

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ»**



Зубар Надія Миколаївна
кандидат технічних наук,
доцент

професор кафедри
інженерії та технологій
виробництва
zubarnadia@gmail.com

**I. Основна мета
дисципліни**

Оволодіння теоретичними аспектами інноваційної діяльності, дослідження інноваційних процесів в закладах готельно-ресторанного господарства та формування у майбутніх фахівців власного погляду на досліджуваний об'єкт, розвиток здатності до аналізу та синтезу матеріалу, пошуку новацій, їх розробки, оцінки їх ефективності..

**II. Місце
навчальної
дисципліни в
програмі
підготовки
фахівців**

Дисципліна нормативна ОР **магістр**
ПП01
015 Професійна освіта
ОПП Професійна освіта. Туризм та готельно-ресторанна справа

**III. Програмні
результати навчання**

РН 11. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з професійної освіти у закладах вищої освіти.
РН 13. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій і видів послуг (продукції) в сфері туризму та готельно-ресторанної справи.
РН 14. Розробляти та реалізовувати проекти у сфері туризму та готельно-ресторанної справи на засадах економічної, соціальної і екологічної ефективності.

**IV. Короткий зміст
дисципліни**

Модуль 1. Інновації в готельному господарстві

Тема 1.1. Теоретичні основи інноваційного процесу в готельному господарстві
Тема 1.2. Управління інноваційною діяльністю у готельному господарстві
Тема 1.3. Продуктові інновації в готельному господарстві
Тема 1.4. Процесові інновації в готельному господарстві
Тема 1.5. Маркетингові інновації в готельному господарстві
Тема 1.6. Організаційно-управлінські інновації в готельному господарстві

Модуль 2. Інновації в ресторанному господарстві

Тема 2.1. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку
Тема 2.2. Інноваційні форми надання послуг у ресторанному господарстві
Тема 2.3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві

	<p>Тема 2.4. Інноваційні технології в організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства</p> <p>Тема 2.5. Методологія проектування інноваційної продукції та послуг</p> <p>Тема 2.6. Інноваційні технології створення програм стимулювання лояльності споживачів закладу ресторанного господарства</p> <p>Тема 2.7. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному господарстві</p>
V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	<p>Кафедра інженерії та технологій виробництва факультету технологій та дизайну УДУ імені Михайла Драгоманова</p> <p>Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри інженерії та технологій виробництва</p>
VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	<p>На вивчення дисципліни відводиться 180 годин (6 кредитів ЄКТС), з яких: лекційних – 26 год., практичних – 22 год., лабораторних – 12 год., самостійної роботи – 120 год.</p>
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Інновації у ресторанному господарстві: теорія і практика /Зубар Н.М., П'ятницька Н.О., П'ятницька Г.Т., К.: КУТЕП, 2014. – 189 с. 2. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с. - Режим доступу: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/31826/1/hotel%20industry.pdf 3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с. – Режим доступу: https://core.ac.uk/download/pdf/162019759.pdf 4. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології - Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с. – Режим доступу: https://tourlib.net/books_ukr/loyak.htm
VIII. Система оцінювання	<p>Поточний контроль: оцінювання на практичних заняттях, самостійної роботи, виконання творчих завдань.</p> <p>Підсумковий контроль: екзамен</p>

