

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни
**„ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ, ГОТЕЛЬНОМУ
ГОСПОДАРСТВІ ТА ТУРИЗМІ”**

*(для студентів 5 курсу всіх форм навчання освітнього рівня спеціаліст,
спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа. Готельна і ресторанна
справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2016

Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни „Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі” (для студентів 5 курсу всіх форм навчання освітнього рівня спеціаліст, спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа. Готельна і ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т. міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, уклад.: Н. М. Влащенко. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 40 с.

Укладач: канд. екон. наук, доц. Н. М. Влащенко

Рецензент: д-р екон. наук, проф. І. М. Писаревський

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол №1 від 28.08.2013 р.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Практичні (семінарські) заняття.....	4
2. Самостійна робота студентів.....	9
3. Система поточного та підсумкового контролю знань.....	12
4. Підготовка до практичних занять.....	14
Список джерел.....	37

ВСТУП

Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі є одним з ключових факторів успіху для підприємств цієї сфери, який здійснюється на вищому рівні керівництва компанії. Його ціллю є визначення основних напрямів науково-технічної і виробничої діяльності підприємства. Інноваційні технології зумовлюють створення необхідних умов для сталого розвитку ресторанних, готельних та туристських підприємств, спрямованих на забезпечення конкурентоспроможності послуг, що надаються, на рівні міжнародних стандартів.

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.

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

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських). На лекціях розглядаються основні питання курсу. Найбільш важливі та складні питання винесено на розгляд та обговорення під час практичних занять. Поглиблене вивчення окремих питань і закріплення знань здійснюється під час виконання самостійної роботи, якій приділяється значна увага.

1. ПРАКТИЧНІ (СЕМІНАРСЬКІ) ЗАНЯТТЯ

Теми практичних (семінарських) занять

Семінарське заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях і під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та виконання індивідуального науково-дослідного завдання.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямованого на формування вмінь і навичок з виконання певних видів робіт, а саме проведення аналізу й подання обґрунтованих висновків щодо напрямків удосконалення інноваційної діяльності на вітчизняних підприємствах.

За кожною темою викладач проводить семінарське заняття, на якому організує обговорення зі студентами питань із тем, визначених робочою навчальною програмою, формує вміння та навички практичного застосування теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання відповідно до сформованих завдань.

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

Підсумкові оцінки за кожне заняття заносять до журналу. Оцінки, отримані студентом на семінарських заняттях, ураховують під час виставлення поточної оцінки за змістовими модулями з навчальної дисципліни „Інноваційні технології ресторанному, готельному господарстві та туризмі”.

Проведення практичного заняття базується на попередньо підготовленому матеріалі: тестах для виявлення ступеня оволодіння студентами необхідними теоретичними положеннями, пакетах завдань різного ступеня складності для розв’язання студентами на занятті, групі письмових та усних питань за темою практичного (семінарського) заняття.

Усі практичні заняття проходять за планом проведення практичних (семінарських) занять (табл. 1).

**Таблиця 1 – План проведення практичних (семінарських) занять
(денне / заочне навчання)**

Назва теми	Перелік практичної роботи (опрацьованих питань)	Кількість годин	Література
Модуль 1 Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі			
ЗМ 1. Інноваційні ресторанны технології			
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.	1/-	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.	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].

Продовження таблиці 1

1	2	3	4
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 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.	1/-	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].
Всього за ЗМ 1:		12/2	
ЗМ 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.	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].

Продовження таблиці 1

1	2	3	4
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].
Всього за ЗМ 2:		12/2	
ЗМ 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.	0,5/-	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.	0,5/-	Література: основна [6 – 10]; додаткова [2, 3, 10].

Продовження таблиці 1

1	2	3	4
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].
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].
Всього за ЗМ 3:		12/2	
Всього за модулем 1:		36/6	

2. САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Основою тут є самостійна праця студентів із вітчизняними та закордонними джерелами, нормативними актами у сфері інноваційного менеджменту. Самостійна робота – інструмент опанування навчального матеріалу в час, вільний від обов’язкових навчальних занять. Основними видами самостійної роботи студентів є:

- обов’язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого на лекціях;
 - опрацювання та вивчення інформації з джерел, рекомендованих до вивчення;
 - підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи у групах, опитування, тестування;
 - контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю.
- Перелік питань для самостійного опрацювання подано в таблиці 2.

Таблиці 2 – Перелік питань для самостійного опрацювання студентів
(денне / заочне навчання)

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ та темами)	Кількість годин	Рекомендована література
Модуль 1 Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі			
ЗМ 1. Інноваційні ресторани технології			
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].

1	2	3	4
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].
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 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.	2/3	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].
Всього за ЗМ 1:		18/26	

1	2	3	4
ЗМ 2. Інноваційні технології в готельному господарстві			
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].
Тема 12. Інноваційні процеси у готельному 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].
Всього за ЗМ 2:		10/26	
ЗМ 3. Інноваційні технології в туризмі			
Тема 15. Теорії інноваційного розвитку	15.1. Виникнення і сутність підприємства. 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].

Продовження таблиці 2

1	2	3	4
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].
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 екзотиктури, 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. Фінансове 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].
Всього за ЗМ 3:		6/26	
Всього за модулем 1:		34/78	

3. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ

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;
- оцінювання знань студента під час лабораторних занять;

- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (у вигляді ІНДЗ);
- проведення проміжного контролю (опитування або письмові завдання);
- проведення контролю знань за змістовними модулями;
- проведення підсумкового (письмового) заліку.

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. уміння 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 ухвалене 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 ухвалене 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. 3).

Таблиця 3 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	ECTS оцінка	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	Для заліку
90 – 100	A	відмінно	Зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D		
60 – 63	E	задовільно	
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано з можливістю повторного складання
0 – 34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

4. ПІДГОТОВКА ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

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

ЗМ 1. Інноваційні ресторани технології

Заняття 1.

Тема заняття: «Сучасні погляди нутриціології на харчування людини»

- 1.1. Теорії і концепції харчування.
- 1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

1.3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності, основних понять, та особливостей теорій і концепцій харчування в процесі їх еволюції.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Основні теорії і концепції харчування.
- Альтернативні види харчування.
- Енергетична цінність харчових продуктів.
- Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.
- Технологія використання дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів і напоїв функціонального призначення.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами, що розкривають еволюційні особливості теорій та концепцій харчування, наукові основи нутригеноміки, новітніх технологій виробництва дієтичних добавок.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте взаємозв'язок зовнішнього середовища, якості харчування і здоров'я населення.
- В чому полягає сутність концепцій збалансованого, адекватного та оптимального харчування? Наведіть відмінності між ними.
- В чому полягає сутність концепцій функціонального і спеціального харчування? Наведіть відмінності між ними.
- Дайте визначення понять «нутригеноміка», «нутриціологія», «антиейджинг».
- Охарактеризуйте сучасні наукові погляди на потребу людини у замінних і незамінних харчових нутрієнтах.
- Визначте залежність енергетичної цінності харчових продуктів від способу діяльності і життя людини.
- Наведіть основні характеристики криогенної, екструзійної технологій дієтичних добавок.
- Охарактеризуйте технологію використання дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів і напоїв функціонального призначення.

6. Джерела: Основні [11, 13]; додаткові [6 – 9].

Заняття 2.

Тема заняття: «Конструювання харчових продуктів функціонального призначення»

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

2.2. Концепція функціонального харчування.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й особливостей проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Проектування технологій багатокомпонентних харчових систем.
- Якість і конкурентоспроможність харчових продуктів.
- Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасного стану проектування технологій багатокомпонентних харчових систем, якості харчових продуктів та методів їх контролю, технологія створення і використання харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Назвіть основні математичні методи планування та аналізу експерименту. З якою метою вони застосовуються?
- Охарактеризуйте методику визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції.
- Наведіть визначення поняття «якість продуктів харчування».
- Визначте взаємозв'язок між якістю і конкурентоспроможністю харчових продуктів.
- В чому полягає сутність концепцій функціонального харчування?
- Наведіть приклади харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.
- Охарактеризуйте технологія створення і використання харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

6. Джерела: основні [11, 13]; додаткові [6 – 9].

Заняття 3.

Тема заняття: «Інноваційні технології створення харчових продуктів функціонального призначення»

3.1. Інноваційні технології приготування страв.

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

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів технологій приготування страв з продуктів функціонального призначення та їх реалізації.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Технологія приготування продуктів функціонального призначення.
- Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних особливостей технології приготування продуктів функціонального призначення з урахуванням вітчизняного та закордонного досвіду.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте технологію приготування холодних закусок, страв та кулінарних виробів із овочів, грибів, бобових, сиру та яєць, соусів та супів в умовах обслуговування в готелях або санаторно-курортних закладах.
- Наведіть особливості приготування десертів та напоїв, борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок.
- Визначте основні креативні тенденції та особливості молекулярних технологій харчовому виробництві в нашій країні та за кордоном.
- Охарактеризуйте технологію виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення та шляхи її вдосконалення.

6. Джерела: основні [11, 13]; додаткові [6 – 9].

Заняття 4.

Тема заняття: «Принципи розробки харчових раціонів спеціального призначення»

4.1. Загальна характеристика харчових раціонів спеціального призначення.

4.2. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування.

1. Мета заняття: закріплення теоретичних знань щодо створення харчових раціонів спеціального призначення під час авіаподорожі, лікування в санаторно-курортних закладах, здійснення виробничої діяльності від впливом шкідливих виробничих факторів.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Загальна характеристика організації харчування на борту літка.
- Раціони харчування на борту літака.
- Лікувально-профілактичне харчування в умовах виробництва.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють принципи організації харчування під час авіа подорожі, в умовах виробництва від впливом шкідливих виробничих факторів.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Наведіть особливості складання раціонів харчування на борту літака для пасажирів різних віросповідань.
- Охарактеризуйте різновиди дієтичного меню під час авіаподорожі: діабетичного, безглютенового, низькокалорійного, безлактозного меню, меню з низьким вмістом натрію.
- В чому полягає сутність вегетаріанського меню і його різновидів?
- Наведіть приклади меню для людей з алергією на горіхи.
- Яка міжнародна аббревіатура використовується для позначення раціонів харчування на борту літака?
- Обґрунтуйте необхідність організації лікувально-профілактичного харчування в умовах виробництва.
- Охарактеризуйте раціони лікувально-профілактичного харчування в умовах виробництва в залежності від впливу шкідливих виробничих факторів.

6. Джерела: основні [11 – 13]; додаткові [4 – 9].

Заняття 5.

Тема заняття: «Організація дієтичного харчування в санаторно-курортних закладах»

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. Мета заняття: набуття теоретичних знань та практичних навичок організації дієтичного харчування в санаторно-курортних закладах.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.
- Лікувальні особливості окремих харчових продуктів.
- Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами, що висвітлюють лікувальні особливості окремих харчових продуктів та

їх використання під час організації лікувального харчування в санаторно-курортних закладах.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

Охарактеризуйте основні речовини, необхідні для організму.

- Наведіть лікувальні особливості окремих харчових продуктів.
- Визначте особливості лікувального харчування, гомеопатії, фітотерапії і лікувальних мінеральних вод у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.
- Визначте особливості організації лікувально-профілактичного харчування в умовах санаторно-курортних закладів.
- У чому полягає сутність системи лікувальних столів або номерних дієт в санаторно-курортних закладах?
- Охарактеризуйте методику проведення лікувального харчування в дієтичних їдальнях.

6. Джерела: основні [11 – 13]; додаткові [4 – 9].

Заняття 6.

Тема заняття: «Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства»

6.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства.

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

1. Мета заняття: набуття теоретичних знань і практичних навичок із створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання до теоретичної частини заняття:

- Класифікація сучасних форматів закладів ресторанного господарства.
- Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід.
- Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих та торгових приміщень.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами, що висвітлюють особливості сучасних форматів закладів ресторанного господарства.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Наведіть класифікаційні ознаки сучасних форматів закладів ресторанного господарства.

- Визначте особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами.
- Охарактеризуйте особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства нових форматів.
- Наведіть приклади класичних та інноваційних видів меню.
- Охарактеризуйте вітчизняний та закордонний досвід представлення страв і концепції ресторанного закладу.
- Визначте особливості закладів формату «Free Flow» та їх адаптації на вітчизняному ринку ресторанної продукції.

6. Джерела: Основні [11, 13]; додаткові [4 – 9].

Заняття 7.

Тема заняття: «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).

1. Мета заняття: набуття теоретичних знань і практичних навичок впровадження заходів формату «гала-івент» та організації виїзних послуг барменів.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання до теоретичної частини заняття:

- Характеристика подій подій формату «гала-івент».
- Особливості структури учасників подій формату «гала-івент» та оптимізація використання всіх видів ресурсного забезпечення.
- Розподіл обсягів робіт та синхронізація дій обслуговуючого персоналу під час подій формату «гала-івент».
- Суть кейтеринг-бару.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами, що висвітлюють вітчизняний та закордонний досвід організації ресторанного обслуговування під час заходів формату «гала-івент».

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте сутність подій формату «гала-івент».
- Наведіть особливості обслуговування гостей при організації заходів формату «гала-івент».
- Визначте послідовність складання плану дії з підготовчої роботи, обслуговування споживачів у фан-зонах на території стадіону та поза його межами.

- Охарактеризуйте особливості розрахунку систем обслуговування: види роздач, вимоги уніфікації і спеціалізації; підбір кількості працівників і їх спеціалізації.
- Яким чином здійснюється підбору персоналу, створення базової пропозиції кейтеринг-бару для конкретного заходу.
- Визначте методи приготування коктейлів під час шоу-програм.

6. Джерела: Основні [11, 13]; додаткові [4 – 9].

Заняття 8.

Тема заняття: «Додаткові послуги 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. Мета заняття: набуття теоретичних знань та опанування практичними навичками впровадження нових послуг в закладі ресторанного господарства.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.
- Особливості надання послуг, що задовольняють потреби споживачів.
- Специфічні професійні послуги в закладах ресторанного господарства: послуги сомельє, вітальє і бариста.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють практичні особливості та проблеми створення інноваційних додаткових послуг в сфері ресторанної індустрії.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на такі запитання:

- Наведіть класифікаційні ознаки додаткових послуг підприємств ресторанного господарства.
- Охарактеризуйте додаткові послуги закладів ресторанного господарства в залежності від контингенту споживачів (дітей, підлітків, сімей із дітьми, інвалідів, літніх людей тощо).
- Охарактеризуйте вітчизняний та закордонний досвід надання нетрадиційних та оригінальних послуг і сценаріїв їх пропонування споживачам.
- Визначте правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання.
- Наведіть особливості роботи сомельє в закладах ресторанного господарства.

- Охарактеризуйте основні вимоги і професійні обов'язки бариста.
- У чому полягає сутність роботи вітальє? Наведіть приклади впровадження цієї посади у вітчизняних ресторанних закладах.

6. Джерела: основні [11, 13]; додаткові [4 – 9].

ЗМ 2. Інноваційні технології в готельному господарстві

Заняття 9.

Тема заняття: *«Сутність та еволюція розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства»*

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

9.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності, основних понять, та особливостей еволюції розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Становлення поняття «інновація» та його основні визначення.
- Теорії інноваційного розвитку.
- Типи інновацій у готельному господарстві.
- Перехід до відтворювальної форми господарювання.
- Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.
- Економічні і соціальні ознаки технологічної революції.
- Класифікація інновацій.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами еволюції розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства, особливостей інноваційної діяльності готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Дайте визначення поняття «Інновація».
- Які теорії інноваційного розвитку Ви знаєте? Коротко охарактеризуйте кожен з них.
- У чому полягає сутність товарних, технологічних, ринкових інновацій в готельному господарстві?
- У чому полягає сутність маркетингових, управлінських та соціальних інновацій в готельному господарстві?

- Охарактеризуйте відтворювальну спрямованість готельного господарства інформаційно-технологічного типу.
- Наведіть загальні ознаки кризи у готельному господарстві.
- Охарактеризуйте економічні і соціальні ознаки технологічної революції.
- Наведіть сутнісну характеристику інновацій, інноваційної продукції та послуг.

6. Джерела: Основні [2 – 5]; додаткові [2, 3, 10].

Заняття 10.

Тема заняття: «Планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств»

10.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

10.2. Сутність і принципи планування інновацій.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й особливостей процесу планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Класифікаційні групи методів прогнозування.
- Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.
- Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.
- Основні етапи творчого процесу.
- Система планування інновацій у сфері готельного господарства.
- Система відбору інноваційних ідей.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з особливостей процесу прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств та сутності і принципів планування інновацій в індустрії гостинності.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Наведіть класифікацію методів прогнозування.
- Охарактеризуйте основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.
- Які методи пошуку інноваційних ідей Ви знаєте? Які з них є найбільш розповсюдженими у сфері готельного господарства?
- У чому полягає сутність організації творчого процесу?
- Наведіть особливості та порівняйте прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту і попиту в минулому?

- Охарактеризуйте сутність прогнозування на експериментальній основі.
 - Наведіть особливості прогнозування на основі намірів і думок експертів.
 - Охарактеризуйте основні етапи творчого процесу.
 - Які засоби, що сприяють генерації ідей, Ви знаєте?
 - Охарактеризуйте структуру пізнавального процесу.
 - Наведіть особливості планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.
 - Обґрунтуйте необхідність формування системи відбору інноваційних ідей.
- 6. Джерела:** основні [2 – 5]; додаткові [2, 3, 10].

Заняття 11.

Тема заняття: «Система організаційних і соціальних інновацій готельного підприємства»

11.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.

11.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів впровадження організаційних і соціальних інновацій в діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Організаційна структура інноваційного колективу.
- Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження організаційних і соціальних інновацій в діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Наведіть особливості підготовки і перепідготовки кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
- Охарактеризуйте організаційну структуру інноваційного колективу.
- У чому полягає сутність нових методів управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг? Наведіть приклади.
- Охарактеризуйте нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг.

6. Джерела: нормативні [1 – 12]; основні [1 – 4]; додаткові [1 – 3].

Заняття 12.

Тема заняття: «Тема заняття: «Система інфраструктурних, технологічних і економічних інновацій готельного підприємства»

12.1. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.

12.2. Технологічні інновації в готельному господарстві.

12.3. Економічні інновації в готельному господарстві.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів впровадження інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності.
- Новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю.
- Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства.
- Технологічні інновації в системі надання основних та додаткових послуг в готелі.
- Об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Обґрунтуйте необхідність застосування новітніх підходів до організації маркетингової діяльності готельних підприємств.
- Наведіть основні вимоги, що висуваються до будівель та споруд підприємств сервісу.
- Охарактеризуйте новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю.
- Які сучасні вимоги, що висуваються до будівельних матеріалів, Ви знаєте?
- Обґрунтуйте необхідність застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Наведіть приклади перелічених вище новітніх систем.
- Охарактеризуйте новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.

- Наведіть приклади новітніх технічних засобів та систем, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю.
- Наведіть особливості впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг готелю.
- У чому полягає сутність нових методів управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств? Що є підґрунтям для застосування цих методів?
- Охарактеризуйте можливості використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн як інноваційний метод залучення інвестицій у сферу готельного господарства.

6. Джерела: нормативні [1 – 12]; основні [1 – 4]; додаткові [1 – 3].

Заняття 13.

Тема заняття: «Інноваційні плани та їх реалізація»

13.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг).

13.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

1. Мета заняття: закріплення теоретичних знань та практичних навичок щодо забезпечення інноваційних планів.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Дослідження і пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.
- Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів.
- Розроблення концепції інноваційного проекту.
- Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства.
- Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють особливості проектування інноваційних продуктів (послуг), концепції інноваційних проектів готельного підприємства.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте процес формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.
- Наведіть основні етапи оцінювання альтернатив інноваційних ідей та їх характеристику.
- Визначте різницю між наступними видами планових розрахунків: продуктово-тематичним, техніко-економічним, об'ємно-календарним.

- У чому полягає сутність концепції інноваційного проекту? З якою метою її розробляють?
 - Охарактеризуйте організацію менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми.
 - Наведіть джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.
 - Охарактеризуйте перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).
- 6. Джерела:** основні [2 – 5]; додаткові [2, 3, 10].

Заняття 14.

Тема заняття: «Фінансове та інвестиційне забезпечення реалізації інновацій в готельному господарстві»

14.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.

14.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

1. Мета заняття: набуття теоретичних знань та опанування практичними навичками з організації фінансового та інвестиційного забезпечення реалізації інновацій в готельному господарстві.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку.
- Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
- Вимоги до системи показників ефективності інновацій.
- Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.
- Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.
- Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

4. Розв'язання розрахункових завдань: Готельне підприємство планує розширити спектр додаткових послуг і створити бізнес-центр. Знос на обладнання нараховують прямолінійним методом амортизації (4 група основних засобів – 120 тис. грн; 6 група – 50 тис. грн.). Податок на прибуток складає 19%. Коефіцієнт дисконтування дорівнює 17%. Вихідні дані наведено в табл. 4.

За вищенаведеними даними необхідно розрахувати показники ефективності реалізації інвестиційного проекту, а саме:

- чистий наведений ефект;
- індекс рентабельності інвестицій;

- внутрішню норму рентабельності;
- період окупності витрат;
- коефіцієнт ефективності інвестицій.

Таблиця 4 – Характеристика інвестиційного проекту з організації бізнес-центру

Показники	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
Одноразові інвестиції	270				
Чистий дохід від реалізації послуг	165	170	175	175	180
Поточні витрати	80	84	88	92	97
Амортизація					
Валовий прибуток					
Податок на прибуток					
Чистий прибуток					
Грошовий потік					

За результатами розрахунків зробіть висновки щодо доцільності реалізації інвестиційного проекту.

5. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами із оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку, ефективності інновацій у готельному господарстві.

6. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте економічні, політичні, соціальні засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку.
- Наведіть загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
- Охарактеризуйте споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів.
- Які Ви знаєте рівні ефективності інноваційних проектів? Наведіть їх характеристику.
- Визначте вимоги до системи показників ефективності інновацій.
- Охарактеризуйте науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний види ефектів від упровадження інновацій.
- Охарактеризуйте методику оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.
- Яким чином оцінюється ризик реалізації інноваційного проекту?
- Охарактеризуйте ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

7. Джерела: основні [2 – 5]; додаткові [2, 3, 10].

ЗМ 3. Інноваційні технології в туризмі

Заняття 15.

Тема заняття: «Технологічні уклади розвитку та їх особливості у сфері туризму»

- 1.1. Технологічні уклади розвитку.
- 1.2. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток туризму.
- 1.3. Види інновацій в туризмі за класифікаційними ознаками.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності, основних понять, та особливостей технологічних укладів розвитку світового господарства та визначення їх особливостей у галузі туризму в сучасних умовах господарювання.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Поняття технологічного укладу.
- Цикли еволюції світової економічної і політичної системи.
- Характеристика розвитку сучасних інноваційних систем.
- CALS-технології та їх розвиток.
- Види інновацій в туризмі.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами циклічного розвитку економіки, дослідження М.Д. Кондратьєва, теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте дослідження М.Д. Кондратьєва про циклічний розвиток економіки.
- В чому полягає сутність теорії інноваційних процесів Й. Шумпетера?
- Дайте визначення понять «технологічний уклад», «CALS-технології».
- Визначте місце науково-технічних нововведень в системі інноваційної діяльності підприємств сфери туризму.
- Охарактеризуйте вплив науково-технічних нововведень на розвиток туризму.
- Назвіть основні цілі впровадження науково-технічних нововведень.
- Охарактеризуйте еволюцію світової економічної і політичної системи.
- Визначте необхідні умови розвитку інновацій в туризмі за класифікаційними ознаками.

6. Джерела: Основні [2 – 5]; додаткові [2, 3, 10].

Заняття 16.

Тема заняття: «Інноваційні процеси в управлінні туристськими підприємствами та просуванні туристського продукту на ринок»

16.1. Інновації в управлінні туристськими підприємствами.

16.2. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації туристського продукту.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й особливостей інноваційних форм управління туристськими підприємствами в рамках країни та в міжнародному масштабі, а також визначення інновацій в системі просування та комерціалізації туристського продукту.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Форми співробітництва в туризмі.
- Стратегічні альянси в міжнародному туризмі.
- Ділова корпорація як нова форма фінансування готельних підприємств.
- Добровільні союзи як форма партнерських відносин.
- Електронна торгівля як нова форма ринкових відносин.
- Споживчий маркетинг (CRM).

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасного стану співробітництва в туризмі і готельному господарстві; про інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації туристського продукту в різних розвинених з точки зору туризму країнах.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Назвіть недоліки та переваги стратегічних туристських альянсів.
- Наведіть приклади стратегічних альянсів, ділових корпорацій, добровільних союзів у сфері туризму.
- Чим відрізняються умови вступу та співпраці стратегічних альянсів і ділових корпорацій?
- Охарактеризуйте сутність споживчого маркетингу; чим споживчий маркетинг відрізняється від класичного маркетингу?
- В чому полягає сутність «клубів продукту» в туризмі?
- Наведіть приклади «клубів продукту» в туризмі в нашій країні та за кордоном.

6. Джерела: основні [6 – 10]; додаткові [2, 3, 10].

Заняття 17.

Тема заняття: «Нормативно-правове забезпечення інноваційної діяльності в сфері туризму»

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. Мета заняття: закріплення теоретичних знань щодо нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності в сфері туризму на рівні держави та на міжнародному рівні.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Фактори, які впливають на інноваційні процеси в туризмі.
- Система стимулювання розвитку туризму в країнах Європейського Союзу.
- Міжнародні угоди в сфері туризму, які стимулюють впровадження інновацій в туристську діяльність.
- Досвід державної підтримки розвитку інноваційної діяльності.
- Регулювання інноваційної діяльності у Сполучених Штатах Америки, Японії, країнах Європейського союзу. Програми інноваційного розвитку.
- Проблеми розвитку наукового потенціалу регіонів України.
- Основні завдання держави в забезпеченні інноваційної діяльності в туризмі.
- Національні організації по просуванню інновацій в туризмі.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють принципи нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності в сфері туризму.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Які фактори стимулюють розвиток інноваційних процесів в туризмі?
- Наведіть завдання діяльності Всесвітньої туристської організації.
- У чому полягає сутність розвитку інноваційної діяльності через пряму участь в ній держави?

- Охарактеризуйте особливості надання субсидій і грантів. Наведіть різницю між цими поняттями.
- Охарактеризуйте особливості регулювання інноваційної діяльності у Сполучених Штатах Америки, Японії, країнах Європейського союзу.
- Наведіть законодавчі акти, які регулюють інноваційну діяльність в Україні.
- Наведіть основні завдання держави в забезпеченні інноваційної діяльності у сфері туризму.

6. Джерела: нормативні [1 – 12]; основні [2 – 5]; додаткові [2, 3, 10].

Заняття 18.

Тема заняття: «Інноваційні технології в інформаційному просторі підприємств туризму»

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.

1. Мета заняття: набуття теоретичних знань та практичних навичок застосування інноваційних інформаційних технологій у сфері туризму.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Еволюція інформаційних технологій.
- Інтернет як інформаційно-телекомунікаційний засіб.
- Основні форми передачі технологій на комерційній основі.
- Віртуальні посередники – сайти готелів, авіакомпаній, туристських фірм.
- Характеристика і призначення електронних систем бронювання.
- Реклама турпродукту в мережі Інтернет.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами із сучасних інформаційних технологій в туризмі, застосування електронної комерції в процесі туристського обслуговування, використання соціальних мереж для просування туристського продукту.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте еволюцію інформаційних технологій.
- У чому полягає сутність протоколу безпроводного зв'язку wap (wireless application protocol)?

- Охарактеризуйте основні форми передачі технологій на комерційній основі, а саме: патентні угоди, ліцензійні угоди, ноу-хау, інжиніринг, різновиди ліцензій, паушальний платіж, роялті, участь у прибутку.
 - Наведіть особливості віртуальних посередників – сайти готелів, авіакомпаній, туристських фірм.
 - Охарактеризуйте особливості глобальних розподільних систем Galileo, Amadeus, Sabre, Worldspan.
 - Наведіть основні вимоги до змістовної реклами.
 - Які види зовнішньої Інтернет-реклами Ви знаєте?
- 6. Джерела:** основні [9, 10]; додаткові [2, 3, 10].

Заняття 19.

Тема заняття: «Нові види та форми організації подорожей»

- 19.1. Особливості екстремального туризму.
- 19.2. Сухопутний туризм.
- 19.3. Повітряний туризм, відпочинок та розваги.
- 19.4. Водний туризм.
- 19.5. Інноваційні форми організації подорожей.

1. Мета заняття: набуття теоретичних знань і практичних навичок із особливостей формування нових видів та форм організації подорожей.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання до теоретичної частини заняття:

- Поняття екстремального туризму та його різновидів.
- Трекінг. Альпінізм. Скалолазання.
- Велосипедний туризм та його особливості. Лижний туризм. Горні лижі.
- Верховий туризм. Тури на собаках.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами, що висвітлюють особливості економічної діяльності підприємств ресторанного господарства, перевірка домашніх розрахункових завдань.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Які види сухопутного туризму Ви знаєте? Які з цих видів можна віднести до екстремального туризму?
- Наведіть класифікацію гірськолижних трас за ступенем складності.
- Які види верхового туризму Ви знаєте?
- Наведіть приклади відомих пішохідних, верхових та гірних світових маршрутів.
- Наведіть приклади водних маршрутів в Україні.

- Охарактеризуйте особливості планеризму, балонінгу, парашютінгу, кайтінгу.
 - Охарактеризуйте особливості рафтингу, подорожей на гребних і вітрильних судах. екзотичних плавзасобах.
 - У чому полягає сутність організації мілітарі турів, хоббі-турів?
 - Визначте інноваційні особливості сучасного лікувального туризму.
 - Наведіть приклади музеїв нових профілів в нашій країні та за кордоном.
 - У чому полягає сутність системи клубного відпочинку таймшер?
- 6. Джерела:** Основні [6, 10]; додаткові [3, 10].

Заняття 20.

Тема заняття: «Правове забезпечення 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. Мета заняття: набуття теоретичних знань та опанування практичними навичками роботи реалізації інновацій в туризмі у рамках встановленого в правового поля.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Характеристика і зміст поняття «інтелектуальний продукт».
- Класифікація об'єктів інтелектуальної власності.
- Документи, які складають основу інтелектуального товару.
- Формування ринку інтелектуальних продуктів.
- Система франчайзингу і її характеристика.
- Складання договорів комерційної концесії.
- Способи охорони і захисту інтелектуальної власності.
- Міжнародні угоди про охорону інтелектуальної власності.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють практичні особливості та проблеми правового забезпечення інноваційної діяльності у сфері туризму.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на такі запитання:

- Охарактеризуйте роль інтелектуальної власності в економічному розвитку держави.
- Визначте системний зв'язок, який існує між об'єктами інтелектуальної власності.

- Наведіть характеристику патентів, історію їх виникнення, особливості використання.
- Охарактеризуйте ліцензію як форму передачі інноваційних технологій.
- Дайте визначення поняття і наведіть основні складові права інтелектуальної власності.
- Охарактеризуйте недоліки і переваги системи франчайзингу для її учасників.
- Наведіть послідовність і особливості складання договорів комерційної концесії.
- Визначте цілі створення, переваги і особливості функціонування мереж туристських агентств.
- Охарактеризуйте структуру управління мережами туристських агентств.
- Які способи охорони і захисту інтелектуальної власності Ви знаєте?
- Охарактеризуйте міжнародні угоди про охорону інтелектуальної власності.

6. Джерела: Нормативні [1 – 12]; основні [2 – 5]; додаткові [2, 3, 10].

Заняття 21.

Тема заняття: «Фінансове та інвестиційне забезпечення реалізації інновацій 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. Мета заняття: набуття теоретичних знань та опанування практичними навичками з організації фінансового та інвестиційного забезпечення реалізації інновацій в туризмі.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Форми і методи фінансового забезпечення інноваційних проектів.
- Методи аналізу та оцінки інвестиційних проектів.
- Класифікація ризиків.

4. Розв'язання розрахункових завдань:

Завдання 1.

За інвестиційним проектом вартістю 120 тис. грн. передбачаються грошові надходження:

1 рік – 40 тис. грн.;

2 рік – 80 тис. грн.;

3 рік – 60 тис. грн.

Визначте індекс рентабельності проекту, знаючи, що ставка дисконту дорівнює 12%.

Завдання 2

Визначте чисту теперішню вартість інвестиційного проекту з такими характеристиками:

1. Початкові інвестиції – 120 тис. грн.;

2. Доходи за роками – 45 тис. грн.; 70 тис. грн.; 45 тис. грн.;

3. Вартість капіталу:

а) 10%;

б) змінюється за роками – 10%; 12%; 13%; 14%.

Завдання 3

Заповніть показники таблиці 5.

Таблиця 5. – Показники діяльності фізіотерапевтичного відділення санаторію, тис. грн.

Показники	Роки реалізації проекту				
	1	2	3	4	5
Чистий дохід від реалізації послуг					
Поточні витрати					
Амортизація					
Валовий прибуток					
Податок на прибуток					
Чистий прибуток					
Грошовий потік					

На підставі чистої теперішньої вартості, індексу рентабельності та внутрішньої норми доходу обґрунтуйте доцільність придбання медичного обладнання для санаторно-курортного підприємства, якщо його вартість становить 25 тис. грн.; строк експлуатації 5 років; амортизація обладнання – 10% річних; чистий дохід за роками складатиме:

1 рік – 15 тис. грн.;

2 рік – 17 тис. грн.;

3 рік – 19 тис. грн.;

4 рік – 18 тис. грн.;

5 рік – 16 тис. грн.

Поточні витрати складатимуть 10 тис. грн. у перший рік реалізації проекту з наступним щорічним зростанням у 5%. Середньозважена вартість капіталу – 10%. Керівництво санаторію вважає, що строк окупності не повинен перевищувати 3 роки.

За результатами розрахунків зробіть відповідні висновки.

5. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють проблеми й перспективи фінансового та інвестиційного забезпечення реалізації інновацій у сфері туризму.

6. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте основні джерела інвестування інновацій.
- Які форми і методи фінансового забезпечення інноваційних проектів Ви знаєте?
- Наведіть особливості використання комерційних кредитів, лізингу, венчурних інвестицій.
- Охарактеризуйте структуру венчурного капіталу в розвинених країнах світу.
- Наведіть основні етапи розрахунку чистого приведенного ефекту.
- Охарактеризуйте методику розрахунку індексу рентабельності інвестицій.
- Яким чином визначається строк окупності інвестицій?
- Які класифікаційні ознаки ризиків Ви знаєте?
- Наведіть особливості ризиків, притаманних туристському інноваційному продукту.
- Охарактеризуйте заходи з мінімізації негативного впливу ризиків в процесі реалізації інноваційних проектів.

7. Джерела: основні [2 – 5]; додаткові [2, 3, 10].

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.
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 : підручник / 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> – сайт 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> – информационные ресурсы ФГУ НИИ РИНКЦЭ.
14. www.hospitality.ru – Сайт журналу «Готель і ресторан».
15. www.gosdel.panor.ru – Сайт журналу «Готельна справа».
16. www.tourbus.ru – Сайт журналу «Турбізнес».
17. www.hotelline.ru – Сайт журналу «Готель».

Навчальне видання

Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни
„Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та туризмі”
(для студентів 5 курсу всіх форм навчання освітнього рівня спеціаліст,
спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа. Готельна і ресторанна справа)

Укладач: **ВЛАЩЕНКО** Наталія Миколаївна

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання *Є. Г. Панова*

План 2014, поз. 360 М

Підп. до друку 04.06.2014 р.

Формат 60x84/16

Друк на ризографі

Ум. друк. арк. 1,9

Тираж 10 пр.

Зам. №

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК №4705 від 28.03.2014 р.