

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол №__ від “_____” 2016 р.
Зав. кафедри

_____ Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
"ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ"

Галузь знань _____ 18 Виробництво та технології _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 Харчові технології _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ Технології в ресторанному господарстві _____
(назва спеціалізації)

Галузь знань _____ 24 Сфера обслуговування _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 241 Готельно-ресторанна справа _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ - _____
(назва спеціалізації)

навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу _____
(назва)

2016 – 2017 навчальний рік

Розробник: Никифоров Р.П., доцент кафедри ТРГ та ГРС, к.т.н., доц.

© Никифоров Р.П., 2016 рік
© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2016 рік

1. Опис навчальної дисципліни

ОКР Спеціаліст

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 5	Обов'язкова для спеціалістів спеціальностей 181 «Харчові технології» 241 «Готельно-ресторанна справа»	
Загальна кількість годин – 150	Семестр	
	1-й	1-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 (5) самостійної роботи студента – 7,6	30 год.	8 год.
	Практичні/ семінарські заняття	
	20 год.	6 год.
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	100 год.	136 год.
	Вид контролю: екзамен	

Ступінь Магістр

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 10	Обов'язкова для магістрів спеціальностей 181 «Харчові технології» 241 «Готельно-ресторанна справа»	
Загальна кількість годин – 300	Семестр	
	1-й, 2-й	1-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 (5) самостійної роботи студента – 6,2	26/45 год.	8 год.
	Практичні/ семінарські заняття	
	26/30 год.	6 год.
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	173 год.	286 год.
	Вид контролю: Залік, екзамен, курсова робота	

2. Мета та завдання дисципліни

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

Завдання:

- опанування основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства;
- здійснити критичний аналіз теорій інноваційного розвитку, дати характеристику інноваційних ознак та форм розвитку економіки;
- обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій;
- визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;
- опанувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях, а також вимоги до систем показників ефективності.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п/с	лаб.	сам. робота		л	п/с	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1.										
Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві										
1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	20	4	4		12					
2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві	16	2	2		12					
3. Інноваційні ресторани технології та концепції харчування	20	4	4		12					
4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ	16	2	2		12					
Разом за змістовим модулем 1	72	12	12		48					
Змістовий модуль 2. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів для функціонального та інших спеціальних видів харчування										
1. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування	23	4	4		15					
2. Використання харчових та	23	4	4		15					

дієтичних добавок у ресторанному господарстві										
3. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів	18	4	4		10					
4. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування	14	2	2		10					
Разом за змістовим модулем 2	78	14	14		50					
Усього годин	150	26	26		98					

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п/с	лаб.	сам. робота		л	п/с	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 2.										
Змістовий модуль 3. Сутність інноваційного розвитку та планування інновацій										
1. Сутність інноваційного розвитку та планування інновацій	19	4	2		15					
2. Сутність інноваційного розвитку та планування інновацій	23	6	4		15					
3. Сутність інноваційного розвитку та планування інновацій	23	6	4		15					
Разом за змістовим модулем 1	65	16	10		45					
Змістовий модуль 4. Інноваційні процеси у готельному господарстві. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства										
1. Організаційні і соціальні інноваційні процеси у готельному господарстві	11	6	2		7					
2. Інфраструктурні інноваційні процеси в готельному господарстві	16	4	4		8					
3. Технологічні інновації готельних підприємств	16	4	4		8					
4. Економічні інновації у готельному бізнесі	16	6	4		8					
5. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві	16	4	4		8					
6. Оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства	10	5	2		6					
Разом за змістовим модулем 2	85	29	20		45					
Усього годин	150	45	30		90					

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
МОДУЛЬ 1		
1	Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	4
2	Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві	2
3	Інноваційні ресторани технології та концепції харчування	4
4	Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ	2
5	Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування	4
6	Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві	4
7	Інноваційні технології функціональних харчових продуктів	4
8	Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування	2
МОДУЛЬ 2		
1	Організаційні і соціальні інновації у готельному господарстві	2
2	Інфраструктурні інновації в готельному господарстві	4
3	Технологічні інновації готельних підприємств	4
4	Економічні інновації у готельному бізнесі	2
5	Прогнозування і планування нововведень в готелі	4
6	Розробка життєвого циклу інновації та інноваційного процесу.	4
7	Розрахунок показників ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.	4
8	Оцінювання ефективності інноваційного проекту готелю	4
9	Організаційні і соціальні інновації у готельному господарстві	2

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Добір статистичної інформації за результатами торгів акціями та складання на її підставі таблиць та графіків.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Модуль 1.			
Дослідження напрямків інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Вивчення моделей інновацій: їх обґрунтування та побудова	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Дослідження напрямків використання інноваційних видів сировини та устаткування для ресторанного господарства	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Дослідження напрямків інновацій у створенні функціональних продуктів харчування	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Дослідження напрямків інновацій у створенні продуктів для розбалансованого та полідефіцитного харчування	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Вивчення інновацій в холодильній та тепловій обробці продукції	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Аналіз технологічного процесу виробництва продукції за молекулярними технологіями	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Використання харчових та дієтичних добавок в ресторанному господарстві	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань

Дослідження напрямків інновацій в дієтичному харчуванні	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Дослідження напрямків інновацій в лікувально-профілактичному харчуванні	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Модуль 2.			
Семінар з виконанням практичних задач. Побудова та аналіз трендових моделей	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Поняття життєвого циклу інновації та інноваційного процесу	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Організаційні і соціальні інноваційні процеси у готельному господарстві	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Інфраструктурні інноваційні процеси в готельному господарстві	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Технологічні інновації готельних підприємств	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань

Економічні інновації у готельному бізнесі	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань теми Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань. 4. Підготовка до розв'язання практичних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Разом	188		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності									
	Загальні					Предметно-спеціальні				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
1. Знання основ інноваційної діяльності в ресторанно-готельному господарстві						+	+	+	+	
2. Знання ключових інноваційних видів сировини та устаткування в ресторанному господарстві						+	+		+	
3. Знання інноваційних ресторанних технологій та концепцій харчування						+	+		+	
4. Розуміння способів та умінь із впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ						+	+		+	
5. Умінь з конструювання продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування						+	+		+	
6. Умінь із використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві						+	+		+	
7. Знання технології функціональних харчових продуктів						+	+		+	
8. Знання інфраструктурних, організаційних і соціальних інновацій в готельному господарстві						+	+	+	+	
9. Знання ключових технологічних та економічних інновацій готельних підприємств						+	+		+	
10. Умінь прогнозування і планування нововведень в готелі						+	+		+	
11. Умінь розробляти матрицю життєвого циклу інновації та інноваційного процесу						+	+		+	
12. Умінь розраховувати показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.						+	+		+	
13. Умінь оцінювати ефективність інноваційного проекту готелю						+	+		+	

8. Форми навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), розв'язання практичних завдань.

9. Методи оцінювання

Залік, письмовий екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів);

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	3		2			5
Тема 2	3		3			6
Тема 3	3		2			5
Тема 4	3		3	3		9
Разом зм. модуль 1	12		10	3		25
Змістовий модуль 2						
Тема 1	3		2			5
Тема 2	3		3			6
Тема 3	3		2			5
Тема 4	3		3	3		9
Разом зм. модуль 2	12		10	3		25
Разом						50
Змістовий модуль 3						
Тема 1	3		2			5
Тема 2	3		2			5
Тема 3	3		2	3		8
Разом зм. модуль 3	9		6	3		18
Змістовий модуль 4						
Тема 1	2		2			4
Тема 2	3		2			5
Тема 3	3		2			5
Тема 4	3		2			5
Тема 5	3		2			5
Тема 6	3		2	3		8
Разом зм. модуль 4	17		12	3		32
Разом						50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань).

Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
59-50	FX	
0-29	F	2, «незадовільно»

11. Методичне забезпечення

- Електронний конспект лекцій з дисципліни "Інноваційні ресторанні технології".

2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Плани семінарських занять з модулю «Інноваційні ресторанні технології» для студентів спеціальності 7.05170113 Технології в ресторанному господарстві.
4. Методичні вказівки для самостійного вивчення модулю «Інноваційні ресторанні технології» для студентів спеціальності 7.05170113 Технології в ресторанному господарстві.
5. Контрольні питання з модулю «Інноваційні ресторанні технології».
6. Інноваційні технології у готельному господарстві. Курс лекцій [Электронный ресурс] : для студ. 5 курса направления подготовки 8.140101 «Гостиничное и ресторанное дело» / С. В. Шепелева; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановського, каф. гост. и рест. дела- Донецк : ДонНУЕТ, 2012. - 90 с.
7. Інноваційні технології у готельному господарстві. Методичні вказівки до виконання курсової роботи для студентів ден. і заоч. форм навчання напряму підготовки 8.140101 «Готельна і ресторанна справа» / С. В. Шепелева : Донец. нац. ун-т економіки й торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. організації та управління якістю ресторанного господарства. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 30 с.
8. Инновационный менеджмент : учебник / под ред. В. А. Швандара, В. Я. Горфинкеля. — М. : Вузовский учебник, 2009. - 382 с Всі готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukraina.turmir.com/ua_cat_39.html>.
9. Управління інвестиціями та інноваціями : навч. посіб. / Жаворонкова Г. В. – К. : Кондор, 2010. - 184 с.
10. Контролююча програма для перевірки знань студентів "Тест" з використанням ПК.
11. Слайди з курсу (50 шт).
12. Плакати з курсу.
13. Комплекти індивідуальних завдань.
14. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Модуль 1.

Базова

1. Гулиева А.Ю. Инновации – основа развития бизнеса / А.Ю. Гулиева // Федеральное агентство по образованию. Аспирантский сборник. - Вып.№3. – Москва, 2009 г. – С. 26-37.
2. Гунин В.Н. Управление инновациями: модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации» / В.Н. Гунин, В.П. Баранчев. – М., 2005. – 297с.
3. Завлин П.В. Оценка эффективности инноваций / П.В. Завлин, А.В. Васильев. – С-Пб., 2000. – 287 с.
4. Инновационные процессы на предприятиях. Источник: <http://www.rusinventor.com/1>.
5. Инновационный менеджмент : учебник / под ред. В.А. Швандара, В.Я. Горфинкеля. – М.: Вузовский учебник, 2009. – 382 с.
6. Кристофер К. Ресторанный бизнес / К. Кристофер. – М., 2006. – 272 с.

7. Молчанова О.П. Понятие инновации и ее основные свойства. Основные компоненты инновационного процесса // <http://www.spa.msu.ru/~molchanova/Innov-Management2/01-01.htm/2002>.
8. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. освіти 1-2 рівнів акредитації / В. А. Антонова, М. А. Реутова, О. А. Стрілець [та ін.]; ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, каф. орг. та упр. якістю ресторан. госп-ва ; під заг. ред. В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. - 320 с.
9. Осипов В. Ресторанный бизнес в России / В. Осипов. – М., 2002. – 289 с.
- 10.П'ятиицька, Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. - К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2007. - 465 с. - 10 прим.
- 11.Ростовський В. С. Системи технологій харчових виробництв : навч. посіб. / Ростовський В.С., Колісник А.В. – К. : Кондор, 2008. - 256 с.
- 12.Технологія харчування : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: [магістер. прогн.] / Г. Ф. Коршунова [та ін.]; ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, Каф. технол. харч. -Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. - 498 с.
- 13.Функциональные продукты питания : учеб. пособие / Под общ. ред. В. И. Теплова. — М. : А-Приор, 2008. - ISBN 978-5-384-00155-3. — 1 прим.

Допоміжна

1. Гулиева А.Ю. Построение инновационного бизнеса / А.Ю. Гулиева // Издательство «Креативная экономика». Всероссийский научно-практический журнал по экономике «Российское предпринимательство». - Вып. №6. 2009г. – С. 24-30.
2. Котлер Ф. Новые маркетинговые технологии. Методики создания гениальных идей : [пер. с англ.] / Филипп Котлер, Фернандо де Без Триас.; под ред. Т. Р.Тэор. — СПб.: Издательский Дом «Нева», 2004.
3. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Н.Н. Малахова, Д.С.Ушаков. -2-е изд. доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ»: Феникс, 2010. – 244 с.
4. Новиков В.С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ высш. учеб. заведений. 3-е изд. испр. и допол. – М.: Издательский дом «Академия», 2010. - 208 с.
5. Фарафонова М. Шоу технических достижений и барных аксессуаров / Майя Фарафонова // Гостиница и ресторан. – №4.2003. – С.40-44.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.gastronom.ru>
2. <http://www.rusinventor.com>
3. <http://chefs-academy.com>
4. <http://www.spa.msu.ru/~molchanova/Innov-Management2/01-01.htm/2002>
5. <http://best-recipe.biz>

Модуль 2.

Базова

1. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269 : 2003. - [Чинний від 2003-12-23]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 13 с. : табл. – (Національний стандарт України).
2. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги: ДСТУ 4268 : 2003. - [Чинний від 2003-12-23]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с. : табл. – (Національний стандарт України).
3. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення : ДСТУ 4527 : 2006. - [Чинний від 2006-02-28]. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 24 с. : табл. – (Національний стандарт України).
4. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : введ. 16.03.2004 р. – К., 2004. – 8 с. (Наказ Державної туристичної адміністрації України №19).
5. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання). : введ. 07.01.2008 р. – К.: 2007. – 23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).
6. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : учеб. Пособие. / С. И. Байлик. - 3-е изд., стереотип. – К.: Дакор, 2008. – 288 с.
7. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – К. :Дакор, 2009. - 368 с. - Библиогр. с. : 359-361.
8. Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов : учебник / Ю. Ф. Волков. – Изд.3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350 с.
9. Инновационный менеджмент : учебник / под ред. В. А. Швандара, В. Я. Горфинкеля. — М. : Вузовский учебник, 2009. - 382 с.
10. Инновационный менеджмент : учебник. - М. : ИНФРА-2009. - 295 с. — (Высшее образование).
11. Ілляшенко, С. М. Інноваційний менеджмент : підручник / С. М. Ілляшенко. - Суми : Ун. кн., 2010. - 334 с.
12. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / Мальська М. П. – К. : ЦУЛ, 2010. – 472 с.
13. Менеджмент конкурентоспроможних фірм : навч.-практ. посіб. / 2-е вид., доп. та перероб. / Дорофієнко В. В. [та ін.] – Донецьк : Ноулідж, 2009. - 271 с.
14. Організація готельного господарства. Навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.140101 ден. та заоч. форм навчання / С.В. Шепелєва, Г. В. Руденко. - Донецьк : ДонНУЄТ, 2011. – 497 с.
15. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособ. / С. С. Скобкин. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2010. - 493 с.
16. Тимохина, Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособ. – 3-е изд., перераб. и доп. / Тимохина Т. Л. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2010. – 352 с
17. Управління інвестиціями та інноваціями : навч. посіб. / Жаворонкова Г. В. - К. : Кондор, 2010. - 184 с

Допоміжна

1. Гуляев В. Г. Новые информационные технологии в туризме / В. Г. Гуляев. – М.: ПРИОР, 1999. – 144 с.
2. Зорин И. В. Энциклопедия туризма : Справочник / И. В. Зорин, В. А. Квартальнов. – М. : Финансы и статистика, 2000. – 368 с. - Библиогр. с. : 354-358.
3. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие. / Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. - 2-е изд. – Мн.: Новое знание, 2001. – 216 с.
4. Ковалев С. Н. Гостиничный бизнес. Классификация гостиниц и стандарты первоклассных отелей : учеб. пособие / С. Н. Ковалев, Г. Е. Чернов, А. Г. Попов. - Санкт-Петербург. гос. ун-т экономики и финансов. – СПб.: Изд-во С-Петерб. гос. ун-та экономики и финансов, 2001. – 111 с.
5. Комплексная автоматизация гостини / Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2000. - № 3. – С. 43-44.
6. Котлер Ф. Маркетинг, гостеприимство, туризм / Ф. Котлер, Д. Боуэн, Д. Мейкенз. – М.: ЮНИТИ, 1998. – 760 с.
7. Линн Ван Дер Ваген. Гостиничный бизнес : серия «Учебное пособие» / Линн Ван Дер Ваген. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 416 с.
8. Медлик С. Гостиничный бизнес : Учеб. для вузов. / С. Медлик, Х. Инграм. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 239 с. (Серия «Зарубежный учебник»).
9. Мунін Г. Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібн. / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко. - К. : Кондор, 2008. - 460 с.
10. Мусакин А. А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим / А. А. Мусакин. – СПб.: Питер, 2008. – 320 с. ил. – (Серия «Начать и преуспеть»).
11. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. для студ. вищ. навч. / Л. І. Нечаюк. - К.: Центр навчальної літератури, 2006 . - 348с.
12. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. пос. / П. Р. Пуцентейло. – К. Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.
13. Стадник А. А. Технология приема и обслуживания туристов в гостинице : Метод. разработка. / А. А. Стадник. – М.: Высш. шк. по туризму и гостиничному хоз-ву, 2001. – 150 с.
14. Туризм в Україні : збірник нормативно-правових актів: у 5 т. / [під заг. ред. Вихристенка Б. І.]. – Ужгород: ІВА, 2000 - . – (Офіційне видання).
15. Усе про облік та організацію готельного бізнесу / М. Бойцова, О. Піроженко, В. Кузнєцов, Я. Клищенко. – 3-тє вид., перероб. і доп. - Х. : Фактор, 2006 . - 272 с. – (Серия «Усе про облік та організацію...»).
16. Филипповский Е. Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Филипповский Е. Е, Шмаровз Л. В. — М. : Финансы и статистика, 2008. - 176 с.
17. Bodlender J.A., Langfristige Trends im Schweizerischen Tourismus und die Rolle des Marketings, in: Die Volkswirtschaft, Nr. 12, Bern, 1995, S. 173-178.
18. Strategien und Massnahmen des Schweizer Hotelier-Vereins als Schwerpunkt einer kuenftigen Politik der Schweizer Hotellerie, in: Jahrbuch der Schweizerischen Tourismuswirtschaft 1998/99, St. Gallen, 1999.

19.Starkey L. B. Hotel / Restaurant Management Career Starter. – London: Thomson Learning, 2002. – 224 p.

Інформаційні ресурси

1. Асоціація малих готелів та апартаментів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.smallhotels.com.ua >.
2. Всеукраїнська молодіжна туристична асоціація «Молодіжний туризм та хостели України» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.hostels-ukraine.com/index.php?lang=ua&mode >.
3. Всеукраїнська молодіжна хостел асоціація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.hihostels.com.ua/index.php?la >.
4. Головне управління статистики у Донецькій області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < donetskstat.gov.ua >.
5. Статистична інформація. Туризм в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.ukrstat.gov.ua >.
6. Урядовий портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. Нормативно-правова база [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.kmu.gov.ua/control/npd/search >.
7. «Socmart» Аналитика и исследования коммерческой и жилой недвижимости Украины [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.socmart.com.ua >.
8. Всі готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < http://ukraina.turmir.com/ua_cat_39.html >.
9. Все о гостиничном бизнесе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.hotelmaster.ru >.
- 10.Frontdesk.ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.frontdesk.ru >.
- 11.Hotel Market - Все для гостиниц и ресторанов. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.hotelmarket.com.ua >.
- 12.Hotels.com [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://uk.hotels.com/customer_care/about_us.html >.
- 13.«Otel-e» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.otel-e.com/ru/design >.
- 14.Prohotel. Портал про гостиничный бизнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.prohotel.ru >.
- 15.Prohotelia. Туризм, гостиничный и ресторанный бизнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < prohotelia.com.ua >.