робіт студентів, що підлягають обов'язковій здачі викладачам.

2. **Зміст.** Відбиває назву розділів (параграфів і т.п.) письмової роботи, які розкривають зміст ІНДЗ. Всі сторінки нумеруються (праворуч угорі). Винятком є титульний аркуш, тому нумерацію починають із цифри «2».

3. **Вступ.** Розкриває сутність, стан наукового завдання і її значення роботи. Тут же вказуються мету й завдання дослідження.
4. **Основна частина.** Розкриває наукове дослідження і відповідає обраній темі, вступу й висновкам ІНДЗ.
5. **Висновки.** У висновках вказують результати, отримані при проведенні дослідження, пропозиції або рекомендації щодо вирішення поставленого завдання відповідно до результатів дослідження.
6. **Список літератури.** Джерела розміщують за абеткою прізвищ авторів або заголовків. Оформлення виконують в такому порядку:
  - нормативно-правові акти (Конституція, Закони, ГОСТ, ДСТУ й т.д.);
  - використана література (у т.ч. періодична);
  - література іноземними мовами;
  - Інтернет джерела з обов'язковою вказівкою, яка інформація утримується на цьому сайті (порталі). Не допускається вказівка пошукових сайтів.
7. **Додаток.** До додатків можуть входити різноманітні таблиці, ілюстрації, схеми, діаграми та ін. У разі їх наявності оформлення відбувається наступним чином: після списку літератури оформляють окрему сторінку з написом у центрі: „ДОДАТКИ”, номер якої є останнім, котрий ставиться до обсягу ІНДЗ. Нумерацію додатків виконують шляхом використання заголовних букв алфавіту (А, Б, В,...), які розміщують праворуч у верхньої частині аркуша.
8. **Вимоги до оформлення.** Обсяг роботи 20 друкованих сторінок шрифт Times New Roman, 14, полуторний інтервал; поля: 20мм з усіх сторін. Або ІНДЗ оформляється згідно з «Методичними вказівкам щодо вимогах до оформлення рефератів, ІНДЗ, курсових, ІНДЗ, дипломних, магістерських робіт», розроблених і затверджених кафедрою.

## 2.7. Самостійна робота студентів

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Основним є робота студентів з вітчизняною та закордонною літературою, нормативними актами у сфері інноваційної діяльності. Самостійна робота є інструментом опанування навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять. Основними видами самостійної роботи є:

- обов'язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого під час лекцій;
  - опрацювання та вивчення інформації з літератури, рекомендованої до вивчення;
  - підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи, в групах, опитування, тестування;
  - контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю;
  - робота над індивідуальним науково-дослідним завданням.
- Перелік питань для самостійного опрацювання наведено в табл. 2.5.

**Таблиця 2.5 – Перелік питань для самостійного опрацювання**  
(денне / заочне навчання)

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ та темами)	Кількість годин	Рекомендована література
<b>Модуль 1 Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі</b>			
<b>ЗМ 1. Інноваційні ресторани технології</b>			
1	2	3	4
Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок.	1.1. Теорії і концепції харчування. 1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки. 1.3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.	2/4	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].
Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація	2.1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. 2.2. Концепція функціонального харчування.	2/3	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].
Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	3.1. Інноваційні технології приготування страв. 3.2. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.	3/3	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].
Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	4.1. Загальна характеристика харчових раціонів спеціального призначення. 4.2. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування.	3/4	Література: основна [11 – 13]; додаткова [4 – 9].
Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	5.1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні. 5.2. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.	2/3	Література: основна [11 – 13]; додаткова [4 – 9].

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4
Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	6.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. 6.2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	2/3	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].
Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	7.1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній і світовій практиці ресторанного господарства. 7.2. Особливості організації виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).	2/3	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].
Тема 8. Сучасні тенденції впровадження розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	8.1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства. 8.2. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.	2/3	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].
<b>Всього за ЗМ 1:</b>		<b>18/26</b>	
<b>ЗМ 2. Інноваційні технології в готельному господарстві</b>			
Тема 9. Інновація як об'єкт управління	9.1. Становлення поняття «інновація» та його основні визначення 9.2. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг	1/4	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 10. Прогнозування інноваційних планів	10.1. Класифікаційні групи методів прогнозування. 10.2. Основні етапи творчого процесу. 10.3. Класифікація інноваційних планів.	1/4	Література: основна [2 – 5] додаткова [2, 3, 10].
Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві	11.1. Організаційна структура інноваційного колективу 11.2. Використання PR-технологій.	2/5	Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 4]; додаткова [1 – 3].

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4
Тема 12. Інноваційні процеси у готельно-муніципальному господарстві	12.3. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств. 12.4 Сучасні вимоги до будівельних матеріалів. Оцінювання технічного рівня готельних підприємств.	2/5	Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 4]; додаткова [1 – 3].
Тема 13. Забезпечення інноваційних планів	13.1. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. 13.2. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.	2/4	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 14. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	14.1. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. 14.2. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві.	2/4	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
<b>Всього за ЗМ 2:</b>		<b>10/26</b>	
<b>Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в туризмі</b>			
Тема 15. Теорії інноваційного розвитку	15.1. Виникнення і сутність підприємництва. 15.2. Технологічні уклади розвитку. 15.3. Моделі поведінки агентів в економічній еволюції.	0,5/3	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 16. Інноваційні процеси в туризмі	16.1. Місце туризму в системі електронної торгівлі. 16.2. Механізми відбору при прийнятті рішення про покупку путівки. 16.3. Процес генерування ідей.	0,5/4	Література: основна [6 – 10]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 17. Державне регулювання інноваційної діяльності	17.1. Досвід державної підтримки розвитку інноваційної діяльності. 17.2. Проблеми розвитку наукового потенціалу регіонів України. 17.3. Основні завдання держави в забезпеченні інноваційної діяльності в туризмі.	1/4	Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

1	2	3	4
Тема 18. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування	18.1. Еволюція інформаційних технологій. 18.2. Причини вибору клієнтами покупок турів on-line. 18.3 Характеристика і призначення електронних систем бронювання.	1/4	Література: основна [9, 10]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 19. Інноваційні проекти в туризмі	19.1. Пригодницькі тури та екзотик-тури, спелеотуризм. 19.2. Мілітарі тури. Хоббі-тури. 19.3. Система клубного відпочинку таймшер.	1/4	Література: основна [6, 10]; додаткова [10].
Тема 20. Правові аспекти інноваційної діяльності	20.1. Класифікація об'єктів інтелектуальної власності. 20.2. Поняття і основні складові права інтелектуальної власності. 20.3. Міжнародні угоди про охорону інтелектуальної власності.	1/4	Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
Тема 21. Фінансова та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі	21.1. Джерела інвестування інновацій 21.2. Види ризиків 21.3. Заходи з мінімізації негативного впливу ризиків в процесі реалізації інноваційних проектів.	1/3	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
<b>Всього за ЗМ 3:</b>		<b>6/26</b>	
<b>Всього за модулем 1:</b>		<b>34/78</b>	

## 2.8. Контрольні запитання для самодіагностики

### Модуль 1 Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі ЗМ 1. Інноваційні ресторани технології

1. Охарактеризуйте основні теорії і концепції харчування.
2. Визначте особливості альтернативних видів харчування (вегетаріанського, редукованого, роздільного, макробіотичного, харчування за групами крові та ін.).
3. Наведіть класифікацію та характеристику харчових добавок.
4. Охарактеризуйте методику визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції



5. Що являє собою поняття комплексного показника якості? Яку методику його визначення зазвичай використовують?
6. Охарактеризуйте технологію приготування продуктів лікувально-профілактичного призначення та шляхи її вдосконалення.
7. Наведіть сучасні рекомендації щодо споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування.
8. Які рослини відносяться до лікарських та яке використання вони знаходять в лікувальних та профілактичних цілях?
9. Яке значення має дієтична терапія у лікуванні та профілактиці захворювань?
10. Наведіть загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.
11. Охарактеризуйте основні харчові продукти, які використовуються у дієтичному харчуванні.
12. Визначте, яке дієтичне харчування застосовують при лікуванні окремих захворювань.
13. Яким чином розробляються та обґрунтовуються збалансовані раціони харчування?
14. Охарактеризуйте організацію раціонального харчування для дітей раннього віку, дошкільного, шкільного віку.
15. Наведіть основні принципи складання меню для харчування дітей різного віку.
16. Визначте класифікаційні ознаки сучасних форматів закладів ресторанного господарства.
17. Охарактеризуйте нову філософію меню закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
18. Наведіть приклади представлення страв і концепції закладу, ґрунтуючись на вивченні закордонному досвіді організації ресторанного господарства.
19. Що являє собою ресторанне підприємство формату «Free Flow»?
20. Охарактеризуйте особливості структури учасників подій формату «гала-івент».
21. Яким чином розподіляється обсяг робіт та виконується синхронізація дій обслуговуючого персоналу (стюардів)?
22. Дайте визначення поняття «кейтеринг-бар» і охарактеризуйте його сутність.
23. Яким чином відбувається підбір персоналу, створення базової пропозиції кейтеринг-бару для конкретного заходу?
24. Наведіть послідовність і особливості складання карти коктейлів.
25. Визначте перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для ресторанних закладів.
26. Охарактеризуйте нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам з позицій вітчизняного та закордонного досвіду.
27. Які правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання в закладах ресторанного господарства Ви знаєте?

28. Наведіть наукове обґрунтування засад роботи сомельє.
29. Які правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніку подавання Ви знаєте?
30. Охарактеризуйте рецептури кавових сумішей.
31. Наведіть правила приготування і подавання гарячого шоколаду.
32. Визначте історичні передумови виникнення професії вітальє, а також основні вимоги і професійні обов'язки.

## **Змістовий модуль 2. Інноваційні технології в готельному господарстві**

1. Охарактеризуйте процес становлення поняття «інновація» та його основні визначення.
2. У чому полягає сутність кризи індустріалізації і неминучість інновацій?
3. Визначте сутнісну характеристику інновацій, інноваційних продукції та послуг.
4. Охарактеризуйте класифікаційні ознаки інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельного господарства.
5. Які класифікаційні групи методів прогнозування Ви знаєте?
6. Опишіть основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.
7. У чому полягає сутність прогнозування на експериментальній основі, на основі намірів і думок експертів?
8. Визначте методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.
9. Наведіть структуру пізнавального процесу.
10. Визначте види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.
11. Охарактеризуйте систему відбору інноваційних ідей.
12. Визначте концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності.
13. Охарактеризуйте новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств.
14. Визначте особливості застосування інновацій у процес просування готельного продукту.
15. Які PR-технології Ви знаєте, які з них використовуються у сфері готельного господарства?
16. Наведіть новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.
17. Охарактеризуйте вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу.
18. У чому полягає сутність дослідження ринку матеріалів для ремонту, реконструкції та модернізації готельних підприємств?
19. Визначте сучасні вимоги до будівельних матеріалів.
20. Наведіть особливості оцінювання технічного рівня готельних підприємств.
21. Охарактеризуйте застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства.

22. Які новітні системи забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації Ви знаєте?
23. Охарактеризуйте новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.
24. Наведіть приклади інновацій в обслуговуванні гостей поверховими службами.
25. Охарактеризуйте новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю.
26. Охарактеризуйте новітні інформаційних системи, які впроваджуються в діяльність готельних підприємств.
27. Наведіть послідовність дослідження і пошуку джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.
28. У чому полягає сутність розроблення концепції інноваційного проекту?
29. Охарактеризуйте зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства.
30. Визначте джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.
31. Наведіть загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
32. Наведіть рівні ефективності інноваційних проектів.
33. Визначте вимоги до системи показників ефективності інновацій.
34. Які види ефектів упровадження інновацій Ви знаєте?

### **Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в туризмі**

1. Дайте визначення понять «підприємець», «підприємницька діяльність».
2. Наведіть різницю між виробничим, комерційним, фінансовим і консалтинговим підприємництвом.
3. У чому полягає сутність циклічного розвитку економіки?
4. Економічну кон'юнктуру яких країн досліджував М.Д. Кондратьєв при відкритті поняття «довгих хвиль»?
5. Охарактеризуйте тенденції у розвитку великих економічних циклів.
6. Поясніть сутність теорії інноваційних циклів Й. Шумпетера.
7. Охарактеризуйте динамічне моделювання бізнесу.
8. Охарактеризуйте управління знаннями як новий напрям в схемі керівництва компаніями.
9. Назвіть способи створення нововведень. Визначте особливості застосування латерального маркетингу в туристській діяльності.
10. Що таке національна інноваційна система?
11. Які причини необхідності державного регулювання інноваційної діяльності?
12. Назвіть напрями і завдання інноваційного розвитку в Україні.
29. Дайте характеристику глобальних розподільних систем Galileo, Amadeus, Sabre, Worldspan. Визначте основні відмінності між ними.
30. Охарактеризуйте протокол безпроводного зв'язку wap.
31. В чому полягає сутність телекомунікаційної технології GPRS? Як вона застосовується в туристському бізнесі?

32. Визначте особливості мережі зв'язку на основі технологій NGN (Next Generation Network).
33. Як розвивається електронна комерція в Україні? Назвіть її основні функції.
34. Охарактеризуйте загальні інноваційні тенденції в розвитку туризму в Україні.
35. Охарактеризуйте особливості екстримального, сухопутного туризму.
36. Наведіть особливості і види трекінгу.
37. Визначте відмінності між альпінізмом і скелелазінням.
38. Які види повітряного туризму Ви знаєте?
39. Охарактеризуйте особливості планеризму, балонінгу, парашютінгу, кайтінгу.
40. Назвіть дату початку розвитку космічного туризму.
41. Які види плавзасобів можна віднести до екзотичних?
42. Проведення яких заходів передбачає організація мілітарі-турів?
43. Охарактеризуйте інновації в розвитку лікувально-оздоровчого, медичного туризму.
44. Наведіть приклади музеїв нових профілів у світі та в Україні.
45. В чому полягає сутність системи просування готелів, санаторіїв, туристських фірм в соціальних мережах?
46. Охарактеризуйте комунікаційні формати соціальних мереж.
47. Що таке комерційна концесія?
48. Охарактеризуйте міжнародну угоду про захист інтелектуальної власності (TRIPS).
49. Охарактеризуйте основні джерела інвестування інновацій.
50. Назвіть форми і методи фінансового забезпечення інноваційних проєктів.

## **2.9. Індивідуально-консультативна робота**

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи у формі: індивідуальних занять, перевірки виконаних індивідуальних завдань, перевірки та захисту завдань, винесених на поточний контроль тощо.

Формами організації індивідуально-консультативної роботи є:

1. За засвоєнням теоретичного матеріалу:
  - консультації індивідуальні (запитання-відповідь);
  - консультації групові (розгляд типових прикладів - ситуацій).
2. За засвоєнням практичного матеріалу:
  - консультації індивідуальні та групові.
3. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:
  - індивідуальний захист виконаних робіт;
  - підготовка реферату для виступу на (науковому) семінарі;
  - підготовка реферату для виступу на науковій конференції.

## 2.10. Методики активізації процесу навчання

При викладанні дисципліни „Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі” з метою активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачено застосування активних та інтерактивних методів навчання та міні-лекцій, семінарів в активній формі, кейс-методу (табл. 2.6).

Основні відмінності активних та інтерактивних методів навчання від традиційних визначаються не тільки методикою і технікою викладання, але й високою ефективністю навчального процесу, який виявляється в:

- високій мотивації студентів;
- закріпленні теоретичних знань на практиці;
- підвищенні самосвідомості студентів;
- виробленні здатності ухвалювати самостійні рішення;
- виробленні здатності до колективних рішень;
- виробленні здатності до соціальної інтеграції;
- придбанні навичок вирішення конфліктів;
- розвитку здібностей до компромісів.

Таблиця 2.6 – Використання навчальних технологій для активізації процесу навчання

Методики активізації процесу навчання	Практичне застосування навчальних технологій
1	2
<b>Проблемні лекції</b> (ПЛ) спрямовані на розвиток логічного мислення студентів і характеризуються виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При читанні лекцій студентам даються питання для самостійного розміркування, яке відіграє активізуючу роль, примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.	ПЛ з питань: 1. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності (за темою 13); 2. Досвід державної підтримки розвитку інноваційної діяльності (за темою 17).
<b>Міні-лекції</b> (МЛ) характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень.	МЛ з питань: 1. Сутність та наукові основи нутригеноміки (за темою 1); 2. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування (за темою 4).
<b>Кейс-метод</b> (КМ) (метод аналізу конкретних ситуацій) дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності спеціалістів і передбачає розгляд проблемних ситуацій.	КМ з питань: 1. Система клубного відпочинку таймшер (за темою 19).

Разом з проблемними лекціями, міні-лекціями та кейс-методом використовують **роботу у малих групах**, яка дає змогу структурувати лекційні або практичні (семінарські) заняття за формою та змістом, створює можливість для

участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемної лекції) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групі по 5 – 6 чоловік й презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

**Презентація** – виступ перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань, інструктажу, для демонстрацій нових товарів і послуг. При проведенні презентації також відбувається обмін досвідом, який студенти набули при роботі в певній малій групі.

**Семінари – дискусії** передбачають обмін думками й поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, навчають адекватно оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

**Ділові та рольові ігри** – форма активізації студентів, за якої вони задіяні в процесі відтворення певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

## **2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів**

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою дисципліни „Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі” передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також самостійну роботу та виконання індивідуальних завдань.

Контрольні заходи для студентів денного навчання включають поточний і підсумковий контроль.

Перевірка і оцінювання знань студентів проводиться в таких формах:

- оцінювання знань студента під час практичних (семінарських) занять;
- виконання розрахунково-графічного завдання;
- проведення проміжного контролю (опитування або письмові завдання);
- проведення контролю знань за змістовними модулями;
- проведення підсумкового (письмового) іспиту.

Загальна оцінка за змістовий модуль складається з поточних оцінок, яку студент отримує під час практичних (семінарських) занять та оцінок за змістові модулі.

Загальна (модульна) оцінка з дисципліни визначається як середнє арифметичне оцінок за змістовні модулі, оцінки за виконання індивідуального завдання та оцінки за результатами підсумкового іспиту.

Оцінювання знань студента здійснюється під час практичних (семінарських) занять та виконання індивідуальних завдань і проводиться за 4 – бальною шкалою за такими критеріями:

1. розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається;
2. ступінь засвоєння матеріалу навчальної дисципліни;
3. ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
4. вміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, що винесені на розгляд в аудиторії;
5. логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роботи висновки.

Оцінювання знань студента проводиться за 4 - бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки 5 (відмінно) студент повинен:
  - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
  - викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, пов'язано й обґрунтовано;
  - вміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її і обґрунтувати ухвалені рішення;
  - впевнено відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії й без зауважень з їх боку.
2. Для одержання оцінки 4 (добре) студент повинен:
  - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
  - викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й складно;
  - не утруднятися у виборі рішення при аналізі запропонованої ситуації;
  - вміти обґрунтувати ухвалені рішення;
  - добре відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії.
3. Для одержання оцінки 3 (задовільно) студент повинен:
  - викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
  - розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції по її рішенню;
  - позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;
  - допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.
4. Оцінку 2 (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

Знання матеріалу оцінюється за 4 – бальною системою і згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.7).

Таблиця 2.7 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Оцінка за національною шкалою	Визначення назви за шкалою ECTS	ECTS оцінка	% набраних балів
ВІДМІННО	Відмінно – відмінне виконання лише з незначними помилками	A	91 – 100
ДОБРЕ	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	B	81 – 90
	Добре – у загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	C	71 – 80
ЗАДОВІЛЬНО	Задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків	D	61 – 70
	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	E	51 – 60
НЕЗАДОВІЛЬНО	Незадовільно* – потрібно попрацювати перед тим, як перездати тест	FX	26 – 50
	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням змістового модуля	F	від 0 – 25

**Порядок здійснення поточного оцінювання знань студентів** - поточне оцінювання знань студентів здійснюється під час проведення практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

- активність та результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни, відвідування занять;
- виконання індивідуальне навчально-дослідного завдання;
- виконання проміжного контролю;
- виконання модульного контрольного завдання.

Знання оцінюється за 5 – бальною системою і згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.7). При оцінюванні практичних завдань увага приділяється також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась вимога не буде виконана, то оцінка знижується.

**Проміжний модульний контроль і проведення контролю за змістовними модулями (ЗМ)** - проміжний модульний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом матеріалу лекційного модуля та вміння застосувати його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді усного або письмового контролю. Проміжний модульний контроль проводиться двічі по закінченню кожного з змістовних модулів.

Контроль здійснюється і оцінюється за двома складовими: лекційна (теоретична) і практична частини. Контроль за ЗМ проводиться у письмовій формі після того як розглянуто увесь теоретичний матеріал та виконано практичні (семінарські) завдання в межах кожного з трьох ЗМ (рис. 2.1).



Знання оцінюється за 5 – бальною системою та згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.7).

### **Оцінювання індивідуального науково-дослідного завдання (ІНДЗ)**

ІНДЗ оцінюється за такими критеріями:

- самостійність виконання;
- логічність і послідовність викладення матеріалу;
- повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);
- обґрунтованість висновків;
- використання статистичної інформації та довідкової літератури;
- можлива наявність конкретних пропозицій;
- якість оформлення.

Завдання для проведення модульного контролю за ЗМ 1 з дисципліни  
„Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі”

#### **Варіант № 0**

*1. Загальні вимоги мінімальних стандартів мережі «Золотий ключ» не містить вимогу:*

1. до фірмового стилю;
2. до розміщення локальних нормативних документів;
3. до впровадження системи «Тасмний гість»;
4. до безпеки клієнтів готелю.

*2. Який стиль інтер'єру вважається «стилем зірок» і поєднує в собі абстрактні, яскраві кольори, екзотичні природні матеріали в обробці:*

- а) арт-деко;
- б) арт-нуво;
- в) фьюжн;
- г) бароко.

*3. e-Menu – це:*

- а) нова технологія замовлення товарів та послуг клієнтів готелю за допомогою системи готельного телебачення;
- б) нове програмне забезпечення компанії Microsoft, розроблене для малих готелів;
- в) нова технологія замовлення блюд за допомогою сенсорних екранів;
- г) нова технологія вибору умов гри в найпопулярніших казино США.

Рис. 2.1 – Зразок письмового завдання до ЗМ 1

### **Проведення підсумкового заліку**

Умовою допуску до підсумкового заліку є позитивні оцінки з поточного контролю знань за змістовими модулями та індивідуальної навчально-дослідного завдання для студентів денного навчання (для студентів заочного навчання з обов'язковим захистом цієї роботи) з оцінкою „відмінно”, „добре” або „задовільно”).

Підсумковий залік здійснюється в письмовій формі за білетами, які містять 30 тестових питань, що дають можливість здійснити оцінювання знань

студента з усієї дисципліни „Інноваційні технології в ресторанному, готельно-му господарстві та туризмі” (рис. 2.2).

Залікові відповіді оцінюються за бальною системою і згідно з методикою переведення показників успішності знань студентів перекладаються в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.7).

## 2.12. Список джерел

### Нормативні джерела

1. Закон України “Про авторське право і спільних правах” від 23.12.93.
2. Закон України “Про інвестиційну діяльність” від 19.03.91.
3. Закон України “Про іноземні інвестиції” від 13.03.92.

<u>Харківська національна академія міського господарства</u> <small>(назва вищого навчального закладу)</small>			
Спеціальність	_____ ГОТ _____	Семестр	_____ 2 _____
Навчальна дисципліна <u>Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі</u>			
<b>ВАРІАНТ № 0</b>			
<i>1. Кросінг-тур – це:</i>			
а) подорожі через всю країну або континент з комбінованими способами пересування на різних етапах;			
б) подорож високої категорії складності (IV або V) на мотосанях по пересіченій місцевості;			
в) комплекс туристських заходів, що включають походи, які здійснюються декількома групами в одному районі за узгодженими маршрутами;			
г) велосипедний або кінний тур тривалістю до 10 днів, який є основою організації екологічних турів на території конкретної країни.			
<i>2. Вкажіть країну, яка на міжнародному ринку медичного туризму є лідером у лікуванні серцево-судинних захворювань:</i>			
а) Ізраїль;			
б) Сінгапур;			
в) Йорданія;			
г) Таїланд.			
<i>3. Яка форма ділового партнерства передбачає наявність податкових пільг відносно права власності:</i>			
а) стратегічний альянс;			
б) ділова корпорація;			
в) добровільні союзи;			
г) всі відповіді вірні.			
.....			
Затверджений на засіданні кафедри <u>туризму і готельного господарства</u>			
Протокол № _____ від _____ 200__ р.			
Зав. кафедри _____	(_____)	Екзаменатор _____	(_____)
<small>(підпис)</small>	<small>(прізвище, ініціали)</small>	<small>(підпис)</small>	<small>(прізвище, ініціали)</small>

Рис. 2.2 – Зразок завдання для проведення підсумкового заліку

4. Закон України “Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності” від 25.03.92.
5. Закон України “Про охорону прав на знаки для товарів і послуг” від 15.12.93.
6. Закон України “Про охорону прав на промислові зразки” від 23.12.93.
7. Закон України “Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки” від 16.10.92 №2705-ХІІ.
8. Закон України «Про внесення змін в Закон України «Про туризм» від 18.11 2003.
9. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
10. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
11. ДСТУ 4527: 2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни і визначення».
12. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації від 16.03.2004 року №19, зареєстрований в Мін’юсті 02.04.2004р. №413/9012).

#### **Основні джерела**

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / Байлик С.И. - 2-е изд. - К.: Дакор, 2009. – 368 с.
2. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник / В.О. Василенко. - ЦУЛ ; Фенікс, 2003. - 440 с.
3. Ильенкова С. Д. Инновационный менеджмент / Ильенкова С.Д., Гохберг Л.М., Ягудин С.Ю. и др. - М. : Юнити, 2007.
4. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / под ред. Б.З. Мильнера. - М. : ИНФРА-М, 2010. - 675 с.
5. Ілляшенко С.М. Управління інноваційним розвитком / С.М. Ілляшенко. - Суми : Університ. кн., 2003. - 278 с.
6. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. - Ростов н/Д : МарТ, 2008. - 224 с. - (Серия «Туризм и сервис»).
7. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : монографія / за ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. - Суми : Університ. кн., 2008. - 615 с.
8. Михно, М.А. Роль инновации в туризме : учебник / М.А. Михно - М., 2004. -210 с.
9. Морозов М.А. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника : учебник / М.А. Морозов, Н.С. . Морозова. - М. : Академия, 2002. - 240 с.
- 10.Новиков В.С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В.С. Новиков. - М. : Академия, 2007. - 208 с.
- 11.Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П.О. - К. : КИТЕУ. 2003. – 321с.
- 12.Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підруч-

ник / Т.Г. Сокол - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.

13. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 718 с.

#### **Додаткові джерела**

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с.
2. Бубенко П.Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [монографія] / П.Т.Бубенко. - Х. : НТУ «ХП», 2002. -316 с.
3. Геєць В.М. Інноваційні перспективи України / В.М. Геєць, В.П.Семіноженко. - Х. : Константа, 2006. - 272 с.
4. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. - М. : Ресторан, ведом., 2006.-176 с.
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. - К. : Книга, 2004. - 428 с.
6. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл./ Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. ; за ред. А.А. Мазаракі. - К. : КНТЕУ, 2008. - 307 с.
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. Грятницької. - К. : КНТЕУ, 2005. - 632 с.
8. Підсолоджуючі речовини у харчуванні / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Карпачев В.В. - К. : КНТЕУ, 2004. - 445 с.
9. Ресторанний сервіс. Основи міжнародної практики обслуговування для професіоналів і починаючих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. -М.: Центрополиграф, 2007. - 287 с.
10. Чухрай Н.І. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : [монографія] / Н.І. Чухрай. - Л.: Львів, політехніка, 2002. - 262 с.

#### **Ресурси Інтернет**

1. <http://www.sdip.gov.ua> – сайт Державного департаменту інтелектуальної власності.
2. <http://www.dffd.gov.ua> – сай Державного фонду фундаментальних досліджень.
3. <http://www.FreePatentsOnline.com> – безкоштовний онлайнвий каталог патентів з можливістю пошуку.
4. <http://www.rupto.ru> – сайт Російського агентства патентів і товарних знаків.
5. <http://www.codris.ru> – сайт Європейської асоціації трансферу технологій, інновацій та промислової інформації.
6. <http://www.innopolis.info> – сайт присвячений інноваціям та інвестиціям.
7. <http://www.in.gov.ua> – сайд Державного агентства України з інвестицій та інновацій.

8. <http://www.fasi.gov.ru> – сайт агенції з науки і інновацій.
9. <http://www.sib.inage.ru> – мережева інформаційна база даних. Ринок інноваційних ресурсів.
10. <http://www.innovbusiness.ru> – портал інформаційної підтримки інновацій.
11. <http://www.fasie.ru> – сайт фонду сприяння малих форм підприємств науково-технічної сфери.
12. <http://www.technopark.al.ru> – інформація щодо бізнес-інкубаторів та технопарків і Росії та за кордоном.
13. <http://www.extech.ru> – інформаційні ресурси ФГУ НИИ РИНКЦЭ.
14. [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru) – Сайт журналу «Готель і ресторан».
15. [www.gosdel.panor.ru](http://www.gosdel.panor.ru) – Сайт журналу «Готельна справа».
16. [www.tourbus.ru](http://www.tourbus.ru) – Сайт журналу «Турбізнес».
17. [www.hotelline.ru](http://www.hotelline.ru) – Сайт журналу «Готель».

*Навчальне видання*

Програма навчальної дисципліни та  
робоча програма навчальної дисципліни  
**«Інноваційні технології в ресторанному,  
готельному господарстві та туризмі»**  
(для студентів 5, 6 курсів всіх форм навчання  
спеціальності 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа»)

Укладачі: **ВЛАЩЕНКО** Наталія Миколаївна,  
**ТОНКОШКУР** Максим Васильович

В авторській редакції

Комп'ютерне верстання: *Н. Ю. Гаврилiна*

План 2012, поз. 336 Р

---

Підп. до друку 26.10.2012 р.

Друк на ризографі

Тираж 10 пр.

Формат 60x84/16

Ум. друк. арк. 2,7

Зам. № 9053

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,  
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: [rektorat@ksame.kharkov.ua](mailto:rektorat@ksame.kharkov.ua)

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК №4064 від 12.05.2011 р.