

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва

Протокол № 1 від 28.08.2023 р.

Завідувач кафедри

_____ О.Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 7

Розробник:

Никифоров Р.П. к.т.н., доцент

Романуха О.М. к.і.н., доцент

2023 – 2024 навчальний рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
Семестр (<i>осінній / весняний</i>)	осінній/весняний
Кількість кредитів	5/2
Загальна кількість годин	210
Кількість модулів	2
Лекції, годин	44
Практичні / семінарські, годин	44
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	122
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4,0
самостійної роботи студента	6,7
Вид контролю	екзамен, екзамен

2. Програма навчальної дисципліни

Ціль: формування у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності, набуття базових вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному та готельному господарстві, оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному та готельному господарстві.

Завдання: полягає у формуванні у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності; опануванні основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному господарстві, оволодінні навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному господарстві; вивчення змісту діяльності готельного підприємства як основного суб'єкту реалізації нововведень; вивчення кола факторів, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі; формування навичок оцінювання інноваційного потенціалу готельного підприємства; вивчення особливостей визначення стратегічних напрямів інноваційного розвитку готельного підприємства; опанування методик планування та прогнозування інновацій у готельних підприємствах; визначення особливостей розробки та реалізації інновацій у різних функціональних сферах готельного бізнесу; оволодінні навичками оцінювання ефективності інновацій у готельній сфері бізнесу.

Предмет: особливості застосування інноваційних технологій в ресторанному та готельному господарстві.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві.

Тема 2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві.

Тема 3. Інноваційні ресторанны технології та концепції харчування.

Тема 4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ.

Тема 5. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування.

Тема 6. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві.

Тема 7. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів.

Тема 8. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування.

Тема 9. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.

Тема 10. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій.

Тема 11. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі.

Тема 12. Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка.

Тема 13. Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства.

Тема 14. Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах.

Тема 15. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах.

Тема 16. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві					
Тема 1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	21	4	4		13
Тема 2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві	12	2	2		8
Тема 3. Інноваційні ресторанны технології та концепції харчування	21	4	4		13
Тема 4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ	21	4	4		13
Разом за змістовим модулем 1	75	14	14		47

Змістовий модуль 2. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів для функціонального та інших спеціальних видів харчування					
Тема 5. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування	21	4	4		13
Тема 6. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві	12	2	2		8
Тема 7. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів	21	2	2		8
Тема 8. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування	21	6	6		18
Разом за змістовим модулем 2	75	14	14		47
Модуль 2					
Змістовий модуль 3. Організаційні основи інноваційних процесів у готельних підприємствах					
Тема 9. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.	6	2	2		2
Тема 10. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій	6	2	2		2
Тема 11. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі	6	2	2		2
Тема 12. Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка.	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 3	26	8	8		10
Змістовий модуль 4. Особливості реалізації інновацій у готельних підприємствах					
Тема 13. Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства.	12	2	2		8
Тема 14. Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах.	8	2	2		4
Тема 15. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах	6	2	2		2
Тема 16. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 4	34	8	8		18
Усього годин	210	44	44		122

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	4
2	Семінар – обговорення. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві	2

3	Семінар-круглий стіл. Інноваційні ресторанны технології та концепції харчування	4
4	Семінар – дискусія. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ	4
5	Семінар. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування	4
6	Семінар-круглий стіл. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві	2
7	Семінар – обговорення. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів	2
8	Семінар – обговорення. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування	2
9	Практичне заняття. Конструювання продуктів харчування	2
10	Семінар - захист групових проєктів	2
11	Семінар запитань та відповідей Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі	2
12	Семінар запитань та відповідей Особливості впровадження та розповсюдження інновацій	2
13	Семінар-дискусія Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі	2
14	Семінар з виконанням практичних ситуацій Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка.	2
15	Семінар запитань та відповідей Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства.	2
16	Семінар з виконанням практичних ситуацій Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах.	2
17	Семінар з виконанням практичних ситуацій Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах	2
18	Семінар-дискусія Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств. Захист групових проєктів	2
	Всього	44

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

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

**Оцінювання студентів протягом семестру (модуль 1)
(очна форма навчання)**

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК/ захист групового проєкту	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	1		0,5	3,5
Тема 2	2		1		0,5	3,5
Тема 3		2	1		0,5	3,5
Тема 4	2		1	6	0,5	9,5
Разом за змістовим модулем 1	4	4	4	6	2	20
Змістовий модуль 2						
Тема 5		2	1		0,5	3,5
Тема 6	2		1		0,5	3,5
Тема 7		2	1		0,5	3,5
Тема 8	2		1	6/10	0,5	19,5
Разом за змістовим модулем 2	4	4	4	16	2	30
Усього	8	8	8	22	4	50

**Оцінювання студентів протягом семестру (модуль 2)
(очна форма навчання)**

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК/ захист групового проєкту	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 3						
Тема 9	2		1		1	4
Тема 10	1		1		1	3
Тема 11	2	1			1	4
Тема 12	1		1		1	3
				6		6
Разом за змістовим модулем 3	6	1	3	6	4	20

Змістовий модуль 4						
Тема 13	1		1		1	3
Тема 14	1	1			1	3
Тема 15	2	1			1	4
Тема 16	2	1			1	4
				6/10		16
Разом за змістовим модулем 4	6	3	1	16	4	30
Усього	12	4	4	22	8	50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання) (модуль 1)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		
15	25	10	50	100

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання) (модуль 2)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4	Індивідуальне завдання		
20	20	10	50	100

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	