

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Відокремлений структурний підрозділ**

**«Любешівський технічний фаховий коледж**

**Луцького національного технічного університету»**

**Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового  
виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної**



**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Заступник директора з НР  
**Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

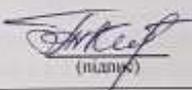
**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ**

<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 2025 р.

Розробник: Кухар Ростислав Юрійович, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ  
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u>  Керівник РПГ  <u>Кравченко Т.Ф.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u>  Голова ВЦ(М)К  <u>Кравченко Т.Ф.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

## РОБОЧА ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ 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: <a href="mailto:rostik3@gmail.com">rostik3@gmail.com</a> <a href="http://www.blogger.com/blog/posts">www.blogger.com/blog/posts</a>
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Для скороченого терміну навчання – 15 тижнів протягом 3-го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредита ЄКТС, 120годин, з яких 35 годин лекцій, 40 годин практичних занять, 45 годин становить самостійна робота. Форма контролю – екзамен. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання - 4 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
<b>2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі</b>	
Статус дисципліни	Дисципліна, що формує 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, «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>	

PH 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.  
PH 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.  
PH 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.  
PH 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.  
PH 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.  
PH 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.  
PH 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 розвитку 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. Факторооціадність 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	Лекції (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	<i>III семестр</i>									
I.	<b>Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності</b>									0
1.1.	Сутність інновацій та інноваційного процесу	2	2		4			8		
1.2.	Рішення в інноваціях та методи їх прийняття	2	2		4			8		
1.3.	Створення і освоєння прогресивної виробничої технології	2	2		4			8		
1.4.	Проектування продукції і послуг	4	2		4			10		
1.5.	Методичні підходи до оцінювання інновацій	4	2		4			10		
II.	<b>Впровадження й використання інноваційних технологій сфери послуг</b>									
2.1.	Визначення переваг інноваційного проекту	4	6		4			14		
2.2.	Управління інноваційною	4	6		4			14		

	діяльністю у ресторанному господарстві								
2.3.	Формування стратегій інноваційного розвитку підприємства	4	6		6				16
2.4.	Управління проектними ризиками. Правові аспекти інноваційної діяльності	4	6		6				16
2.5.	Ефективність інноваційної діяльності підприємства	5	6		5				16
	<i>Всього за III семестр:</i>	<i>35</i>	<i>40</i>		<i>45</i>				<i>120</i>
	<b>ВСЬОГО:</b>	<b>35</b>	<b>40</b>		<b>45</b>				<b>120</b>

## 9. Теоретичне планування курсу

№з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст	Час опрацювання (год)	Бібліографія
1	2	3	4
	<i>III семестр</i>		
I.	<b>Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності</b>		
1.1.	<i>Лекція 1.</i> Сутність інновацій та інноваційного процесу Визначення переваг інноваційного проекту. Економічна ефективність інноваційного проекту. Інноваційна перевага як відображення позитивної якісної зміни у діяльності підприємства.	2	Л.1 -21
1.2.	<i>Лекція 2.</i> Рішення в інноваціях та методи їх прийняття Склад основних рішень за функціями інновацій. Основні методи інноваційного менеджменту. Аналізування інноваційних розробок.	2	Л.1 -21
1.3.	<i>Лекція 3.</i> Створення і освоєння прогресивної виробничої технології Поняття виробничої технології як об'єкта управління. Класифікація технологій. Види продуктів як результат використання технологій.	2	Л.1 -21
1.4.	<i>Лекція 4.</i> 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.	4	Л.1 -21
1.5.	<i>Лекція 5.</i> 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 господарювання.	4	Л.1 -21
II.	<b>Впровадження й використання інноваційних технологій сфери послуг</b>		
2.1.	<i>Лекція 6.</i> Визначення переваг інноваційного проекту Визначення переваг інноваційного проекту. Економічна ефективність інноваційного проекту. Інноваційна перевага як відображення позитивної якісної зміни у діяльності	4	Л.1 -21

	підприємства.		
2.2.	<i>Лекція 7.</i> Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві Інноваційна політика в різних країнах світу. Концепція національної інноваційної продуктивності.	4	Л.1 -21
2.3.	<i>Лекція 8.</i> Формування стратегій інноваційного розвитку підприємства Сутність та різновиди стратегічного управління інноваціями на підприємствах. Вибір інноваційної стратегії. Формування стратегії інноваційного розвитку підприємства ресторанного господарства.	4	Л.1 -21
2.4.	<i>Лекція 9.</i> Управління проектними ризиками. Правові аспекти інноваційної діяльності Управління проектними ризиками. Класифікація проектних ризиків. Якісні і кількісні методи які застосовують для оцінювання рівня ризику.	4	Л.1 -21
2.5.	<i>Лекція 10.</i> 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.	5	Л.1 -21
	<i>Всього за III семестр:</i>	35	
	<b>ВСЬОГО:</b>	35	

### 10. Планування практичних занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст.	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
	<i>III семестр</i>		
I.	<b>Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності</b>		
1.1.	<i>Практична робота № 1.</i> Сутність інновацій та інноваційного процесу	2	Методичні вказівки
1.2.	<i>Практична робота № 2.</i> Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства	2	Методичні вказівки
1.3.	<i>Практична робота № 3.</i> Рішення в інноваціях та методи їх прийняття	2	Методичні вказівки
1.4.	<i>Практична робота № 4.</i> Аналіз інновацій та впровадження їх в діяльність ресторанного закладу	2	Методичні вказівки
1.5.	<i>Практична робота № 5.</i> Сучасні інноваційні технології в барах, кафе, кав'ярнях	2	Методичні вказівки
II.	<b>Впровадження й використання інноваційних технологій сфери послуг</b>		
2.1.	<i>Практична робота № 6.</i> Визначення переваг інноваційного проекту	2	Методичні вказівки
2.2.	<i>Практична робота № 7.</i> Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві	2	Методичні вказівки
2.3.	<i>Практична робота № 8.</i> Формування стратегій інноваційного розвитку підприємства	2	Методичні вказівки
2.4.	<i>Практична робота № 9.</i> Енергозберігаючі технології в закладах ресторанного господарства	2	Методичні вказівки

2.5.	<i>Практична робота № 10</i> Інноваційні технології в приготуванні страв в закладах ресторанного господарства	2	Методичні вказівки
2.6.	<i>Практична робота № 11</i> Інноваційні сервісні технології в закладах ресторанного господарства	2	Методичні вказівки
2.7.	<i>Практична робота № 12</i> Аналіз інноваційної діяльності готельного господарства	2	Методичні вказівки
2.8.	<i>Практична робота № 13</i> Аналіз типу інновацій і впровадження їх в діяльність закладів готельного господарства	2	Методичні вказівки
2.9	<i>Практична робота № 14</i> Аналіз інноваційних технологій бронювання готелів	2	Методичні вказівки
2.10	<i>Практична робота № 15</i> Аналіз інноваційних технологій рецепції готелів	2	Методичні вказівки
2.11.	<i>Практична робота № 16</i> Аналіз інноваційних клінінгових технологій готелів	2	Методичні вказівки
2.12	<i>Практична робота № 17</i> Інновації в роботі інженерно-технічної служби готелю	2	Методичні вказівки
2.13.	<i>Практична робота № 18</i> Аналіз інноваційних методів забезпечення безпеки в готелі	2	Методичні вказівки
2.14.	<i>Практична робота № 19</i> Інноваційні особливості Автоматизованої Системи Управління (АСУ) в готелі	2	Методичні вказівки
2.15.	<i>Практична робота № 20</i> Аналіз інноваційних технологій маркетингу в готелях	2	Методичні вказівки
	<i>Всього за III семестр:</i>	40	
	<b>ВСЬОГО:</b>	<b>40</b>	

### 11. Планування самостійної роботи

№з/п	Назва тем курсу, самостійної роботи та їх зміст.	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
	<i>III семестр</i>		
I.	<b>Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності</b>		
1.1.	<i>Тема 1.</i> Сутність інновацій та інноваційного процесу. Еволюція підходів щодо ролі розвитку технологій і інновацій. Класифікація інновацій та їх особливість.	4	Методичні вказівки
1.2.	<i>Тема 2.</i> Рішення в інноваціях та методи їх прийняття. Основні принципи державної політики в науковій та інноваційній діяльності.	4	Методичні вказівки
1.3.	<i>Тема 3.</i> Створення і освоєння прогресивної виробничої технології. Напрямки оновлення техніко-технологічної бази підприємств та їх послуг, розробка інноваційних заходів і впровадження інноваційних технологій на підприємствах туристичного і готельно-ресторанного бізнесу України.	4	Методичні вказівки
1.4.	<i>Тема 4.</i> Проектування продукції і послуг. Особливості проектування послуг. Розгортання функції якості. Процес постійного удосконалення.	4	Методичні вказівки
1.5.	<i>Тема 5.</i> Методичні підходи до оцінювання інновацій. Інноваційні зміни у межах підприємства ресторанного господарства.	4	Методичні вказівки

II.	<b>Впровадження й використання інноваційних технологій сфери послуг</b>		
2.1.	<i>Тема 6.</i> Визначення переваг інноваційного проекту. Значення методів структурно морфологічного аналізу, аналізу публікацій, термінологічного та лексичного аналізу, для встановлення інноваційної активності.	4	Методичні вказівки
2.2.	<i>Тема 7.</i> Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві. Основні принципи державної політики в науковій та інноваційній діяльності.	4	Методичні вказівки
2.3.	<i>Тема 8.</i> Формування стратегій інноваційного розвитку підприємства. Джерела фінансування та оцінювання інноваційної привабливості інноваційного розвитку ресторанного господарства.	6	Методичні вказівки
2.4.	<i>Тема 9.</i> Управління проектними ризиками. Правові аспекти інноваційної діяльності. Захист інтересів України в інноваційній сфері.	6	Методичні вказівки
2.5.	<i>Тема 10.</i> Ефективність інноваційної діяльності підприємства. Сутність проблеми оцінювання ефективності інновацій. Види ефективності.	5	Методичні вказівки
	<i>Всього за III семестр:</i>		
	<b>ВСЬОГО:</b>	45	

## **12. Форми організації навчання**

**Основними формами** організації навчання під час вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні роботи, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних завдань та екзамен.

### **Методи навчання**

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).
3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

### **Засоби діагностування результатів навчання**

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням дисципліни з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне

завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, – так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамени та заліки в ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна – при проведенні співбесіди, частково письмова – при відповідях на теоретичні питання), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у поза аудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій – допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

### 13. 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 викопує 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 вміннями 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.
-----	--

#### 14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ» <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

#### 15. 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>