

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Відокремлений структурний підрозділ**

**«Любешівський технічний фаховий коледж**

**Луцького національного технічного університету»**

**Випускна цільова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**



**Директор  
Анатолій ХОМИЧ**

**«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.**

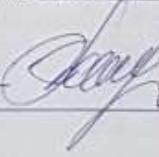
**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ**

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2024 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»</p>	<p>Протокол від <u>02.09.2024р.</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ</p> <p style="text-align: center;">               (підпис)         </p> <p style="text-align: right;"> <u>Кравченко Т.Ф.</u>              (прізвище, ініціали)         </p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування</p>	<p>Протокол від <u>02.09.2024р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ВЦ(М)К</p> <p style="text-align: center;">               (підпис)         </p> <p style="text-align: right;"> <u>Кравченко Т.Ф.</u>              (прізвище, ініціали)         </p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>02.09.24р.</u> № <u>01</u></p> <p>Голова МР  Герасимук-Чернова Т.П.</p>

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

<b>1. Загальна інформація про навчальну дисципліну</b>	
Повна назва навчальної дисципліни	Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві
Розробник(и)	Кухар Ростислав Юрійович, викладач E-mail: rostik3@gmail.com www.blogger.com/blog/posts
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредита ЄКТС, 120 годин. Форма контролю – екзамен. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
<b>2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі</b>	
Статус дисципліни	Дисципліни, що формують спеціальні компетентності
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Організація готельного господарства (лекції)» і «Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства «Технології галузі», «Товарознавство продуктів харчування».
Обмеження	Обмеження відсутні
<b>3. Мета та завдання навчальної дисципліни</b>	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» є поглиблення теоретичних знань щодо теоретичних основ інноваційного процесу у ресторанному та готельному господарстві, принципів, законів, процесів, що використовуються при впровадженні інноваційних технологій продукції ресторанного та готельного господарства.	
Основними завданнями викладання курсу «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» є теоретична і практична підготовка студентів з таких питань: етапи підготовки та реалізації інноваційного проекту; особливості інноваційного процесу на різних стадіях життєвого циклу продукції і послуг ресторанного та готельного господарства; методичні підходи до оцінювання інновацій; інноваційні переваги як відображення позитивної якісної зміни у діяльності підприємств.	
<b>4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни</b>	
ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.	
<b>5. Програмні результати навчання</b>	
РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час	

виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

## **6. Вимоги до знань і вмінь**

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати основні терміни і поняття та організаційні елементи функціонування підприємств готельного господарства.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- ✓ проектувати продукції та послуги;
- ✓ розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій;
- ✓ оцінювати вплив інновацій на діяльність та розвиток суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства;
- ✓ визначати переваги інноваційного проекту.

## **7. Програма навчальної дисципліни**

### **Розділ 1. Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності**

#### **Тема 1. Сутність інновацій та інноваційного процесу**

Предмет, мета і завдання інноваційної діяльності сфери послуг. Визначення понять: новація, нововведення, інновація, винахід, відкриття. Основні цілі інновацій. Основні підходи, які притаманні інноваціям. Еволюція підходів щодо ролі розвитку технологій і інновацій. Класифікація інновацій та їх особливості.

#### **Тема 2. Рішення в інноваціях та методи їх прийняття**

Склад основних рішень за функціями інновацій. Основні методи інноваційного менеджменту. Аналізування інноваційних розробок. Основні тенденції на сучасному ринку ресторанного господарства. Розвиток ресторанного господарства з позиції кластерного підходу. Аналізування інноваційних розробок поза ресторанним господарством, що сприяють його розвитку. Основні етапи інноваційного процесу.

#### **Тема 3. Створення і освоєння прогресивної виробничої технології**

Поняття виробничої технології як об'єкта управління. Класифікація технологій. Види продуктів як результат використання технологій. Засоби збереження технологій. Інновації в індустрії гостинності світу. Напрямки оновлення техніко-технологічної бази підприємств та їх послуг, розробка інноваційних заходів і впровадження інноваційних технологій на підприємствах туристичного і готельно-ресторанного бізнесу України.

#### **Тема 4. Проектування продукції і послуг**

Мета та вимоги до проектування продукції та послуг. Особливості інноваційного процесу на різних стадіях життєвого циклу продукції і послуг ресторанного господарства. Види проектування продукції. Особливості проектування послуг. Розгортання функції якості. Процес постійного удосконалення.

#### **Тема 5. Методичні підходи до оцінювання інновацій**

Роль інновацій в управлінні суб'єктами господарювання. Фактороощадність інноваційних змін. Оцінювання впливу інновацій на діяльність та розвиток суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства. Інноваційні зміни у межах підприємства ресторанного господарства.

### **Розділ 2 Впровадження й використання інноваційних технологій сфери послуг**

#### **Тема 6. Визначення переваг інноваційного проекту**

Визначення переваг інноваційного проекту. Економічна ефективність інноваційного проекту. Інноваційна перевага як відображення позитивної якісної зміни у діяльності підприємства. Прогноз величини переваг від товарної інновації за привабливість споживача. Система загальноприйнятих оціночних показників ефективності інновацій. Значення методів структурно морфологічного аналізу, аналізу публікацій, термінологічного та лексичного аналізу, для встановлення інноваційної активності.

**Тема 7. Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві**

Інноваційна політика в різних країнах світу. Концепція національної інноваційної продуктивності. Основні принципи державної політики в науковій та інноваційній діяльності.

**Тема 8. Формування стратегій інноваційного розвитку підприємства**

Сутність та різновиди стратегічного управління інноваціями на підприємствах. Вибір інноваційної стратегії. Формування стратегії інноваційного розвитку підприємства ресторанного господарства. Організаційні структури інноваційного менеджменту. Джерела фінансування та оцінювання інноваційної привабливості інноваційного розвитку ресторанного господарства.

**Тема 9. Управління проектними ризиками. Правові аспекти інноваційної діяльності**

Управління проектними ризиками. Класифікація проектних ризиків. Якісні і кількісні методи які застосовують для оцінювання рівня ризику. Страхування ризиків. Інтелектуальна власність в інноваційних процесах. Охорона і захист інтелектуальної власності. Використання прав на інтелектуальну власність. Захист інтересів України в інноваційній сфері.

**Тема 10. Ефективність інноваційної діяльності підприємства**

Принципи вимірювання і показники ефективності інноваційної діяльності. Ефективність витрат на інноваційну діяльність. Економічна ефективність впровадження нововведень. Оцінка технологічного рівня виробництва нововведень. Тенденції розвитку науково-технологічного прогресу і його взаємодія з природним і соціальним середовищем. Сутність проблеми оцінювання ефективності інновацій. Види ефективності.

**8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)**

№з/п	Назва теми курсу	Всього(год.)
1	2	3
	<i>III семестр</i>	
I.	<b>Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності</b>	
1.1.	Сутність інновацій та інноваційного процесу	12
1.2.	Рішення в інноваціях та методи їх прийняття	12
1.3.	Створення і освоєння прогресивної виробничої технології	10
1.4.	Проектування продукції і послуг	12
1.5.	Методичні підходи до оцінювання інновацій	12
II.	<b>Впровадження й використання інноваційних технологій сфери послуг</b>	
2.1.	Визначення переваг інноваційного проекту	12
2.2.	Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві	12
2.3.	Формування стратегій інноваційного розвитку підприємства	12
2.4.	Управління проектними ризиками. Правові аспекти інноваційної діяльності	12
2.5.	Ефективність інноваційної діяльності підприємства	14
	<i>Всього за III семестр:</i>	<i>120</i>
	<b>ВСЬОГО:</b>	<b>120</b>

**9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів**

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
--------	-----------------

«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викоує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

## 10. Рекомендована література

### 15.1. Література до теоретичного курсу

1. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]. – на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. – Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.

2. Борисова О. В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. праць. Харків: Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі, 2009. С. 72–77.

3. Борисова О. О. Концептуальний підхід до інноваційного розвитку системи економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу. Зовнішня торгівля. Економічна безпека. 2014. Вип. 11. С. 14-21.

4. Гуцол А. Інноваційні технології в туризмі: навч. посіб. Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. 343 с.

### 15.2. Інформаційні ресурси

5. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

6. Сайт Міністерства економічного розвитку та торгівлі. URL: <https://me.gov.ua>