

| | | |
|----------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38 -2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 1 |

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування

30 серпня 2023 р.,

протокол № 05

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЇ В ДИЗАЙНІ ТА ТЕХНОЛОГІЯХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

для студентів освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
«28» серпня 2023 р.,
протокол №07

Т.в.о. завідувача кафедри
Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної
програми
Альона КЛИМЧУК

Розробник: к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЧАГАЙДА Андрій

Житомир
2023– 2024 н.р.

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 2 |

1. Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників | Галузь знань, спеціальність освітній ступінь | Характеристика навчальної дисципліни | |
|--|---|--------------------------------------|-----------------------|
| | | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 4 | Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u> | Нормативна | |
| Модулів – 1 | Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u> | Рік підготовки: | |
| Змістових модулів – 3 | | 4-й | - |
| Загальна кількість годин – 120 | | Семестр | |
| | | 7-й | - |
| Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4 самостійної роботи – 3...4 години залежно від тижня | Освітній ступінь «бакалавр» | Лекції | |
| | | 32 год. | - |
| | | Практичні | |
| | | 32 год. | - |
| | | Лабораторні | |
| | | - | - |
| | | Самостійна робота | |
| | | 56 год. | - |
| Вид контролю: | | | |
| залік | - | | |

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи.

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 3 |

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності» є: розширення і поглиблення знань сучасного стану і перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оволодіння сучасними практичними навичками організації інноваційних технологій, ознайомлення із напрямками розвитку інноваційних форм сервісу закладів готельно-ресторанного господарства різних форматів,

Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

- формування у студентів компетенцій щодо досліджень інноваційної діяльності;
- вивчення та опанування основ інноваційної діяльності і технологій закладів індустрії гостинності;
- оволодіння навичками організації і управління інноваційними процесами;
- дослідження інновацій у матеріально-технічній базі закладів індустрії гостинності;
- набуття знань і навичок для комплексного розуміння проблем інноваційної діяльності.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки в технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств галузі.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 4 |

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно-планувальні рішення підприємства галузі.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Основи інноваційної діяльності в індустрії гостинності

Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій.

Поняття інновацій, їх функції та роль в сучасному світі. Поняття: «інновація - продукт» та «інновація - процес». Основні етапи життєвого циклу інновації. Основні підходи до вивчення інновацій. Види і типи інновації

Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві.

Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельно-ресторанної індустрії. Становлення поняття «інновація у сфері HoReCa» та його основні визначення. Класифікація інновацій та інноваційних процесів. Типи інновацій на підприємствах готельно-ресторанної індустрії

Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa.

Характеристика і зміст поняття «інтелектуальний продукт». Інтелектуальний продукт як власність. Класифікація об'єктів інтелектуальної власності. Інтелектуальний продукт як товар. Документи, які складають основу інтелектуального товару. Характеристика патентів, історія їх виникнення, особливості використання. Ліцензія як форма передачі інноваційних технологій у сфері HoReCa. Поняття і основні складові права інтелектуальної власності. Формування ринку інтелектуальних продуктів HoReCa

Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa.

Класифікаційні групи методів прогнозування доцільності та економічних вигод запровадження інновації. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 5 |

готельних та ресторанних підприємств. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів. Сутність і принципи планування інновацій. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу. Пошук джерел і генерації ідей. Система планування інновацій у сфері HoReCa.

Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa.

Засади оцінювання ефективності інновацій – економічні, політичні, соціальні тощо. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному та ресторанному бізнесі. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів у сфері HoReCa. Рівні ефективності інноваційних проектів. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Типологія ефектів упровадження інновацій: науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний. Комплексна оцінка інноваційної діяльності підприємства готельноресторанного бізнесу. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві.

Змістовний модуль 2. Забезпечення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів.

Трактовка готельних та ресторанних мереж з позиції мережевої концепції. Фактори, які характеризують інноваційний потенціал міжнародних готельних та ресторанних мереж. Мережева концепція і специфіка брендovanого продукту. Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інноваційній основі. Класифікація стратегій розвитку міжнародних готельних та ресторанних мереж. Основні напрями інноваційної конкуренції міжнародних готельних та ресторанних мереж. Автоматизація і віртуалізація як характеристики готельних та ресторанних корпорацій нового покоління. Риси автоматизації готельних та ресторанних корпорацій. Тренди віртуалізації готельних та ресторанних корпорацій. Системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях.

Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

Економічні і соціальні ознаки технологічної революції у сфері HoReCa. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг у сфері HoReCa. Об'єкти економічних інновацій у сфері HoReCa на рівні країни, регіону, підприємства. Нові методи управління капіталом, ефективністю

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 6 |

діяльності готельних та ресторанних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнеспланування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження. Інноваційні методи залучення інвестицій у сфері HoReCa.

Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Класифікація сучасних форматів закладів готельного та ресторанного господарства. Особливості формату та групування закладів готельного та ресторанного господарства за їх видами. Інноваційні формати бутік-отелів, апарт-отелів, еко-ресортів, смартотелів та ін. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади готельного бізнесу цих форматів. Інноваційні формати «Free flow», «Fine dining», «Fast casual», «Quick'n'casual» та ін. у ресторанному бізнесі. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства цих форматів. Нова філософія меню закладів ресторанного бізнесу сучасних форматів

Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі.

Організаційна структура інноваційного колективу підприємства HoReCa. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, ресторану, бару, організації надання сервісних послуг. Інноваційні методи організації системи менеджменту готельного чи ресторанного підприємства, створення іміджу. Використання брендингу та PR-технологій. Інфраструктурні інновації у готельно-ресторанному бізнесі. Вимоги до будівель та споруд підприємств сфери HoReCa. Інноваційні підходи до будівництва, реконструкції і технічного переозброєння підприємств сфери HoReCa

Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів.

Примхливість споживчих уподобань клієнтів як визначальний чинник “життєздатності” того чи іншого продукту та конкурентоздатності підприємства HoReCa. Типові та креативні технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні, маркетингові. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту. Новітні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у готельно-ресторанній індустрії. Підхід до надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей.

Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі.

Системи електронного управління готелем. SAAS-технології. Інноваційні технології дистрибуції в електронних системах бронювання, інтегрованих з

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 7 |

готельними системами управління, які дозволяють в режимі on-line керувати процесом бронювання одночасно по великій кількості каналів продаж. Новітні сервісні платформи і смартфон-застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReCa. Глобальні (GDS) та альтернативні (ADS) системи бронювання. Розумні технології реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам. Планшетні e-Menu в барах, пабах і ресторанах на базі сенсорних терміналів. Великі сенсорні дисплеї eMenuBoard. Сенсорно-проекторна система Microsoft Surface тощо

Змістовний модуль 3. Інноваційні технології ресторанної індустрії.

Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини.

Моніторинг інноваційних технологій приготування страв. Особливості створення нового продукту в ресторанному господарстві. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції, наукове обґрунтування їхнього призначення. Технологія конструювання нової ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини. Регулювання технологічних процесів виробництва інноваційної ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження. Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем. Інноваційні концепції ф'южн-кухні та молекулярної кухні

Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства

Новітні зразки матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Новітні види обладнання підприємств ресторанного господарства. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві. Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей. Сучасні інноваційні види та способи обробки харчових продуктів. Деглясування. Фламбування. Папільот. Барбекю. Кріо-кулінарія. Су-від технологія. КЕЧ технологія приготування страв тощо.

Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі.

Сучасні інноваційні технології в фаст-фудах, барах, кафе та кав'ярнях. Інноваційні засади роботи сомельє, впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. Формування винної карти залежно від

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 8 |

спеціалізації закладу ресторанного господарства. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. Інноваційні засади роботи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Інноваційні засади роботи каптестерера та ті-тестера. Інноваційні засади роботи вітальє тощо.

Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування.

Характеристика заходів формату «гала-івент» у світовій практиці ресторанного бізнесу. Особливості структури учасників подій формату «гала-івент» та оптимізація використання всіх видів ресурсного забезпечення. Особливості обслуговування при організації заходів формату «гала-івент». Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фанзонах; створення багатоваріантного меню.

Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг.

Цілі та механізми інноваційного менеджменту в управлінні культурою сервісного обслуговування. Технології формування належного культурного рівня надання послуг. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг. Західні технології контролю якості. Індивідуальний підхід менеджера закладу HoReCa профілю до налагодження оптимальної для персоналу даної організації системи контролю якості. Надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 9 |

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

| Змістові модулі і теми | Види робіт: | | | |
|--|-------------|-----------|-----------|-------------------|
| | усього | лекції | практичні | самостійна робота |
| Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності в індустрії гостинності | | | | |
| Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій | 7 | 2 | 2 | 3 |
| Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві | 8 | 2 | 2 | 4 |
| Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa | 7 | 2 | 2 | 3 |
| Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa | 8 | 2 | 2 | 4 |
| Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa | 7 | 2 | 2 | 3 |
| Разом змістовий модуль 1 | 37 | 10 | 10 | 17 |
| Змістовий модуль 2. Забезпечення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі | | | | |
| Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів | 8 | 2 | 2 | 4 |
| Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі | 7 | 2 | 2 | 3 |
| Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу | 8 | 2 | 2 | 4 |
| Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі | 7 | 2 | 2 | 3 |
| Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів. | 8 | 2 | 2 | 4 |
| Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі | 7 | 2 | 2 | 3 |
| Разом змістовий модуль 2 | 45 | 12 | 12 | 21 |
| Змістовий модуль 3. Інноваційні технології ресторанної індустрії | | | | |
| Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини | 8 | 2 | 2 | 4 |
| Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства | 7 | 2 | 2 | 3 |
| Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі | 8 | 2 | 2 | 4 |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 10 |

| Змістові модулі і теми | Види робіт: | | | |
|--|-------------|-----------|-----------|-------------------|
| | усього | лекції | практичні | самостійна робота |
| Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування | 7 | 2 | 2 | 3 |
| Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг. | 8 | 2 | 2 | 4 |
| Разом змістовний модуль 3 | 38 | 10 | 10 | 18 |
| ВСЬОГО | 120 | 32 | 32 | 56 |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 11 |

5. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|--------------|--|-----------------|
| | | денна форма |
| 1 | Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій | 2 |
| 2 | Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві | 2 |
| 3 | Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa | 2 |
| 4 | Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa | 2 |
| 5 | Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa | 2 |
| 6 | Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів | 2 |
| 7 | Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі | 2 |
| 8 | Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу | 2 |
| 9 | Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі | 2 |
| 10 | Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів. | 2 |
| 11 | Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі | 2 |
| 12 | Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини | 2 |
| 13 | Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства | 2 |
| 14 | Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі | 2 |
| 15 | Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування | 2 |
| 16 | Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг. | 2 |
| РАЗОМ | | 32 |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 12 |

6. Завдання для самостійної роботи

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|--------------|--|-----------------|
| | | денна форма |
| 1 | Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій | 3 |
| 2 | Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві | 4 |
| 3 | Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa | 3 |
| 4 | Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa | 4 |
| 5 | Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa | 3 |
| 6 | Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів | 4 |
| 7 | Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі | 3 |
| 8 | Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу | 4 |
| 9 | Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі | 3 |
| 10 | Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів. | 4 |
| 11 | Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі | 3 |
| 12 | Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини | 4 |
| 13 | Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства | 3 |
| 14 | Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі | 4 |
| 15 | Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування | 3 |
| 16 | Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг. | 4 |
| РАЗОМ | | 56 |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 13 |

Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій.

1. Поняття інновацій, їх функції та роль в сучасному світі.
2. Основні етапи життєвого циклу інновації.
3. Основні підходи до вивчення інновацій. Види і типи інновації

Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві.

1. Становлення поняття «інновація у сфері HoReCa»
2. Класифікація інновацій та інноваційних процесів.
3. Типи інновацій на підприємствах готельно-ресторанної індустрії

Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa.

1. Класифікація об'єктів інтелектуальної власності.
2. Документи, які складають основу інтелектуального товару.
3. Характеристика патентів, історія їх виникнення, особливості використання.
4. Формування ринку інтелектуальних продуктів HoReCa

Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa.

1. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних та ресторанных підприємств.
2. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому.
3. Прогнозування на експериментальній основі.
4. Прогнозування на основі намірів і думок експертів.
5. Пошук джерел і генерації ідей.
6. Система планування інновацій у сфері HoReCa.

Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa.

1. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному та ресторанным бізнесі.
2. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів у сфері HoReCa.
3. Рівні ефективності інноваційних проектів.
4. Вимоги до системи показників ефективності інновацій.
5. Комплексна оцінка інноваційної діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
6. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві.

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 14 |

Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів.

1. Фактори, які характеризують інноваційний потенціал міжнародних готельних та ресторанних мереж.
2. Мережева концепція і специфіка брендovanого продукту.
3. Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інноваційній основі.
4. Основні напрями інноваційної конкуренції міжнародних готельних та ресторанних мереж.
5. Автоматизація і віртуалізація як характеристики готельних та ресторанних корпорацій нового покоління.
6. Риси автоматизації готельних та ресторанних корпорацій. Тренди віртуалізації готельних та ресторанних корпорацій.
7. Системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях.

Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

1. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг у сфері HoReCa.
2. Об'єкти економічних інновацій у сфері HoReCa на рівні країни, регіону, підприємства.
3. Нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних та ресторанних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнеспланування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження.
4. Інноваційні методи залучення інвестицій у сфері HoReCa.

Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу.

1. Особливості формату та групування закладів готельного та ресторанного господарства за їх видами.
2. Інноваційні формати бутік-отелів, апарт-отелів, еко-ресортів, смартотелів та ін.
3. Інноваційні формати «Free flow», «Fine dining», «Fast casual», «Quick'n'casual» та ін. у ресторанному бізнесі.
4. Нова філософія меню закладів ресторанного бізнесу сучасних форматів

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 15 |

Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі.

1. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, ресторану, бару, організації надання сервісних послуг.
2. Інноваційні методи організації системи менеджменту готельного чи ресторанного підприємства, створення іміджу.
3. Використання брендингу та PR-технологій.
4. Інфраструктурні інновації у готельно-ресторанному бізнесі.
5. Вимоги до будівель та споруд підприємств сфери HoReCa.
6. Інноваційні підходи до будівництва, реконструкції і технічного переозброєння підприємств сфери HoReCa

Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів.

1. Типові та креативні технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні, маркетингові.
2. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту.
3. Новітні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у готельно-ресторанній індустрії.
4. Підхід до надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей.

Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі.

1. Новітні сервісні платформи і смартфон-застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReCa.
2. Глобальні (GDS) та альтернативні (ADS) системи бронювання.
3. Розумні технології реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.
4. Планшетні e-Menu в барах, пабах і ресторанах на базі сенсорних терміналів.
5. Великі сенсорні дисплеї eMenuBoard. Сенсорно-проекторна система Microsoft Surface тощо

Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини.

1. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції, наукове обґрунтування їхнього призначення.
2. Технологія конструювання нової ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.
3. Регулювання технологічних процесів виробництва інноваційної

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 16 |

ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження.

4. Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем.

5. Інноваційні концепції ф'южн-кухні та молекулярної кухні

Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства

1. Новітні види обладнання підприємств ресторанного господарства.

2. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві.

3. Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей.

4. Сучасні інноваційні види та способи обробки харчових продуктів.

Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі.

1. Формування винної карти залежно від спеціалізації закладу ресторанного господарства.

2. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.

3. Інноваційні засади роботи бариста.

4. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України.

Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузько-спеціалізованих підприємствах харчування.

1 Характеристика заходів формату «гала-івент» у світовій практиці ресторанного бізнесу.

2 Особливості структури учасників подій формату «гала-івент» та оптимізація використання всіх видів ресурсного забезпечення.

3 Особливості обслуговування при організації заходів формату «галаівент».

4 Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах; створення багатоваріантного меню.

Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг.

1. Технології формування належного культурного рівня надання

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 17 |

послуг.

2. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг.
3. Західні технології контролю якості.
4. Індивідуальний підхід менеджера закладу HoReCa профілю до налагодження оптимальної для персоналу даної організації системи контролю якості.
5. Надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

7. Індивідуальні завдання

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності» студент зобов'язаний виконати одну контрольну роботу.

Мета виконання індивідуальної контрольної роботи – систематизація, закріплення і розширення отриманих в ході вивчення курсу теоретичних і практичних знань, підготовка студентів до самостійної практичної роботи.

Виконання теоретичного розділу контрольної роботи має наступні завдання:

1. Закріплення та поглиблення знань з теми, що відноситься до практичного питання.
2. Формування навичок навчально-наукового пошуку при роботі з джерелами інформації.

Контрольна робота оформлюється у звичайному зошиті або на аркушах формату А4. В структуру контрольної роботи входять: титульний лист, план із зазначенням теоретичних питань відповідного варіанту, відповіді на теоретичні запитання та список використаної літератури. На титульному листі вказується найменування дисципліни, університет, факультет, кафедра, група, прізвище та ініціали студента.

Список використаної літератури складається в строго певній послідовності в алфавітному порядку. В ньому наводяться підручники, довідники, спеціальні книги, законодавчі акти, постанови, журнали, методичні розробки в такій послідовності: прізвище і ініціали автора, повна назва книги або статті, прізвище і ініціали автора, місце випуску і найменування видавництва, рік випуску та номер журналу, кількість сторінок.

Зміст контрольної роботи включає три теоретичних запитання з різних тем курсу.

До змісту роботи ставляться такі вимоги: чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, акуратність оформлення. Роботи, виконані не за своїм варіантом або мають взаємні запозичення (в особливості в практичній частині), не

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ8- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 18 |

оцінюються і повертаються студенту.

Виконана контрольна робота здається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи в терміни, встановлені графіком учбового процесу. При незадовільному виконанні контрольна робота з рецензією викладача повертається студенту для доопрацювання. Студент допускається до здачі екзамену після успішного захисту контрольної роботи.

Вибір варіанту визначається порядковим номером студента у журналі групи.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Варіант 1

1. Інноваційні методи формування пакету додаткових послуг в готельному підприємстві.
2. Особливості організації велнесс-послуг в закладах готельного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за рівнем та специфікою надаваних послуг.

Варіант 2

1. Оцінка ефективності та планування інновацій на готельному підприємстві.
2. Особливості організації СПА-центрів в закладах готельного господарства.
3. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства нових форматів.

Варіант 3

1. Роль соціальних технологій в формуванні іміджу готельного підприємства.
2. Інноваційні клінінгові технології в сучасних закладах готельно-ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства формату Quick & Casual.

Варіант 4

1. Етапи формування унікальної концепції готельного підприємства.
2. Коучінг як інноваційний метод управління персоналом підприємств готельного та ресторанного господарства.
3. Процес формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів

Варіант 5

1. Технологія впровадження інновацій в систему комунікації готельного підприємства.
2. Новітні сервісні платформи і смартфон-застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReC

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 19 |

3. Переваги екологічно чистих продуктів.

Варіант 6

1. Підвищення якості послуг в готельно-ресторанному комплексі шляхом впровадження інноваційної системи контролю та оцінки якості обслуговування.

2. Характеристика інфраструктурних, технологічних і економічних інноваційних процесів у сфері HoReCa.

3. Класифікація методів прогнозування та прогнозів інноваційних ідей для готельних підприємств

Варіант 7

1. Фінансове забезпечення інноваційного розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.

2. Новітні автоматизовані системи управління готелями.

3. Обґрунтуйте можливість залучення до штату готельних підприємств фрілансерів. Які категорії працівників готелю можна залучати на основі технології фрілансу?

Варіант 8

1. Розробка стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.

2. Характеристика типів інноваційних процесів у готельному господарстві.

3. Види, на які розділяються соціальні інновації в готельних підприємствах.

Варіант 9

1. Напрями удосконалення сучасних технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу.

2. Сутність моделювання інноваційних процесів.

3. Характеристика концепції екологічних готелів.

Варіант 10

1. Концепція універсального дизайну в проектуванні закладів розміщення.

2. Джерела інноваційних ідей, їх характеристика.

3. Вимоги до обслуговування людей з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.

Варіант 11

1. Інноваційні енергозберігаючі технології в проектуванні закладів розміщення.

2. Передумови інноваційної діяльності сучасних підприємств готельного господарства.

3. Технологічні інновації у готельному господарстві.

Варіант 12

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ8- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 20 |

1. Бенчмаркетинг як метод підвищення якості готельних послуг.
2. Імпульси і стимули інноваційної діяльності в готельному та ресторанному господарстві
3. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві.

Варіант 13

1. Інноваційні технології управління якістю на підприємствах готельного господарства.
2. Сутність прогнозування інновацій.
3. Необхідність впровадження інновацій у забезпеченні безпеки готельних підприємств.

Варіант 14

1. Інноваційні технології підбору та адаптації персоналу готельних підприємств.
2. Характеристика стратегічних напрямів інноваційного розвитку підприємства.
3. Класифікаційні ознаки додаткових послуг підприємств ресторанного господарства.

Варіант 15

1. Інноваційні PR– технології просування ресторанных послуг.
2. За якими ознаками розрізняються інновації у сфері HoReCa?
3. Особливості флейрингу як інноваційної форми надання послуг бармена.

Варіант 16

1. Інноваційні PR – технології просування готельних послуг.
2. У чому полягає інноваційна діяльність у сфері HoReCa?
3. Види івент-заходів. Приклади івент-заходів різних форматів.

Варіант 17

1. Інноваційні напрями впровадження екологічного менеджменту в діяльності підприємств ресторанного господарства.
2. Етапи розробки концепції інноваційного продукту готельного підприємства
3. Класифікаційні ознаки інноваційних видів меню.

Варіант 18

1. Інноваційні напрями впровадження екологічного менеджменту в діяльності підприємств готельного господарства.
2. Різниця між базовими, ключовими й провідними технологіями готельного обслуговування.
3. Види кейтерингового обслуговування.

Варіант 19

1. Особливості впровадження ІТ-технологій на підприємствах ресторанного господарства.

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 21 |

2. Різниця між техніко-економічним та об'ємно-календарним плануванням.

3. Особливості лікувального харчування, гомеопатії, фітотерапії і лікувальних мінеральних вод у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.

Варіант 20

1. Особливості впровадження ІТ-технологій на підприємствах готельного господарства.

2. Взаємодія інформаційних потоків, які виникають під час бізнес-планування інноваційного проекту.

3. Методика проведення лікувального харчування в дієтичних їдальнях.

8. Методи навчання

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності

1) за джерелом інформації:

- Словесні: практичні заняття, робота з книгою, пояснення, розповідь, бесіда.

- Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація.

- Практичні: вправи.

2. За ступенем самостійності мислення: репродуктивні (повідомлення, пояснення, відтворення); пошукові (організація, пошук нових знань, висновки); дослідницькі (формулювання проблеми, самостійне дослідження, отримані знання).

3. За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача, самостійна робота студентів, робота з книгою, виконання індивідуальних завдань.

II. Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: створення ситуації зацікавленості, стимулювання почуття обов'язку і відповідальності, заохочення в навчанні.

9. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 22 |

активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Інновації в дизайні та технологіях індустрії гостинності»

| Види робіт | Кількість балів |
|--|-----------------|
| 1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації") | 0 - 3 |
| 2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей) | 0 - 2 |
| 3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем | 0-5 |

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 3 контрольних заходів (максимальна оцінка – 7 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отримані знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОКЗ8- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 23 |

контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів трьох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на заліку використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульні завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

10. Розподіл балів

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 4 бали (16 занять × 4 бали = 64 бали).
 2. Самостійна робота – всього 15 балів.
 3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 7 балів
 4. Письмова робота за другим змістовним модулем – 7 балів
 5. Письмова робота за третім змістовним модулем – 7 балів
 6. Підсумковий контроль - залік
- Разом за семестр: 100 балів.

Шкала оцінювання

| За шкалою | Залік | Бали |
|-----------|---------------|--------|
| A | Зараховано | 90-100 |
| B | Зараховано | 82-89 |
| C | | 74-81 |
| D | Зараховано | 64-73 |
| E | | 60-63 |
| FX | Не зараховано | 35-59 |
| F | Не зараховано | 0-34 |

11. Рекомендована література

Основна література

1. Антонюк Л. Л. Інновації : теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. – Київ : КНЕУ, 2003. – 394 с.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології в готельному господарстві : навч.

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Житомирська політехніка | МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 | Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК38- 2023 |
| | Екземпляр № 1 | Арк 24 / 24 |

посібник / Н. М. Влащенко – Харків : Вид-во ТОВ «Друкарня МАДРИД», 2014. – 128 с

3. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія / Л. Д. Завідна. – Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017. – 600 с.

4. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. – К. : Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с

5. Черевко О. І., Пересічний М. І., Пересічна С. М. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Харків : ХДУХТ, 2017. – 940 с.

Допоміжна література

1. Влащенко Н. М. Розвиток санаторно-курортного комплексу регіону : соціально-економічний аспект : монографія / Н. М. Влащенко; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків : ХНАМГ, 2012. – 151 с.

2. Возняк Г. В. Інноваційна діяльність промислових підприємств та способи її фінансування в Україні : монографія / Г. В. Возняк, А. Я. Кузнєцова; Національний банк України; Ун-т банківської справи; Львівський ін-т банківської справи. – Київ : УБС НБУ, 2007. – 183 с.

3. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с

4. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки : навч. посібник / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. Н. Меркулов. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 448 с

12. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: www.zakon.rada.gov.ua

2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] Режим доступу: www.kmu.gov.ua

3. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>

4. Готелі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://hotels24.ua/all_shares