

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Новітні технології в готелях і ресторанах

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: Факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Новітні технології в готелях і ресторанах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». 2021 р. 15 с.

Розробник:

Новосьолов Олександр Васильович, кандидат історичних наук, доцент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » травня 2021 р., №

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.
« » 20__ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « » 20__ р., №

Голова

Чорна Л.В.

« » 20__ р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0		Вибіркова	
Модулів – 2	спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно-ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –			
Загальна кількість годин – 180		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	8 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	162 год.
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: <u>екзамен</u>	

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

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/9

2. Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета: вивчення дисципліни «Новітні технології в готелях і ресторанах» передбачає: – розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до змін бізнесу в сфері послуг; – створення і напроми розвитку новітніх форм сервісу різноформатних закладів готельно-ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо новітніх форм надання професійних послуг; – оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління новітніми технологіями в готельно-ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі; – ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

Завдання дисципліни полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

- характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки, заснованої на знаннях;
- орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері послуг;
- ознайомлення з новітніми формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства;
- дослідження розвитку нових форматів закладів готельно-ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні закладів готельно-ресторанного господарства як інструментарію реалізації новітніх технологій;
- вміння планувати і вирішувати організаційні завдання, відповідати за якість їхнього виконання;
- використання сучасних форм, схем та методів інноваційного процесу обслуговування туристів у готельно-ресторанних комплексах;
- визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій підприємств готельно-ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен: **знати:**

- теорію і практику конструювання та впровадження нововведень у готельно-ресторанному господарстві;
- поняття інновації, функції інноваційної діяльності та її регулювання; нововведення у туризмі та їх вплив на розвиток готельно-ресторанної сфери;
- питання підприємництва та інновацій, управління інноваційною діяльністю на підприємстві;

- питання управління ресторанним бізнесом, впровадження інновацій у систему підготовки кадрів та орієнтуватись у сучасних технологіях управління діяльністю колективів;
- види новітніх технологій на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

вміти:

- самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;
- професійно адаптуватись, навчатись новим технологіям, нести відповідальність за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів;
- генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та намічати шляхи дослідження; використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність готельних та ресторанних закладів;
- управляти напрямами і варіантами розвитку підприємств галузі у нестабільному ринковому середовищі;
- формувати стратегії новітнього розвитку підприємств сфери гостинності;
- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження новітніх технологій при виробництві страв у закладах ресторанного господарства;
- виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу;
- набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності;
- самостійно працювати з економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет;
- грамотно підбирати і використовувати інформацію періодичної преси, нормативно-правову літературу та довідково-правові системи;
- уміти вести дискусії, чітко аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності ресторанного закладу.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Новітні технології в ресторанному господарстві

Тема 1: Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій

Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інтелектуальній основі. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Перелік найбільш високотехнологічних прогресів сьогодення. Види інновацій за класифікаційними ознаками. Життєвий цикл інновацій. Поняття про інноваційні технології. Види і класифікація інновацій. Організаційні інновації.

Тема 2. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг

Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно-ресторанної справи. Технологічний підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанної справи. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг. Формування інноваційної ідеї і постановка мети проекту. Маркетингові дослідження ідеї проекту. Структуризація проекту. Аналіз ризику і невизначеності. Вибір варіанта реалізації проекту. Сутність та принципи планування інновацій

Тема 3. Роль новітніх технологій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг.

Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Основні етапи розробки інноваційної стратегії. Зв'язок стратегії розвитку підприємства із інноваційною діяльністю.

Тема 4. Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах

Поняття про організаційні інновації готельно-ресторанних підприємств. Нетрадиційні методи роботи із персоналом: лізинг, аутсорсинг, аутстафінг, дауншифтинг, послуги фрілансерів. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві як сучасний тренд. Форми соціального стимулювання співробітників. Обслуговування гостей із обмеженими можливостями в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 5. Новітні технології в сервісології ресторанного бізнесу

Управління ресторанами: нові технології та тренди. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Характеристика професії міксолог, його обов'язки. Чайні і кавові церемонії – правила і особливості здійснення. Правила формування карти пропозицій. Інновації в обслуговуванні клієнтів. Проекційний відеоекран. Інтерактивний бар. Класичні та інноваційні види меню. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому. Ресторан майбутнього. Як можуть виглядати ресторани майбутнього?

Тема 6. Впровадження новітніх енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві

Енергозбереження в рамках ресторану. Електроенергія. Енергозберігаючі контролери «SKAT Energy». Система енергозбереження ULTRA. Контролери систем освітлення «LЕС». Вентиляція і кондиціонування. Панельне підлогове кондиціонування. Рекуперація тепла. Технологія теплових насосів Повітря-Вода. Автоматизовані системи HVAC. Вбудовані іонізатори повітря. Водопостачання.

Регулятор температури КОМОС УЗЖ. Насадка-аератор для економії води РА-22. Системи дистанційного керування та моніторингу стану об'єкта AWS.

Тема 7. Новітні технології приготування страв

Система технологій готування і подавання «Cook & Serve». Технологія готування і зберігання страв «Cook & Hold». Система технологій готування і охолодження страв танापівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій готування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze». Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL). Стефан-гриль. Установка вакуумного маринування Cookvac. Посудина Дьюара. Пакоджетінг. Термоміксинг. Аромадистиляція. Хербофільтри. Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).

Змістовий модуль 2 Новітні технології в готельному господарстві

Тема 8. Технологічні, соціальні та інфраструктурні новації в готельному господарстві

Технологічні інноваційні технології в готельному господарстві. Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури готелів. Економічні інновації в готельному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.

Тема 9. Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства

Основні складові стратегії розробки інновацій на підприємствах готельного господарства та їх зв'язок із системою менеджменту. Мета та цілі створення інноваційних стратегій. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень. Кластери в системі стратегічного управління. Аналіз формування системи показників діяльності та управління готелями. Збалансована система показників (СЗП).

Тема 10. Інновації сервісного обслуговування у готелях

Новітні технології обслуговування гостей у готелях. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні нововведення у готельному обслуговуванні.

Тема 11. Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів

Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у

готелі, організації її управління та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.

Тема 12. Новітні енергозберігаючі технології у готельному господарстві

Оптимізація енергоспоживання в готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях. Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.

Тема 13. Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності

Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг. Основні поняття та визначення в області готельного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі різних категорій. Додаткові послуги.

Тема 14. Організація додаткових послуг як інноваційн складова діяльності готелю

Необхідність інновацій в готелях. Новітні технології в обслуговуванні гостей готелю

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	с	лаб.	інд.	с.р.		л	с	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ												
Тема 1: Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація новітніх технологій	12	2	2			8	14	2				12
Тема 2. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг	12	2	2			8	14	2				12
Тема 3. Роль новітніх технологій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг.	12	2	2			8	14		2			12
Тема 4. Організаційні інновації в готельно-	12	2	2			8	14	2				12

ресторанних комплексів												
Тема 5. Новітні технології в сервісології ресторанного бізнесу	14	2	4			8	14		2			12
Тема 6. Впровадження новітніх енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві	14	2	2			10	10					10
Тема 7. Новітні технології приготування страв	14	4	2			8	10					10
Разом за змістовим модулем 1	90	16	16			58	90	6	4			80
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ												
Тема 8. Технологічні, соціальні та інфраструктурні новації в готельному господарстві	14	2	2			10	14	2				12
Тема 9. Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства	14	2	2			10	14		2			12
Тема 10. Інновації сервісного обслуговування у готелях	12	2	2			8	14	2				12
Тема 11. Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів	12	2	2			8	12					12
Тема 12. Новітні енергозберігаючі технології у готельному господарстві	14	2	2			10	14		2			12
Тема 13. Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності	12	2	2			8	12					12
Тема 14. Організація додаткових послуг як інноваційн складова діяльності готелю	12	2	2			8	10					10
Разом за змістовим модулем 2	90	14	14			62	90	4	4			82

Усього годин	180	30	30			120	180	10	8		162
---------------------	------------	-----------	-----------	--	--	------------	------------	-----------	----------	--	------------

4. Теми семінарських занять (денна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій	2
2	Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг	2
3	Роль новітніх технологій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг	2
4	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	2
5	Новітні технології в сервісології ресторанного бізнесу	4
6	Впровадження новітніх енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві	2
7	Новітні технології приготування страв	2
8	Технологічні, соціальні та інфраструктурні новації в готельному господарстві	2
9	Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства	2
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях	2
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів	2
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному господарстві	2
13	Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності	2
14	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелю	2
Всього:		30

5. Теми семінарських занять (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій	
2	Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг	
3	Роль новітніх технологій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг	2
4	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	
5	Новітні технології в сервісології ресторанного бізнесу	2
6	Впровадження новітніх енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві	
7	Новітні технології приготування страв	
8	Технологічні, соціальні та інфраструктурні новації в готельному господарстві	
9	Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства	2
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях	
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів	
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному господарстві	2
13	Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності	

14	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелю	
Всього:		8

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій	8
2	Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг	8
3	Роль новітніх технологій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг	8
4	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	8
5	Новітні технології в сервісології ресторанного бізнесу	8
6	Впровадження новітніх енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві	10
7	Новітні технології приготування страв	8
8	Технологічні, соціальні та інфраструктурні новації в готельному господарстві	10
9	Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства	10
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях	8
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів	8
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному господарстві	10
13	Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності	8
14	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелю	8
Всього:		160

9. Індивідуальні завдання

1. Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Поняття про інноваційні технології.
2. Сутність інновацій та інноваційної діяльності.
3. Державне регулювання інноваційної діяльності.
4. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в індустрії гостинності.

5. Характеристика нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності готельно-ресторанного господарства України: Закон України «Про інноваційну діяльність».
6. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в ресторанному закладі для розробленої концепції.
7. Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей.
8. Характеристика інновацій, які впроваджують в конкретний заклад ресторанного господарства.
9. Характеристика сучасних інноваційних технологій Fast food.
10. Характеристика сучасних інноваційних технологій барів.
11. Характеристика сучасних інноваційних технологій в кав'ярнях.
12. Характеристика інноваційних технологій в приготуванні страв вузькоспеціалізованих підприємств харчування.
13. Аналіз інноваційних технологій в сфері обслуговування (сервісі) вузькоспеціалізованих підприємств харчування.
14. Аналіз ринку інновацій в сфері додаткових послуг вузькоспеціалізованих підприємств харчування.
15. Кейтеринг як інноваційний напрям ресторанного бізнесу. Особливості організації кейтерингового бару.
16. Тенденції впровадження енергозберігаючих інновацій в закладах ресторанного господарства.
17. Загальні принципи енергозбереження.
18. Аналіз основних напрямів впровадження енергозберігаючих технологій в сучасні заклади
19. ресторанного господарства.
20. Інноваційні технології в спеціалізованому обладнанні в ресторанах світу.
21. Інноваційні технології в презентації ресторанних страв.
22. Сутність інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок.
23. Аналіз сучасних інноваційних технологій в збереженні якісних показників харчових продуктів в ресторанному господарстві.
24. Сучасні напрями застосування молекулярної технології для дизайну продукції ресторанного господарства.
25. Характеристика інноваційних видів обладнання для ресторанного господарства
26. Прогресивні сервісні інновації в ресторанному бізнесі.
27. Особливості створення нового продукту і нового сервісу в ресторанному господарстві.
28. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг.
29. Характеристика переваг від впровадження інновацій у ресторанному господарстві для виробника та споживача
30. Принципи і правила подання інформації в меню з точки зору традиції та інновації.

31. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.
32. Зміни на сучасному ринку праці і природа виникнення нових професій в ресторанному господарстві.
33. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в готельному закладі для розробленої концепції.
34. Вибір типу інновацій для підприємства готельного господарства з урахуванням його особливостей.
35. Характеристика інновацій, які впроваджують в заклад готельного господарства.
36. Впровадження та реалізація інноваційного готельного продукту за основними стадіями.
37. Формування організаційної структури управління закладом готельного господарства
38. Характеристика основних інноваційних технологій в інформаційній службі готелю.
39. Характеристика інноваційних технологій маркетингу та реклами в готелях.
40. Аналіз інноваційних технологій в службі прийому і розміщення та бронювання готелів.
41. Сучасні автоматизовані системи бронювання номерів.
42. Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства.
43. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури.
44. Характеристика енергозберігаючих технологій в готельному господарстві.
45. Системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях.
46. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності сучасних готельно-ресторанних комплексів.
47. Аналіз інноваційних методів забезпечення безпеки у сучасному готельному комплексі.
48. Характеристика сучасних інновацій в готелях України різної зірковості.
49. Характеристика інновацій готельних послуг в готелях різної зірковості.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;

- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

<i>Змістовий модуль 1, 2</i>														<i>Тестування № 1</i>	<i>Тестування № 2</i>	<i>Сам.робота</i>	<i>Сума</i>
<i>T 1</i>	<i>T 2</i>	<i>T 3</i>	<i>T 4</i>	<i>T 5</i>	<i>T 6</i>	<i>T 7</i>	<i>T 8</i>	<i>T 9</i>	<i>T 10</i>	<i>T 11</i>	<i>T 12</i>	<i>T 13</i>	<i>T 14</i>				
5	5	5		5	5	5		5	5		5	5		15	15	20	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 188 с. С. 29–36.
2. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 48 с.

3. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник. За ред. проф. В.М. Клапчука. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 167–175.

14. Рекомендована література

1. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Какічев С., Ліщитович Л. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. Київ: КВІЦ, 2017. 200 с.
3. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанный бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
4. П'ятницька Г., П'ятницька Н. Інноваційні ресторанный технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2013. 250 с.
5. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. За ред. Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
6. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. За ред. П. П. Микитюка. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. *Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36*. [Електронний ресурс]. URI <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>
2. Горіна Г. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. URI: <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/35256>
3. Мазур С. Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс]. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21.

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.