ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**241 Готельно-ресторанна справа**
Освітньо-професійна програма	**Готельно-ресторанна справа**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни	**к.е.н., професор СКРИНЬКОВСЬКИЙ Руслан**
Контактна інформація лектора (e-mail)	**uan_lviv@ukr.net**

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» належить до нормативних дисциплін. У вивченні навчальної дисципліни «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві» закладена необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження. Ця дисципліна допомагає студентам засвоїти знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Ознайомитись з науковими підходами до сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» є визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельно-ресторанних підприємств; використання продуктових та технологічних новацій у діяльності підприємств; розуміння взаємозв’язку технології надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практикні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1	2	3	4	5
ТЕМА 1.Теорія інновацій	4/4	Знати основні характеристики сучасного світу, цикли економічного розвитку, основні різновиди інновацій, види і типи інновації, класифікацію інновацій механізм здійснення інноваційного процесу	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 2. Інновації в процесі виробництва готельного продукту	4/4	Знати фактори виробництва готельного продукту, засоби виробництва готельного продукту, основні складові засобів виробництва готельного продукту, технології виробництва готельного продукту	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 3. Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління	6/6	Знати основні напрями трансформації конкуренції фірм, поняття готельної мережі, аспекти формування мережі, основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу, принципи функціонування і ключовий взаємозв'язок готельної мережі, типи мереж в залежності від області між фірмової корпорації	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	8
ТЕМА 4. Впровадження інноваційних технологій в службах готельних підприємств	4/4	Знати характеристики основних інноваційних технологій в службах готелю, особливості використання інноваційних технологій в службі маркетингу готельного підприємства, використання інноваційних технологій в службі прийому і розміщення, сучасні автоматичні системи бронювання номерів у готельному підприємстві	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 5. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	6/6	Знати визначення термінів «послуга ресторанного господарства», «якість послуги», «безпека послуги», «екологічність	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	7

1	2	3	4	5
		послуги», особливості надання послуг дітям, підліткам, сім'ям з дітьми, людям з особливими потребами, літнім людям тощо, характеристики вербальної поведінки персоналу, невербальної поведінки персоналу, основні інновації у рекламно-маркетинговій діяльності діючих закладів ресторанного господарства		
ТЕМА 6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	4/4	Знати особливості впровадження професій сомельє, баріста, вітальє, фромажері, шоколатьє, сільмельє в закладах ресторанного господарства України, правила формування карти пропозиції і дегустації, кейтерінг-бар і його різновиди, характеристика заходів, на яких він здійснюється, вимоги до персоналу, створення базової пропозиції по кейтерінг-бару для конкретного заходу, правила формування карти пропозиції і дегустації	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 7. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	4/4	Знати формати закладів ресторанного господарства, характеристики інноваційних форматів закладів ресторанного господарства («Street food», «fast food», «Quick service, «fast casual», «Quick&Casual», «родинний», «free floor», «food court», «євроїдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експокухня»), напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Всього балів за поточний контроль				**40**
Екзаменаційна оцінка				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
Програмні компетентності вивчення дисципліни	**загальні:** ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті **фахові:** СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації
Програмні результати навчання	РН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РН07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний)
Політика щодо академічної	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні

доброчесності	мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно (з можливістю повторного складання)	35 – 59	FX
незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 382 с. 2. Івашків Л. Я., Джурик Н. Р. Інноваційні технології харчової продукції:навч. посіб. Львів : Ліга Прес, 2017. 172 с. 3. Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с. 4. Карпенко О. П., Притульська Н. В., Кравченко М. Ф. Оздоровче харчування: навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 628 с. 5. Кравчук Н.М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторанні технології :конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології вресторанному господарстві» денної форми навчання. Київ : НУХТ, 2014. 114 с. 6. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. Київ.: Ліра-К, 2017. 540 с.
Інформаційні ресурси	1. Журнал «Ресторатор». URL: https://www.restorator.ua 2. Офіційний сайт наукової бібліотеки ім. В.І. Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua/ 3. Офіційний сайт наукової бібліотеки ім. В. Стефаника. URL: https://www.lsl.lviv.ua/index.php/uk/golovna2/ 4. Офіційний сайт Національної бібліотеки України імені Ярослава Мудрого. URL: https://nlu.org.ua/ 5. HoReCa-Україна. URL: https://horeca-ukraine.com