

**Додаток 2**  
**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ**  
**«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
 Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**  
 навчальної дисципліни  
**«Інноваційні ресторани технології»**  
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	5 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	магістр

ПШБ НПП, який веде дану дисципліну,  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Столярчук Валентина Миколаївна**

К.Т.Н.,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-068-154-91-91
Електронна адреса	wstolyarchuk@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php">http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2360">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2360</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу проводити інноваційну діяльність; впроваджувати різні типи інновацій у готелях і ресторанах
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань з організації роботи готелів і ресторанів, основ наукових досліджень
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
ПР 11. Оцінювати вплив різних груп чинників на особливості функціонування та перспективи розвитку міжнародного готельно-ресторанного бізнесу. ПР 14. Аналізувати і прогнозувати потреби населення в готельно-ресторанних послугах. ПР 15. Оцінювати інноваційно-технологічні ризики в готельно-ресторанній сфері. ПР 16. Застосовувати інноваційні моделі для формування стратегії розвитку готельно-ресторанних підприємств. ПР 18. Розробляти політику і впроваджувати принципи сталого розвитку для	СК-01 - Здатність до розробки стратегій розвитку діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства на різних рівнях і відповідних рівнів проектів. СК-02 - Готовність застосовувати методи аналізу, розробки, пошуку рішень у господарській діяльності, і оцінювати ефективність процесів підприємств готельного і ресторанного господарства. СК-03 - Здатність до оцінювання інноваційно-технологічних ризиків у готельному і ресторанному бізнесі СК-04 - Здатність здійснювати техніко-економічне обґрунтування інноваційних проектів у готельній і ресторанній індустрії на різних рівнях. СК-08 - Здатність до розробки і впровадження інноваційних

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
локальних, регіональних і національних програм розвитку готельно-ресторанної справи України.	технологій у готельно-ресторанному господарстві.

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Аналіз і оцінка діяльності підприємств ресторанної індустрії в контексті виявлення перспектив їх розвитку		
Тема 1. Інновація в ресторанній сфері як об'єкт управління	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчення сутності та передумови інноваційного розвитку підприємств ресторанної індустрії. Аналіз ресторанної індустрії в контексті стратегій розвитку різних рівнів (міжнародних, регіональних, національних тощо). Ресторанна індустрія у консенсусі розвитку споріднених секторів. Визначення сприятливих умов і можливостей інноваційного розвитку ресторанного підприємства.
Тема 2. Встановлення критеріїв інноваційного розвитку 2.1. Аналіз і оцінка об'єктів ресторанної індустрії та їх середовища діяльності 2.2. Аналіз і оцінка здатності підприємства надавати ресторанні послуги відповідно до очікувань сучасного споживача	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Встановлення критеріїв інноваційного розвитку на прикладі конкретного підприємства ресторанної індустрії. Ознайомлення з сучасними тенденціями розвитку ресторанної індустрії, новими видами кулінарії. Регіональні аспекти розвитку ресторанних підприємств. Аналіз існуючого та потенційного попиту споживачів ресторанних послуг різних рівнів (світу, регіону, підприємства та його конкурентів). Ринок кулінарної продукції, його сегменти, сезонні зміни. Визначення привабливості пропонованого переліку ресторанних послуг для споживача.
Модуль 2. Практичні аспекти реалізації інновацій в ресторанній індустрії		
Тема 3. Розробка інновації в ресторанній сфері 3.1 Розробка концепції інновації в ресторанній сфері. 3.2. Визначення інноваційного прототипу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Розгляд варіативних сценаріїв проведення стратегій і технік, які забезпечують зниження слабких і підвищення сильних позицій підприємства ресторанної індустрії. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. Визначення інноваційного прототипу. Розробка моделі інновації об'єкту ресторанної індустрії. Деталізація компонентів моделі.
Тема 4. Реалізація інновації в ресторанній сфері	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Реалізація інноваційного проекту в ресторанній сфері. Джерела і механізми фінансування інновацій. Ефективність інновацій у ресторанній сфері. Види ефектів (науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний). Ризики реалізації інноваційного проекту в ресторанній індустрії. Механізми контролю та моніторингу інноваційного розвитку підприємства ресторанної індустрії.

### Інформаційні джерела

1. Антонюк Л. Л., Поручник А. М., Савчук В. С. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації: Монографія. — К.: КНЕУ, 2003. — 394 с.
2. Василенко В.О., Шматько В.Г. Інноваційний менеджмент: навч. посібник. Видання 3-є, ви. та доп. / За редакцією В.О. Василенко. — К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 440 с
3. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. М. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформації економіки. Навч. посіб. — К.: Центр учбової літератури, 2012. — 448 с.
4. Ілляшенко С.М. Інноваційний менеджмент : підручник. / С.М. Ілляшенко. — Суми : ВТД «Університетська книга», 2010. — 334 с.
5. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
6. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. — К.: КНЕУ, 2003. — 504 с.
7. Маркетинг. Менеджмент. Інновації: монографія / за ред. д.е.н., професора С.М. Ілляшенка. — Суми: ТОВ «Друкарський дім «Папірус», 2010. — 621 с.
8. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. — К.: Кондор-Видавництво, 2013. — 250 с.

## Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (3 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); виконання навчальних завдань (3 балів); завдання самостійної роботи (3 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (10 балів)	28
Модуль 2 (теми 4-5): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (4 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (4 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	32
екзамен	40
Разом	100

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни