

Міністерство освіти і науки України

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТА РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Інноваційні технології готельно-ресторанної справи»
(для студентів 4 курсів всіх форм навчання спеціальності «Готельно-
ресторанна справа»)**

м. Івано-Франківськ
2018

Програма навчальної дисципліни та робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанній справі» (для студентів 4 курсів всіх форм навчання спеціальності «Готельно-ресторанна справа») /; уклад.: Т. С. Доміна, 2018.

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

Затверджено на засіданні кафедри туризму і готельного господарства, протокол №1 від 31.08.2018 р.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Інноваційні технології готельно-ресторанній справі»

Освітньо-кваліфікаційний рівень підготовки – бакалавр

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Статус дисципліни - *нормативна*

Загальна кількість кредитів/годин - 3/90

Форма підсумкового контролю – *Екзамен*

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 готельно-ресторанній справі.

1.2. Предмет вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

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 готельно-ресторанної справи» (3 кредити / 90 годин)

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.

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. Правові аспекти інноваційної діяльності

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. Державне регулювання інноваційної діяльності

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

16.2. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні і розповсюдженні інновацій

16.3. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів

16.4. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу

16.5. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні

16.6. Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі

Тема 17. Інформаційні інноваційні технології в процесах готельного обслуговування

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

17.2. Способи розповсюдження інноваційних продуктів

17.3. Застосування інформаційних технологій в туризмі

17.4. Глобальні розподільні системи

17.5. Електронна комерція

Тема 18. Правові аспекти інноваційної діяльності

18.1. Інтелектуальний продукт як власність

18.2. Інтелектуальний продукт як товар

18.3. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму

18.4 Охорона і захист інтелектуальної власності

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)
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	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	виробнича	планувальна

інструментарію реалізації інноваційних технологій		
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
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. Анотація

Анотація до програми навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи»

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 готельно-ресторанній справі.

Змістові модулі (ЗМ):

ЗМ 1. Інноваційні ресторани технології.

ЗМ 2. Інноваційні технології в готельному господарстві.

ЗМ 3. Правові аспекти інноваційної діяльності

2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи»

ВСТУП

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

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

Змістовна частина програми дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» для освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» включає три змістовні модулі: «Інноваційні ресторанны технології», «Інноваційні технології у готельному господарстві», «Правові аспекти інноваційної діяльності».

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 готельно-ресторанної справи повинні створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних), 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 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.

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)**

Характеристика дисципліни	Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідно до ECTS – 3: у тому числі: модулів – 1	140101 „Готельно-ресторанна справа”	Нормативна Рік підготовки: 4. Семестр: 2.
Кількість годин: Усього – 90 години; за змістовими модулями: ЗМ 1 – 36 годин; ЗМ 2 – 36 годин; ЗМ 3 – 18 годин.	Шифр і назва спеціальності: 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа»	Загальна кількість годин – 36 год: лекції – 18 год семінарські – 18 год Самостійна робота: кількість годин – 54 год

**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	Аудиторні	Лекції	семінари	Самостійна робота	Екзамен
Готельно-ресторанна справа	3/90	2	36	18	18	54	Екзамен

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час аудиторних занять: лекційних, семінарських. 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 готельно-ресторанної справи” 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 напрями 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 готельно-ресторанної справи” 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 навчальної дисципліни наведена в табл. 2.3.

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

Тема	Кількість годин		
	Лекції	Семінарське	Самостійне опрацювання
Модуль 1. Інноваційні технології готельно-ресторанної справи			
Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторани технології			
Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	2	2	2
Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація і характеристика	2	2	2
Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	2	2	1
Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	2	2	1
Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей	2	2	2
Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	2	2	2

Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві	2	2	2
Тема 8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	2	2	1
Разом годин за ЗМ 1	16	16	13
Змістовий модуль 2. Інноваційні технології в готельному господарстві			
Тема 9. Інновація як об'єкт управління	2	2	1
Тема 10. Прогнозування інноваційних планів	2	2	1
Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві	2	2	1
Тема 12. Інноваційні процеси у готельному господарстві	2	2	1
Тема 13. Забезпечення інноваційних планів	2	2	1
Тема 14. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	2	2	2
Разом годин за ЗМ 2	12	12	7
Змістовий модуль 3. Правові аспекти інноваційної діяльності			
Тема 15. Теорії інноваційного розвитку	2	2	1
Тема 16. Державне регулювання інноваційної діяльності	2	2	1
Тема 17. Інформаційні інноваційні технології в процесах готельного обслуговування	2	2	1
Тема 18. Правові аспекти інноваційної діяльності	2	2	1
Разом годин за ЗМ 3	8	8	4

Тематичний план дисципліни „Інноваційні технології готельно-ресторанної справи” складається з одного модуля, який логічно зв’язує три змістових модулі за змістом і взаємозв’язками. Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекційні, семінарські, самостійна робота студента.

2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями й темами

**Модуль 1 «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи»
(3 кредити / 90 годин)**

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.

1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

Сучасні наукові погляди на потребу людини у замінних 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 лікувальнопрофілактичного 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 санаторнокурортних 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 матеріальнотехнічного 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. Рецептури 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 інформаційнотехнологічного 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 діяльності 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. Правові аспекти інноваційної діяльності (1 кредит / 18 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. Державне регулювання інноваційної діяльності

16.1. 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.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу

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

16.5. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні

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

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

Тема 17. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування

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

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

17.2. 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.

17.3 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.

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

17.5 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 18. Правові аспекти інноваційної діяльності

18.1. 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.

18.2. 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.

18.3. 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.

18.4 Охорона і захист інтелектуальної власності

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

Семінарське заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях, під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та при виконанні розрахунковографічного завдання. 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 семінарських занять (денне/заочне навчання)

Назва теми	Перелік практичної роботи	Кількість годин	Література
Модуль 1. Інноваційні технології готельно-ресторанної справи			
ЗМ 1. Інноваційні ресторанны 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.	2	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].
Тема 2. Науковопрактичні 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	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 лікувальнопрофілактичного харчування.	2	Література: основна [11 – 13]; додаткова [4 – 9].
Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного	5.1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.	2	Література: основна [11 – 13]; додаткова

господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	5.2. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.		[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	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	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	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9].
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.	2	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.	2	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	2	Література: нормативна [1 – 12];

	готельному господарстві.		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.	2	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.	2	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.	2	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].
Змістовий модуль 3. Правові аспекти інноваційної діяльності			
Тема 15. Теорії інноваційного розвитку	15.1. Економічний розвиток суспільства і підприємницької діяльності 1 5.2. Циклічний розвиток економіки. Дослідження М.Д. Кондратьєва, теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера. 15.3. Роль підприємництва в інноваційних процесах	2	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10]
Тема 16. Державне регулювання інноваційної діяльності	16.1. Вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в туризмі. 16.2. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні і розповсюдженні інновацій. 16.3. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів. 16.4. Регулювання	2	Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].

	<p>інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу.</p> <p>16.5. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.</p> <p>16.6. Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі.</p>		
<p>Тема 17. Інформаційні інноваційні технології в процесах готельного обслуговування</p>	<p>17.1. Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси підприємств туризму.</p> <p>17.2. Способи розповсюдження інноваційних продуктів.</p> <p>17.3. Застосування інформаційних технологій в туризмі.</p> <p>17.4. Глобальні розподільні системи.</p> <p>17.5. Електронна комерція.</p>	2	<p>Література: основна [9, 10]; додаткова [2, 3, 10].</p>
<p>Тема 18. Правові аспекти інноваційної діяльності</p>	<p>18.1. Інтелектуальний продукт як власність.</p> <p>18.2. Інтелектуальний продукт як товар.</p> <p>18.3. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму.</p> <p>18.4 Охорона і захист інтелектуальної власності.</p>	2	<p>Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10].</p>

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
Модуль 1. Інноваційні технології готельно-ресторанної справи			
ЗМ 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.	2	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].
Тема 2. Науковопрактичні 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	Література: основна [11, 13]; додаткова [6 – 9].
Тема 3. Інноваційні технології та якість	3.1. Інноваційні технології приготування страв.	1	Література: основна

харчових продуктів функціонального призначення	3.2. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.		[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.	1	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 санаторнокурортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.	2	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	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	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.	1	Література: основна [11, 13]; додаткова [4 – 9]

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	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	Література: основна [2 – 5] додаткова [2, 3, 10].
Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві	11.1. Організаційна структура інноваційного колективу 11.2. Використання PRтехнологій.	1	Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 4]; додаткова [1 – 3]
Тема 12. Інноваційні процеси у готельному господарстві	12.1. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств. 12.2 Сучасні вимоги до будівельних матеріалів. Оцінювання технічного рівня готельних підприємств.	1	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.	1	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	1	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10]
Змістовий модуль 3. Правові аспекти інноваційної діяльності			
Тема 15. Теорії інноваційного розвитку	15.1. Виникнення і сутність підприємництва. 15.2. Технологічні уклади розвитку. 15.3. Моделі поведінки агентів в	2	Література: основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10]

	економічній еволюції.		
Тема 16. Державне регулювання інноваційної діяльності	16.1. Досвід державної підтримки розвитку інноваційної діяльності. 16.2. Проблеми розвитку наукового потенціалу регіонів України. 16.3. Основні завдання держави в забезпеченні інноваційної діяльності в туризмі.	1	Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10]
Тема 17. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування	17.1. Еволюція інформаційних технологій. 17.2. Причини вибору клієнтами покупок турів on-line. 17.3 Характеристика і призначення електронних систем бронювання	1	Література: основна [9, 10]; додаткова [2, 3, 10]
Тема 18. Правові аспекти інноваційної діяльності	18.1. Класифікація об'єктів інтелектуальної власності. 18.2. Поняття і основні складові права інтелектуальної власності. 18.3. Міжнародні угоди про охорону інтелектуальної власності.	1	Література: нормативна [1 – 12]; основна [2 – 5]; додаткова [2, 3, 10]

Контрольні запитання для самодіагностики

Модуль 1 Інноваційні технології готельно-ресторанної справи

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 методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції
5. Що являє собою поняття комплексного показника якості? Яку методика його визначення зазвичай використовують?
6. Охарактеризуйте технологію приготування продуктів лікувальнопрофілактичного 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 «галаївент».
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 віталє, 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. Правові аспекти інноваційної діяльності

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.
13. Дайте характеристику глобальних розподільних систем Galileo, Amadeus, Sabre, Worldspan. Визначте основні відмінності між ними.
30. Охарактеризуйте протокол безпроводного зв'язку wpan.
14. Визначте особливості мережі зв'язку на основі технологій NGN (Next Generation Network).
15. Як розвивається електронна комерція в Україні? Назвіть її основні функції.
16. Охарактеризуйте основні джерела інвестування інновацій.
17. Назвіть форми і методи фінансового забезпечення інноваційних проектів.

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. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:
 - індивідуальний захист виконаних робіт;
 - підготовка реферату для виступу на (науковому) семінарі;
 - підготовка реферату для виступу на науковій конференції.

Методики активізації процесу навчання

При викладанні дисципліни „Інноваційні технології готельно-ресторанної справи” з метою активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачено застосування активних та інтерактивних методів навчання та міні-лекцій, семінарів в активній формі.

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.

Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою дисципліни „Інноваційні технології готельно-ресторанної справи” передбачають лекційні, семінарські заняття, а також самостійну роботу. 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 семінарських занять;
- 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 семінарських занять та оцінок за змістові модулі.

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.

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.

Для одержання оцінки 3 (задовільно) студент повинен:

- викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
- розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції по її рішенням;
- позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;
- допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.

Оцінку 2 (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

Основні джерела

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник / Байлик С.И. - 2-е изд. - К.: Дакор, 2015. – 368 с.
2. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник / В.О. Василенко. - ЦУЛ ; Фенікс, 2016. - 440 с.
3. Ильенкова С. Д. Инновационный менеджмент / Ильенкова С.Д., Гохберг Л.М., Ягудин С.Ю. и др. - М. : Юнити, 2017.
4. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / под ред. Б.З. Мильнера. - М. : ИНФРА-М, 2016. - 675 с.
5. Ілляшенко С.М. Управління інноваційним розвитком / С.М. Ілляшенко. - Суми : Університ. кн., 2015. - 278 с.
6. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. - Ростов н/Д : МарТ, 2015. - 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., 2016. - 615 с.
8. Михно, М.А. Роль инновации в туризме : учебник / М.А. Михно - М., 2015. -210 с.
9. Морозов М.А. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника : учебник / М.А. Морозов, Н.С. . Морозова. - М.: Академия, 2014. - 240 с.
10. Новиков В.С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В.С. Новиков. - М. : Академия, 2015. - 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. 2016. – 321с.
12. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підруч- 52 ник / Т.Г. Сокол - К. : Альтерпрес, 2015. - 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, 2017. - 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, 2016. - 494 с.
2. Бубенко П.Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [монографія] / П.Т.Бубенко. - Х. : НТУ «ХП», 2012. -316 с.
3. Геєць В.М. Інноваційні перспективи України / В.М. Геєць, В.П.Семіноженко. - Х. : Константа, 2016. - 272 с.
4. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. - М. : Ресторан, ведом., 2016.-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, 2015. - 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, 2018. - 307 с.

7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. Грятницької. - К. : КНТЕУ, 2015. - 632 с.

8. Підсолоджуючі речовини у харчуванні / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Карпачев В.В. - К. : КНТЕУ, 2014. - 445 с.

9. Ресторанний сервіс. Основи міжнародної практики обслуговування для професіоналів и починаючих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. -М.: Центрополиграф, 2016. - 287 с.

10. Чухрай Н.І. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : [монографія] / Н.І. Чухрай. - Л.: Львів, політехніка, 2015. - 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 онлайнний 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.