СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Інновації в готельно-ресторанному бізнесі»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: Бакалавр
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

Викладач: Лебеденко Тетяна Євгеніївна, доктор технічних наук, професор;
Кожевнікова Вікторія Олегівна, кандидат технічних наук, доцент;
Шунько Ганна Сергіївна, кандидат технічних наук, старший викладач.

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу
Профайл викладача **Контактна інформація:**
e-mail: tatyanalebedenko27@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова **Мова викладання –** українська
Навчальна дисципліна викладається на 4 курсі у 7 семестрі денної та заочної форми навчання
Кількість кредитів ECTS - 3,0, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	30	14	16
заочна	12	6	6
Самостійна робота, годин	Денна - 60	Заочна - 78	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

При вивченні дисципліни «Інновації в готельно - ресторанному бізнесі» розглядається стан, проблеми та перспективи розвитку ресторанного та готельного бізнесу в регіональному, державному та світовому аспектах. Для сталого розвитку та підвищення рівня конкурентоспроможності заклади готельно - ресторанного бізнесу повинні впроваджувати інновації в діяльність. Дисципліна вивчає можливі види інновацій та процес їх впровадження.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Інновації в готельно - ресторанному бізнесі» є формування інноваційного мислення, оволодіння студентами сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно - ресторанному господарстві, що засновані на результатах наукових досліджень у галузі.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Інновації в готельно - ресторанному бізнесі» є набуття комплексних знань щодо інновацій в готельно - ресторанному бізнесі, розширення і поглиблення у здобувачів знань сучасного стану і перспектив розвитку готельно - ресторанного господарства, наукового обґрунтування використання інноваційних методів обробки сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при конструюванні новітніх харчових продуктів функціонального призначення; формування у студентів навичок впровадження технологічних і організаційних інновацій в сферу діяльності готельно - ресторанного господарства, ознайомлення з інноваційними технологіями у готельному сервісі.

У результаті вивчення курсу «Інновації в готельно - ресторанному бізнесі» студент повинен:

знати:

- основні типи інновацій та їх особливості впровадження в сферу гостинності;

- основні тенденції інноваційних досліджень в готельно - ресторанному бізнесі;
- методи оцінки ефективності впровадження інновацій;

вміти:

- аналізувати стан закладів готельно - ресторанного господарства;
- використовувати різні методи маркетингових досліджень для аналізу попиту на впровадження інновацій;
- формувати структуру інноваційної концепції з обґрунтуванням її доцільності;
- створювати інноваційний ресторанний продукт та впроваджувати його у заклад ресторанного господарства;
- створювати інноваційний готельний продукт та впроваджувати його у заклад готельного господарства;
- використовувати міжнародний та вітчизняний досвід.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач	/ПІДПИСАНО/ підпис	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
	/ПІДПИСАНО/ підпис	Вікторія КОЖЕВНІКОВА
	/ПІДПИСАНО/ підпис	Ганна ШУНЬКО
Завідувач кафедри	/ПІДПИСАНО/ підпис	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО