

ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Декан факультету економіки та підприємництва

Салькова І.Ю.

« 03 » вересня 2019 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні Ради Студентського
Самоврядування
факультету

економіки та підприємництва

Протокол № 1 від

« 02 » вересня 2019 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні
Вченої Ради факультету

економіки та підприємництва

Протокол № 1 від

« 21 » серпня 2019 р.

Вінниця 2019 р.

Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну

Соломон Алла Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, кафедри менеджменту зовнішньо економічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, електронна адреса: soloalla78@ukr.net.

1. Опис навчальної дисципліни

ОПП 03 «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства»

кількість кредитів ЄКТС – 4;

кількість годин – 120 годин, у тому числі 58 аудиторних годин, 62 години самостійна робота;

2. Час і місце проведення навчальної дисципліни

Термін викладання – один семестр, II семестр.

3. Пререквізити і постреквізити навчальної програми

- Інноваційні технології продукції ресторанного господарства належить до вибіркової навчальної дисципліни, освітній компонент циклу професійної та практичної підготовки;

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Організація виставкової діяльності», «Технологія продукції ресторанного господарства»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Оздоровче харчування», «Управління якістю в готелях і ресторанах», «Менеджмент сервісних організацій».

4. Характеристика навчальної дисципліни

4.1. Призначення навчальної дисципліни

Інноваційні технології продукції ресторанного господарства – це впровадження сучасних інноваційних технологій на підприємствах ресторанного та готельного бізнесу як складової сфери послуг, основною концепцією яких є гостинність. Основне завдання є ознайомлення з законодавством України щодо інноваційної діяльності в індустрії гостинності, надання теоретичних та практичних знань з основними напрямками і методичними підходами до

конструювання інноваційних харчових продуктів та удосконалення існуючих інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

4.2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства» є впровадження сучасних інноваційних технологій на підприємствах ресторанного і готельного бізнесу.

4.3. Задачі вивчення дисципліни

Задачами навчальної дисципліни «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства» є аналізування станів готельних і ресторанних підприємств за терміном впровадження інновацій, опанування міжнародних систем та критеріїв інноваційних показників готельно – ресторанних підприємств, набуття навичок маркетингових досліджень в системі управління якістю послуг сучасних готельно - ресторанних підприємств.

4.4. Зміст навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства» належить до вибіркової дисципліни. Вивчення інновацій в тенденціях технологізації готельно – ресторанної діяльності як складової сфери послуг, основною концепцією яких є гостинність, дозволяє сформулювати цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки, про обраний напрям і спеціальність та основні вимоги щодо підготовки магістрів.

Результати навчання: знання міждержавних національних стандартів класифікації готельно – ресторанних підприємств, інноваційна специфіка роботи служб готельних підприємств, специфіка інновацій ресторанних підприємств, інноваційні складові концепції в організмі сфери послуг, головні параметри, за якими характеризують особливості інноваційної складової та основ маркетингу і управління в готельно – ресторанно справи.

4.5. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Тема 1. Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій.	2	-	4
2.	Тема 2. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг. Сутність та принципи планування інновацій.	2	2	4
3.	Тема 3. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання.	2	2	4
4.	Тема 4. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг.	2	2	4
5.	Тема 5. Організаційні інновації в готельно–ресторанних комплексах.	2	2	4
6.	Тема 6. Інновації в сервісології ресторанного бізнесу.	2	2	4
7.	Тема 7. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві.	2	2	4
8.	Тема 8. Інновації в технологіях приготування страв.	2	2	4
9.	Тема 9. Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельному господарстві.	2	2	4
10.	Тема 10. Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства.	2	2	4
11.	Тема 11. Інноваційні сервісного обслуговування у готелях.	2	2	4
12.	Тема 12. Впровадження інновацій в інженерног – технічну сферу готелів.	2	2	4
13.	Тема 13. Інноваційні енергозберігаючі технології у готельному господарстві.	2	2	4
14.	Тема 14. Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності.	2	2	4
15.	Тема 15. Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелю.	2	2	6
	Разом	30	28	62

5. Самостійна робота студента

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Графік самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до практичних занять	28	щотижнево	Усне та письмове (тестове) опитування
2	Підготовка рефератів	12	4 рази в семестр	Усний захист
3	Виконання індивідуальних завдань	14	3 рази в семестр	Усне опитування
4	Розрахунки та дослідження з використанням комп'ютера	8	2 рази в семестр	Усний захист
	Разом	62	-	-

6. Список основної та додаткової літератури

Основна література

1. Артемова Е.Н. Основи технології продукції громадського харчування: Підручник для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за спеціальністю «Економіка та управління на підприємстві (по галузях)». – 2-е видання, перероблене і доповнене/ Е.Н. Артемова. – М.: КНОРУС, 2008. – 336с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма«Інкос», 2007. – 280 с.
3. Закон України «Про інноваційну діяльність» // (Відомості Верховної Ради України(ВВР), 2002, N 36, ст.266) від04.07.2002 №40-IV.
4. Ковальов М.І. Технологія приготування їжі: Підручник-2-е видання, перероблене/ М.І. Ковальов, В.А. Кравцова, М.М. Нуткіна. – М.: Амега- Л, 2005 - 356 с.
5. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – К. : КНТЕУ. 2003. – 321с.
6. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія/ М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного– К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 718 с.
7. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.

Додаткова література

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навч. пос. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова– К: Центр учбової літ. 2008. – 384 с.

2. Борисова О. В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства / О. В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: [зб. наук. праць]. – Харків: ХДУХТ, 2009. – С. 72–77.

3. Гребенюк І.П. Аналіз способів теплового оброблення кулінарної продукції. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 - 30 жовтня 2012 р. / І.П. Гребенюк, Є.П. Гребенюк, А.В. Гавриш, В.Ф. Доценко– К.: НУХТ, 2012 р. – С. 121.

4. Дудар Т. Г. Інноваційний менеджмент: навч. посіб. / Т.Г. Дудар, В.В., Мельниченко. – Тернопіль: Економічна думка, 2008. – 250 с.

5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу/ Т.К. Литвиненко– К.: 2011. – 215с.

6. Найдюк В.С. Інновації в системі управління підприємствами ресторанного. / В.С. Найдюк// Сталий розвиток економіки. - 2012[12]. 228-232с.

7. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України/ Г. П'ятницька, О. Григоренко// Вісник КНТЕУ. – 2005. – №1. – С. 5-11.

7. Контроль і оцінка результатів навчання

Розподіл балів між формами організації навчального процесу і видами контрольних заходів: поточний контроль – загальна відповідність заявленим компетентностям за результатами практичних та семінарських занять – 50 балів (усний контроль: опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін. та письмовий контроль: контрольна робота в письмовій формі, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовому вигляді та ін.); рубіжний контроль (контрольна робота у письмовій формі) – 20 балів; підсумковий контроль, (іспит в усній або тестовій формі) – 30 балів. Разом: 100 балів. Якщо студент протягом семестру за підсумками поточного та рубіжного контролів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він до іспиту не допускається. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом підсумкової контрольної роботи.

8. Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування,

відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.