

**Силабус навчальної дисципліни
«Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: другий (магістерський рівень)

Курс: 1

Семестр: 1

Факультет

Кафедра

Викладач(-і)

Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

Технології та організації туризму і готельно-ресторанної справи

ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна

Посада: завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент

E-mail: povoroznyuk.i@udpu.edu.ua

**Лінк на освітній
контент дисципліни**

<https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162>

Статус дисципліни

Навчальна дисципліна обов'язкова

Загальний обсяг

дисципліни: кредити 3/90

ЄКТС / години

Обсяг дисципліни

(години) та види

занять

Денна форма: лекції (14 год.), семінарські (16 год.), самостійна робота (60 год.)

Заочна форма: лекції (6 год.), семінарські (6 год.), самостійна робота (78 год.)

Політика

дисципліни

Академічна доброчесність.

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Відвідування занять.

Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу.

Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його.

Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.

Що будемо вивчати?

Напрямки розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного та готельного господарства; розширення і поглиблення знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг; новітні механізми та методи управління міжнародними та

Чому це треба вивчати?

вітчизняними підприємствами індустрії гостинності.

Оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному та готельному господарстві.

Яких результатів можна досягнути?

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. Здатність приймати обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами. Здатність до підприємницької діяльності. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Як можна використати набуті знання та уміння?

Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

Зміст дисципліни

Організаційні інновації в готельному господарстві.

Соціальні інновації в готельному господарстві.

Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
Технологічні інновації в готельному господарстві.
Економічні інновації в готельному господарстві. Загальні показники ефекту та ефективності інноваційної діяльності.
Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.
Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.
Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.
Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.

**Обов'язкові
завдання**

Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором здобувача вищої освіти).

**Міждисциплінарні
зв'язки**

Визначаються комплексним (теоретичним, методологічним, методичним, організаційним, практичним) змістом навчальної дисципліни та водночас її тісним зв'язком з усіма іншими навчальними дисциплінами. У структурно-логічній схемі викладання дисциплін навчальна дисципліна «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» тісно пов'язана з такими дисциплінами як, «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», «Стратегічний маркетинг сфери послуг», «Управління бізнес-процесами», «Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві».

**Інформаційне
забезпечення
(з репозитарію,
фонду
бібліотеки УДПУ та
ін.**

1. Готельно-ресторанна справа: навчально методичне видання. Книга 1 / Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
4. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.]. К.: Ліра-К, 2017. 763с.
5. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
6. Мальська, М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук ; Львівський нац. ун-т імені Івана Франка. К.: Центр учбової літератури, 2017. 335с.

7. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. Київ: ЦУЛ, 2018. 307 с.

8. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / [Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька [та ін.]; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар; Київський університет туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, переробл. і допов. К.: КУТЕП, 2016. 406с.

9. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 250 с.

10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.

11. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. - Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2017. 312 с.

Поточний контроль

Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.

Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається Положенням про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.

Підсумковий контроль

Екзамен.

Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Інна ПОВОРОЗНЮК