

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компонента <i>Нормативний/вибірковий</i>	Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі Нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2023-2024/ 5 семестр / 3 курс
Науково-педагогічний працівник	ID11012
Профайл НПП	
Контактний тел.	
E-mail:	
Сторінка освітнього компонента в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=6527
Консультації	<i>Онлайн-консультації:</i> через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «**Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі**» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Освітній компонент належить до циклу обов'язкових. Освітній компонент «**Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі**» формує спеціальні професійні компетентності у здобувачів із питань використання інноваційних технологій у галузі готельно-ресторанного і туристичного бізнесу.

Актуальність вивчення освітнього компоненту «**Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі**» зумовлена тим, що в економіці інновації представляють собою метод конкуренції, оскільки інновація веде до зниження собівартості, цін і зростання прибутку, до створення нових потреб, до притоку грошей, до підвищення іміджу виробника нових продуктів, до відкриття і захоплення нових ринків, у тому числі і зовнішніх. Все це вимагає глибоких економічних знань і ефективного застосування інноваційних технологій в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування готельного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних і ресторанных послуг та відсутність належного сервісу у сфері туризму. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на світовому ринку готельно-ресторанных послуг.

Предметом вивчення освітнього компоненту «**Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі**» є напрями інноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства і туристичного бізнесу.

Освітній компонент «**Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі**» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії туризму, їх взаємозв'язків і розвиває у здобувачів практичні навички управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. В освітній компоненті наведено як теоретичний матеріал, так і питання і завдання для самодіагностики засвоєння матеріалу.

Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо першого та другого модуля.

За результатами суми балів, набраних за два (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Мета вивчення освітнього компоненту «**Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі**» - розширення і поглиблення знань у здобувачів щодо сучасного стану і перспектив розвитку закладів готельно-ресторанного та туристичного господарства, створення інноваційних форм сервісу та надання професійних послуг.

Основними завданнями освітнього компоненту «**Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі**» є:

– розширення і поглиблення у здобувачів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до змін бізнесу в сфері послуг;

- створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноманітних закладів готельно-ресторанного господарства та розширення і поглиблення у здобувачів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг;
- оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно-ресторанному господарстві, оснований 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.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

1. Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. Загальні компетентності:

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства

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

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних, ресторанных та туристичних 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 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	16	28	179

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК 1. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ						
4	Тема №1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і	Лекція (- год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.inno.polis.info	Подивитись презентацію, виконати тестові	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

	характеристика харчових і дієтичних домішок.		http://www.in.gov.ua	завдання		
6	Тема №2. Науково-практичні й методологічні підходи щодо користування харчовими продуктами функціонального призначення, їхня класифікація та характеристика.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innovopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Тема №3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innovopolis.info http://www.in.gov.ua	Відповісти на питання, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Тема №4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innovopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Тема №5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innovopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
4	Тема №6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.	Лекція (- год.) Практичне заняття (- год.) Самостійна робота (4 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innovopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	-	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

4	Тема №7. Інноваційні форми обслуговування у ресторанному господарстві.	Лекція (- год.) Практичне заняття (- год.) Самостійна робота (4 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	-	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
4	Тема №8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанного господарства.	Лекція (- год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
Блок II. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ТА ТУРИЗМІ						
2	Тема №9. Інновація як об'єкт управління.	Лекція (- год.) Практичне заняття (- год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	-	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
4	Тема №10. Прогнозування інноваційних планів.	Лекція (- год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	2	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Тема №11. Інноваційні процеси у готельному господарстві.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Відповісти на питання, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
4	Тема №12. Забезпечення інноваційних планів.	Лекція (- год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)

6	Тема №13. Інноваційні проекти в туризмі.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
2	Тема №14. Теорії інноваційного розвитку.	Лекція (- год.) Практичне заняття (- год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	-	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Тема №15. Інноваційні процеси в туризмі.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
2	Тема №16. Державне регулювання інноваційної діяльності.	Лекція (- год.) Практичне заняття (- год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	-	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
4	Тема №17. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування.	Лекція (- год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
4	Тема №18. Інноваційні проекти в туризмі.	Лекція (- год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)

2	Тема №19. Правові аспекти інноваційної діяльності.	Лекція (- год.) Практичне заняття (- год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	-	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Тема №20. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі.	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (2 год.)	2,6,7,8,9,11,12,13,14,15,16 http://www.innopolis.info http://www.in.gov.ua	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7. 2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема №2. Науково-практичні й методологічні підходи щодо користування харчовими продуктами функціонального призначення, їхня класифікація та характеристика.	Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. Методика проектування багатокомпонентних харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування. Класифікація та характеристика харчових продуктів функціонального призначення.
Тема №3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	Технологія холодних закусок, страв і кулінарних виробів з овочів, грибів, сиру, яєць з використанням дієтичних домішок. Технологія холодних закусок, страв і кулінарних виробів з використанням дієтичних домішок. Інноваційні технології овочевих, грибних страв, та страв із сиру та яєць. Технологія супів та соусів із використанням дієтичних домішок. Технологія страв із м'яса, м'ясних продуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних домішок. Технологія гідробіонтів із використанням дієтичних домішок. Технологія десертних страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних домішок. Технологія десертних страв, напоїв із використанням дієтичних домішок. Технологія борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних домішок. Молекулярні технології у виробництві харчових продуктів. Якість харчових продуктів функціонального призначення. Лабораторні дослідження харчової цінності, товарних якостей та свіжості харчових продуктів. Держстандарти та гігієнічні нормативи основних харчових продуктів.
Тема №4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.	Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування. Особливості організації харчування людини залежно від віку, статі, інтенсивності захворювань. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення. Харчування на борту літака. Загальна характеристика

	організації харчування на борту літака. Раціони харчування на борту літака.
Тема №5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Лікувально-оздоровче харчування в умовах санаторію. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія та лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку. Організація раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1–6 років). Раціональне харчування дітей шкільного віку (6–17 років).
Тема №11. Інноваційні процеси у готельному господарстві.	Організаційні інновації у готельному господарстві. Соціальні інновації у готельному господарстві. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві. Технологічні інновації у готельному господарстві. Економічні інновації у готельному господарстві.
Тема №13. Інноваційні проекти в туризмі.	Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.
Тема №15. Інноваційні процеси в туризмі.	Інновації в управлінні туристськими підприємствами. Інноваційні процеси в просуванні й комерціалізації туристського продукту. Динамічне моделювання бізнесу. Управління інноваціями. Управління знаннями. Управління інноваціями. Управління знаннями.
Тема №20. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі.	Фінансова складова інноваційного потенціалу підприємства. Цілі й завдання системи фінансування. Сутність системи фінансування інноваційної діяльності. Методи оцінки інноваційних проектів. Ризики інноваційних проектів. Поняття ризику в підприємницькій діяльності. Методи оцінки ризику.

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема №1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних домішок.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №2. Науково-практичні й методологічні підходи щодо користування харчовими продуктами функціонального призначення, їхня класифікація та характеристика.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема №4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №10. Прогнозування інноваційних планів.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №11. Інноваційні процеси у готельному господарстві.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №12. Забезпечення інноваційних планів.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №13. Інноваційні проєкти в туризмі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №15. Інноваційні процеси в туризмі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №17. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №18. Інноваційні проєкти в туризмі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема №20. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема №1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і	Класифікація і характеристика харчових і дієтичних домішок. Теорії і концепції харчування. Сутність та наукові основи нутрігеноміки. Харчові та дієтичні

характеристика харчових і дієтичних домішок.	домішки: поняття, класифікація, характеристика. Новітні технології виробництва дієтичних домішок.
Тема №2. Науково-практичні й методологічні підходи щодо користування харчовими продуктами функціонального призначення, їхня класифікація та характеристика.	Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. Методика проектування багатокomпонентних харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування. Класифікація та характеристика харчових продуктів функціонального призначення.
Тема №3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	Технологія холодних закусок, страв і кулінарних виробів з овочів, грибів, сиру, яєць з використанням дієтичних домішок. Технологія холодних закусок, страв і кулінарних виробів з використанням дієтичних домішок. Інноваційні технології овочевих, грибних страв, та страв із сиру та яєць. Технологія супів та соусів із використанням дієтичних домішок. Технологія страв із м'яса, м'ясних продуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних домішок. Технологія гідробіонтів із використанням дієтичних домішок. Технологія десертних страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних домішок. Технологія десертних страв, напоїв із використанням дієтичних домішок. Технологія борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних домішок. Молекулярні технології у виробництві харчових продуктів. Якість харчових продуктів функціонального призначення. Лабораторні дослідження харчової цінності, товарних якостей та свіжості харчових продуктів. Держстандарти та гігієнічні нормативи основних харчових продуктів.
Тема №4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.	Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування. Особливості організації харчування людини залежно від віку, статі, інтенсивності захворювань. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення. Харчування на борту літака. Загальна характеристика організації харчування на борту літака. Раціони харчування на борту літака.
Тема №5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Лікувально-оздоровче харчування в умовах санаторію. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія та лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку. Організація раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1–6 років). Раціональне харчування дітей шкільного віку (6–17 років).

Тема №6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.	Класифікація сучасних форматів закладів ресторанного господарства. Нова філософія меню закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
Тема №7. Інноваційні форми обслуговування у ресторанному господарстві.	Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Організація харчування на виставках та ярмарках.
Тема №8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанного господарства.	Характеристика додаткових послуг на підприємствах ресторанного господарства. Інноваційні форми надання послуг бармена. Організація роботи сомельє. Організація роботи бариста. Барний та сигарний кейтеринг. Професія вітальє.
Тема №9. Інновація як об'єкт управління.	Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.
Тема №10. Прогнозування інноваційних планів.	Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств. Сутність і принципи планування інновацій.
Тема №11. Інноваційні процеси у готельному господарстві.	Організаційні інновації у готельному господарстві. Соціальні інновації у готельному господарстві. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві. Технологічні інновації у готельному господарстві. Економічні інновації у готельному господарстві.
Тема №12. Забезпечення інноваційних планів.	Проектування інноваційних продуктів (послуг). Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.
Тема №13. Інноваційні проекти в туризмі.	Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.
Тема №14. Теорії інноваційного розвитку.	Економічний розвиток суспільства та підприємницької діяльності. Циклічний розвиток економіки. Дослідження М. Д. Кондратьєва, теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера. Дослідження М. Д. Кондратьєва про циклічний розвиток економіки. Теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера. Технологічні устрої розвитку. Роль підприємця в інноваційних процесах.
Тема №15. Інноваційні процеси в туризмі.	Інновації в управлінні туристськими підприємствами. Інноваційні процеси в просуванні й комерціалізації туристського продукту. Динамічне моделювання бізнесу. Управління інноваціями. Управління знаннями. Управління інноваціями. Управління знаннями.

Тема №16. Державне регулювання інноваційної діяльності.	Вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в туризмі. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні й поширенні інновацій. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів. Регулювання інноваційної діяльності у промислово розвинених країнах. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні. Проблеми розвитку наукового потенціалу регіонів України. Законодавчі акти, які регулюють інноваційну діяльність в Україні. Варіанти інноваційної політики в Україні. Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі.
Тема №17. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристського обслуговування.	Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси. Способи поширення інноваційних продуктів. Застосування інформаційних технологій в туризмі. Глобальні розподільні системи. Електронна комерція.
Тема №18. Інноваційні проекти в туризмі.	Нові види та форми організації подорожей. Особливості екстремального туризму. Сухопутний туризм. Пригодницькі тури. Повітряний туризм, відпочинок і розваги. Водний туризм. Інші інноваційні напрями в туризмі. Система клубного відпочинку таймшер. Аналіз тенденцій розвитку ринку світового медичного туризму.
Тема №19. Правові аспекти інноваційної діяльності.	Інтелектуальний продукт як власність. Інтелектуальна власність як товар. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму. Охорона і захист інтелектуальної власності. Способи охорони й захисту інтелектуальної власності. Міжнародні угоди про охорону інтелектуальної власності.
Тема №20. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі.	Фінансова складова інноваційного потенціалу підприємства. Цілі й завдання системи фінансування. Сутність системи фінансування інноваційної діяльності. Методи оцінки інноваційних проектів. Ризики інноваційних проектів. Поняття ризику в підприємницькій діяльності. Методи оцінки ризику.

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Загальна система оцінювання освітнього компоненту	За семестр з освітнього компоненту проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність здобувача на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки.
--	---

	<p>Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{\text{ср}}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $\text{ПК} = (X_{\text{ср}}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності здобувача на всіх заняттях $X_{\text{ср}} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $\text{ПК} = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) здобувачем отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $\text{КТ} = \text{ПК} + \text{ПКР} = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Здобувач має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з освітнього компоненту (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $\text{ЗР} = (\text{ПО} + \text{Е}) / 2$</p>
<p>Практичні заняття</p>	<p>«5» – здобувач в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – здобувач не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
<p>Умови допуску до підсумкового</p>	<p>Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення освітнього компоненту 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даного освітнього</p>

контролю	компоненту. Здобувач зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю.
-----------------	---

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Микитюк П. П. Інноваційний менеджмент: підруч. / П. П. Микитюк, В. Я. Брич, М. М. Шкільняк, Ю. І. Микитюк – Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2019. – 518 с.
4. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 448 с.
5. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
6. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. Київ: КНТЕУ, 2015. 430 с.
7. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Харків: Світ книги, 2014. 411 с.
8. Організація туризму [Текст] : підручник / Л. М. Алексеєнко, Т. І. Божук, В. Я. Брич [та ін.] ; за заг. ред. В. Я. Брича. - Тернопіль : ТНЕУ, 2017. - 448 с.
9. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
10. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Київ : НУХТ, 2014. 93 с. 74
11. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. Київ: КНТЕУ, 2015. 465 с.
12. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
13. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

Допоміжна

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 494 с.
2. Бубенко П.Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [монографія] / П.Т.Бубенко. Харків : НТУ «ХПІ», 2012. 316 с.
3. Геєць В.М. Інноваційні перспективи України / В.М. Геєць, В.П.Семіноженко. Харків: Константа, 2016. 272 с.
4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. Київ: Книга, 2015. 428 с.

5. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл./ Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2018. 307 с.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. Грятницької. Київ: КНТЕУ, 2015. 632 с.
7. Підсолоджуючі речовини у харчуванні / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Карпачев В.В. Київ: КНТЕУ, 2014. 445 с.
8. Чухрай Н.І. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : [монографія] / Н.І. Чухрай. Львів: політехніка, 2015. 262 с.

10. Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Сайт Державного департаменту інтелектуальної власності. URL: <http://www.sdip.gov.ua>
2. Сайт Державного фонду фундаментальних досліджень. URL: <http://www.dffd.gov.ua>
3. Безкоштовний онлайнний каталог патентів з можливістю пошуку. URL: <http://www.FreePatentsOnline.com>
4. Сайт присвячений інноваціям та інвестиціям. URL: <http://www.innopolis.info> Сайт присвячений інноваціям та інвестиціям.
5. Державне агентство України з інвестицій та інновацій . URL: <http://www.in.gov.ua>