МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Інновації в готельно - ресторанному бізнесі

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Код та найменування спеціальності 241Готельно-ресторанна справа
Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2021

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій

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

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «25» червня р. № 17

Завідувач кафедри /*ПІДПИСАНО*/ _____Тетяна ЛЕБЕДЕНКО___
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради /*ПІДПИСАНО*/ Вікторія ТКАЧ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми /*ПІДПИСАНО*/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради академії /*ПІДПИСАНО*/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв’язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	5
2	Зміст навчальної дисципліни:	5
2.1	Програма змістовних модулі	5
2.2.	Перелік практичних робіт	6
2.3.	Перелік завдань до самостійної роботи	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання	7
4	Інформаційні ресурси	8

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання 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.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Інновації в готельно - ресторанному бізнесі» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки *бакалаврів*.

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05. Здатність працювати в команді.
ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

1.3. Міждисциплінарні зв’язки

Попередні дисципліни – Індустрія гостинності, інфраструктура готельного і ресторанного господарства, організація готельного господарства, організація ресторанного господарства.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

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

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Поняття інновацій в ресторанному бізнесі. Продуктові, технологічні та технічні інновації в ресторанному бізнесі

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1.	Загальні стан, проблеми, кон’юктура ринку, напрямки та Стратегії розвитку закладів ресторанного бізнесу (ЗРБ) на локальному, регіональному, національному та світовому рівнях, суть, роль і напрямки інновацій їх вирішення.	2	1

2.	Продуктові інновації у ресторанному бізнесі.	2	0,5
3.	Технологічні ("процесні", торгово-технологічні, виробничо-технологічні) та технічні інновації в ЗРБ. Сучасні технології приготування страв, борошняних, кондитерських виробів, напоїв тощо. Прогресивні форми організації харчування з ЗРБ	2	1

Змістовний модуль 2: Маркетингові та організаційно-управлінські інновації. Інноваційний потенціал та інноваційний розвиток.

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
4.	Маркетингові інновації.	1	1
5.	Організаційно-управлінські інновації	1	
6.	Дослідження інноваційного потенціалу та етапи застосування інноваційного розвитку готельно – ресторанного бізнесу.	2	1

Змістовний модуль 3: Реалізація інновацій в готельному господарстві

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
7.	Технологічні інновації в готельному господарстві, інфраструктурні інновації в готельному господарстві	2	1
8.	Економічні інновації в готельному господарстві. Загальні показники ефекту та ефективності інноваційної діяльності	2	1
	Разом з дисципліни	**14**	**6**

2.2. Перелік практичних робіт

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1.	Аналіз стану готельно – ресторанного бізнесу м. Одеси та Одеського регіону, обґрунтування та розробка концепції інноваційного їх розвитку	6	2
2.	Вибір та обґрунтування продуктових, технологічних, організаційно-управлінських інновацій в ЗРБ, оцінка ефективності прийнятих рішень	4	2
3.	Планування етапів впровадження інновацій в готельному господарстві	4	2
	Разом з дисципліни	**16**	**6**

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1.	Використання функціональних продуктів в ресторанному господарстві	5	5
2.	Інноваційні технології приготування перших страв	5	5
3.	Сучасні тенденції приготування холодних страв та закусок	5	5
4	Новітні технології десертів	5	5
5.	Інноваційні технології борошняних кулінарних та хлібних виробів	5	10
6.	Розробка стратегії розвитку закладу готельно - ресторанного бізнесу	5	10
7.	Екологічний менеджмент у готельно - ресторанному бізнесі	5	10
8.	Впровадження додаткових послуг у заклади готельно - ресторанного бізнесу	5	5

9.	Інноваційні професійні послуги у закладах готельно - ресторанного бізнесу	10	5
10.	Економічні інновації у готельному бізнесі	5	8
11.	Стратегія і планування інноваційної діяльності у закладах готельно - ресторанного бізнесу	5	10
	Разом з дисципліни	**60**	**78**

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – <u>диф. залік</u>

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			Заочна		
	min	*Max*	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарнібали	
				min	*max*		*min*	*max*
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Поняття інновацій в ресторанному бізнесі. Продуктові, технологічні та технічні інновації в ресторанному бізнесі								
Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	4	5	15	20	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/3	2,5/5	2	2	5	2	6	10
Підготовка до практичних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3/6	5/22	1	3	5	1	13	22
Проміжна сума				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)				20	30		20	50
Контроль результатів дистанційного модулю				10	20		10	20
Оцінка за змістовий модуль 1				**60**	**100**		**60**	**100**
Змістовий модуль 2. Маркетингові та організаційно-управлінські інновації. Інноваційний потенціал та інноваційний розвиток.								
Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	4	5	15	20	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/3	2,5/5	2	2	5	2	6	10
Підготовка до практичних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3/6	5/22	1	3	5	1	13	22
Проміжна сума /*повинна бути до 60 балів*/				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)				20	30		20	50
Контроль результатів дистанційного модулю				10	20		10	20
Оцінка за змістовий модуль 2				**60**	**100**		**60**	**100**

Змістовий модуль 3. Реалізація інновацій в готельному господарстві								
Робота на лекціях	1	2	5	5	10	3	3	6
Виконання практичних робіт	3	4	5	15	20	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/3	2,5/5	2	2	5	2	6	10
Підготовка до практичних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3/6	5/22	1	3	5	1	13	22
Проміжна сума /*повинна бути до 60 балів*/				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)				20	30		20	50
Контроль результатів дистанційного модулю				10	20		10	20
Оцінка за змістовий модуль 3				**60**	**100**		**60**	**100**

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навчальний посібник / Кузьмін О.В. та ін. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с.
2. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ: Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
3. Лебеденко Т.Є. Інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг: конспект лекцій. Одеса: ОНАХТ, 2021. 56 с.
4. Лебеденко Т.Є., Шунько Г.С., Коротич О.М. Інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг: методичні вказівки до лабораторних і практичних робіт. Одеса: ОНАХТ, 2021. 42 с.
5. Лебеденко Т.Є., Шунько Г.С., Коротич О.М. Інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг: методичні вказівки до самостійної роботи. Одеса: ОНАХТ, 2021. 21 с.
6. Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, О. П. Ткаченко,. С. С. Ткачева. Менеджмент ресторанного господарства: Навч. посібник. – Х.: Світ Книг, 2019. – 486.
7.Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно - ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Г. Топольник; Донец. нац. ун-т. економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Львів : Магнолія, 2016. -328 с.

Додаткові (за наявності):

1.Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
2. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанні технології: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017.192 с.
3. Юринець З.В. Формування інноваційних стратегій: теорія, методологія, практика:монографія. Львів: СПОЛОМ, 2016. 412 с.
4. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Концептуальні засади стратегій розвитку

готельно-ресторанних підприємств на півдні України (стаття) / Л.А. Тітомир, О.І. Данилова // Наук. вісник Херсонського держ. Університету. Серія: Економічні науки. – 2019, Вип. 33. – С138-142.
5. 9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
6. Сфера обслуговування в Україні: нормативні документи: збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). – К.: КНТ, 2007. – 457 с.
7. Micah Solomon. (2016), The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets, Select Books Inc, New York, United States.
8. Dale Van Atta. (2019), Bill Marriott: Success Is Never Final-His Life and the Decisions That Built a Hotel Empire, Shadow Mountain, Salt Lake City, Utah.