

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Львівський національний університет імені Івана Франка**  
**Географічний факультет**  
**Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій**

*Затверджено*  
на засіданні кафедри готельно-ресторанної  
справи та харчових технологій  
географічного факультету  
Львівського національного університету імені Івана Франка  
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни «Інноваційні технології у готельно-ресторанному  
бізнесі»,  
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»  
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти  
для здобувачів спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів 2023 р.

<b>Назва дисципліни</b>	Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі
<b>Адреса викладання дисципліни</b>	м. Львів, вул. Лесі Українки, 39
<b>Факультет/ кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	Факультет географічний, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
<b>Викладачі дисципліни</b>	Ощипок Ігор Михайлович доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Контактна інформація викладача</b>	him1960@ukr.net
<b>Консультації з питань вивчення дисципліни</b>	Понеділок: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 206 )
<b>Сторінка курсу</b>	
<b>Інформація про дисципліну</b>	Дисципліна «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі» – нормативна з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти, освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається в другому семестрі в обсязі 4 кредити / 120 годин за ECTS.
<b>Коротка анотація дисципліни</b>	Дисципліна «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі» зорієнтована на формування фахових компетентностей для досліджень, провадження інноваційної діяльності, формування нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельного і ресторанного бізнесу. Курс передбачає опанування новими знаннями, досвідом використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, зокрема: основними тенденціями інноваційних досліджень в готельно - ресторанному бізнесі; методикою оцінки ефективності впровадження інновацій; проводити аналіз стан закладів готельно - ресторанного господарства; використання різних методів маркетингових досліджень для аналізу попиту на впровадження інновацій; формування структури інноваційної концепції з обґрунтуванням її доцільності; створення інноваційного готельного і ресторанного продукту та впроваджувати його у заклад ресторанного господарства.
<b>Мета та цілі дисципліни</b>	Метою викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі» є: формування інноваційного мислення, оволодіння студентами сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями у готельно - ресторанному господарстві. Цілі навчальної дисципліни: – оволодіти основними науковими поняттями, принципами, категоріями та формулювати інновації у сфері гостинності; – використовувати теоретичні положення, наукові підходи до інновацій у сфері гостинності в наукових дослідженнях та практичній діяльності; – систематизувати наукові підходи до інновацій у сфері гостинності; – з'ясувати зв'язки між теорією, інноваціями та практикою у сфері гостинності, осмислювати зміст основних інновацій у гостинності.
<b>Література для вивчення дисципліни</b>	<b>Основна:</b> 1. 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.

2. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 131 с. 3. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с
3. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с.
4. Данько Н., Довгаль Г. Концепції менеджменту якості готельної послуги в індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2017. - С. 234-250. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf>
5. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua>.
6. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства. Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2(8). URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/zhuravljova.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/zhuravljova.htm)
7. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : [http://www.nbu.gov.ua/old\\_jm/Chem\\_Biol/Pkh/2008\\_1\\_2/str36.pdf](http://www.nbu.gov.ua/old_jm/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf)
8. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
9. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» URL: <http://ffre.ru/mernamameryfsyfs.html>
10. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 120 с.
11. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н.І. Данько та ін. ; за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 288 с.
12. Кушнірук Г., Пандяк І. Капсульні готелі – сучасний тренд в індустрії гостинності. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18-20 травня 2023 р.). Львів: Простір-М, 2023. Т. 3. С. 215 – 219.
13. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько / Підручник. – К.: Знання, 2011. – 366 с.
14. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк / Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
15. Миронов Ю.Б. Інновації в готельному бізнесі Матеріали І Міжнар. наук.-практ. конф. "Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв".Прага: Oktan Print, 2020. 232 с. С.186-187. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/myronov43.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/myronov43.htm)
16. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://kook.com.ua/Molekulyarnaya-kulinariya-vysokietehnologii-na-kuhne.html>
17. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.
18. Ощипок І.М. Харчові виробництва. Формування технології первинної переробки забійних тварин на основі функціональних робочих модулів: *монографія* / І.М. Ощипок. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2020. – 265 с.
19. Ощипок І. М. Автоматизація виробничих процесів : навч. посібник /

- І. М. Ощипок, І. Ф. Ланиця. – Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 220 с.
20. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.
21. Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. Львів:Растр-7, 2023. –304 с.
22. Перспективні напрями розробки сушильного устаткування / І.М. Ощипок // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності// Третя Міжнародно-практична конференція: Тези доповідей (Харків: ХДУХТ, 4-6 вересня 2019 року– Харків-Мелітополь-Кирилівка) – С.46-48.
23. Ощипок І.М. Збагачення харчової сировини інгредієнтами для створення продуктів здорового харчування / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2019. – Вип. 22. – С. 44-51. – (Технічні науки).
24. Ощипок І.М. Перспектива інвестиційної діяльності у готельному бізнесі України/ І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2019. – Вип. 57. – С. 26-32. – (Економічні науки)
25. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: консп. лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. С. Павлюченко – Київ : НУХТ, 2014. – 93 с.
26. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.
27. Пандяк І. Сталий розвиток готельної індустрії // Наук. вісник Херсон. держ. ун-ту. Сер. географ. наук. – Херсон. – 2018. – Вип. 8. – С. 276 – 281.
28. Пандяк І. Сталий розвиток готельної індустрії: сучасний стан та тенденції // Матеріали III-ого міжнародного наукового семінару «Природні ресурси регіону: проблеми використання, ревіталізації та охорони – Львів: В-во Львівського нац. ун-ту ім. І. Франка. – 2018. – С. 275-280.
29. Пандяк І.Г. Сучасні тенденції корпоратизації ринку готельних послуг України національними операторами / І.Г. Пандяк, Н.М. Паньків / Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. – С. 67 – 70.
30. Пандяк І. Готельні мережі України: структура та особливості сучасного розвитку / І. Пандяк, Ю. Хомич / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2022. – С. 97-100.
31. Пандяк І. Сучасні тенденції розвитку глемпінгу в Україні / І. Пандяк, А. Ситник / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2021. – С. 25-29.
32. Посохов І.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с. <http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345>
33. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. Економіка та суспільство. 2022. No 44.  
[URL:https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805](https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805).
34. Чуєва, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг

- на міжнародний туристичний бізнес. *Економіка та суспільство*, (48). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25>.
35. Фінансові результати до оподаткування підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та мікропідприємства (2010–2020). Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
36. Тімар І.В. Інноваційна складова іміджу підприємств сфери готельних послуг. – Вісник Львівського політехнічного національного університету. №2. URL: <http://ena.lp.edu.ua/bitstream/ntb/32300/1/197-355-356.pdf>
37. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / [М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, С. В. Майкова та ін.] ; за ред. д-ра с.-г. наук, проф. М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. С. 243 – 276.
38. Шацька З. Я., Некрасова А. І. Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств готельної сфери. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні детермінанти розвитку бізнес-процесів в Україні», 24 травня 2017 р. Київ: КНУТД, 2017. С. 233–236.
39. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі. Вісник львівського університету. Серія міжнародні відносини. 2014. Випуск 34. URL: [http://file:///C:/Users/User/Downloads/VLNU\\_Mv\\_2014\\_34\\_33.pdf](http://file:///C:/Users/User/Downloads/VLNU_Mv_2014_34_33.pdf).
40. Ярмолюк Д.І. Сервісні інновації в готельному бізнесі. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/449.pdf>
41. Tideman M. C. External influences on the hospitality industry, in: The Management of Hospitality, E.H. Cassee, R. Reuland (eds). Oxford : Pergamon, 1983. – P. 1.
42. Webster N. American Dictionary of the English Language / N. Webster. New York : Published by S. Converse, 1828. – Access mode : <https://www.biblio.com/american-dictionary-of-the-by-webster-noah/work/45226>

#### Допоміжна:

1. Білик Р.С. Моделі інноваційного розвитку національних економік в умовах глобальної конкуренції / Р.С. Білик // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка. Випуск 2 (48). – 2016. – 16–23 с. 39.
2. Білорус Т. В. Інноваційні технології в управлінні кадровим потенціалом підприємства / Т. В. Білорус [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.econom.univ.kiev.ua/articles/MIID/bilorus/innivatciyni\\_tehnologii\\_v\\_up\\_ravlinni\\_cadrovim\\_potencialom\\_pidpriemstva.pdf](http://www.econom.univ.kiev.ua/articles/MIID/bilorus/innivatciyni_tehnologii_v_up_ravlinni_cadrovim_potencialom_pidpriemstva.pdf).
3. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип.1(2). С.331-338.
4. Влащенко Н. М. Аналіз інформаційного забезпечення готельних підприємств м. Харкова / Н. М. Влащенко, К. О. Денісов. // Актуальні питання економіки, фінансів, обліку та управління : міжнародна науково-технічна конференція (29 вересня 2017 р., м. Полтава). – Полтава : ЦФЕНД, 2017. – 175 с. – С. 74–77.
5. Давидова О. Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова // Бізнес Інформ. – 2017.– № 11. – С. 459-464.
6. Домінська О.Я. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / О.Я. Домінська, Н.О. Батьковець // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. — 2017. — Вип. 52. — С. 39—41. — Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca\\_ekon\\_2017\\_52\\_8/](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_52_8/)
7. Інноваційні технології в готельному бізнесі [Електронний ресурс] – Режим доступу : [http://www.rusnauka.com/6\\_PNI\\_2014/Informatica/](http://www.rusnauka.com/6_PNI_2014/Informatica/)

3\_160394.doc.htm.

8. Особливості використання сучасних методів управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Л.О. Гончар, І.О. Єфіменко, Ефективна економіка № 10, 2015. <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6214>

9. Кожухівська Р. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу / Р. Кожухівська // Науковий журнал «Вісник Донецького національного університету». Сер. В: Економіка і право. 2015. Вип.1. С.160-164.

10. Перепеліцина В.Л. Світові тенденції розвитку інновацій на підприємствах готельного господарства : матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції «Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с

11. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії готинності під час кризи. Економіка та суспільство. 2022. № 42. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656>.

12. Пуха В. В. Переваги технологічних інновацій в готельно-ресторанній сфері / В. В. Пуха // Збірник матеріалів міжнар. наук.-практ. конференції [«Актуальність інновацій у маркетингу»], (19 – 20 липня 2013 р.) / Наукове об'єднання «Economics». – Сімферополь : НО «Economics», 2013. – 108 с.

13. Рега М.Г. Управління маркетинговою діяльністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Серія Економіка. Випуск 1(1). 2016. URL: <https://msu.edu.ua/visn/wp-content/uploads/2016/02/1-4-1-2014-23.pdf>

14. Саненко Л.І. Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях та їх переваги URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/sanenko.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/sanenko.htm).

15. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.

16. Управління інноваційною діяльністю : [монографія] / Г. В. Верещагіна, Н. М. Омеласенко, Т. Є. Сігаєва та ін. ; під заг. ред. О. М. Ястремської та Г. В. Верещагіної ; Харк. нац. екон. ун-т. – Х. : ІНЖЕК, 2010. – 402 с

17. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 2013. №16. С.224-228.

18. *Brotherton B.* Towards a definitive view of the nature of hospitality and hospitality management / B. Brotherton. International Journal of Contemporary Hospitality Management : 1999. No. – 11/4. –P. 168.

How technology is changing the hotel industry and the impact on guest experiences [Електронний ресурс] // Rentokil. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.rentokil.com/blog/hotel-industry-technology/#.YKTcQ3tR3IX>

#### **Інформаційні ресурси Інтернет-мережі**

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>

2. Огляд ринку готелів: як відновлюються готелі України [Електронний ресурс] // Нерухомість. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://thepage.ua/ua/real-estate/gotelnij-rinok-ukrayini-golovni-trendi-za-1-pivrichchya-2020-roku>.

3. Ринок готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) в Україні: тут будь-які гості в радість. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-gostinichno-restorannogo-biznesa-horeca-v-ukraine-zdes-lyubye-gosti-v-radost>

4. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stand-ta>



	<a href="https://www.booking.com/index.uk">klyuchovi-tendentsiyi</a> . Booking [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <a href="https://www.booking.com/index.uk">https://www.booking.com/index.uk</a> .
<b>Тривалість курсу</b>	120 год.
<b>Обсяг курсу</b>	Аудиторні години: - 48 з них: лекції - 32 годин лабораторні заняття - 16 годин самостійна робота - 72 годин
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Після завершення цього курсу студент буде:</p> <p><b>знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основні типи інновацій та їх особливості впровадження в сферу гостинності;</li> <li>– основні тенденції інноваційних досліджень в готельно - ресторанному бізнесі;</li> <li>– методи оцінки ефективності впровадження інновацій;</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аналізувати стан запровадження інновацій у закладах готельно - ресторанного господарства;</li> <li>– використовувати різні методи маркетингових досліджень для аналізу попиту на впровадження інновацій;</li> <li>– формувати структуру інноваційної концепції з обґрунтуванням її доцільності;</li> <li>– створювати інноваційний готельний і ресторанний продукт та впроваджувати його у заклад ресторанного господарства;</li> <li>– використовувати міжнародний та вітчизняний досвід у впровадженні інновацій.</li> </ul> <p>Вивчення дисципліни «Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі» забезпечить формування, розвиток та удосконалення фахових компетентностей, зокрема:</p> <p><b>а) загальні компетентності:</b></p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті</p> <p><b>б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</b></p> <p><b>СК 1.</b> 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</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність створювати і впроваджувати продуктиві, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 12.</b> 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.</p>

	<p><i>Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:</i></p> <p><b>ПРН 2.</b> Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>ПРН 3.</b> Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p><b>ПРН 4.</b> Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>ПРН 5.</b> Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p><b>ПРН 6.</b> Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p> <p><b>ПРН 7.</b> Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p><b>ПРН 9.</b> Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p><b>ПРН 11.</b> 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.</p>
<p><b>Ключові слова</b></p>	<p>Сфера гостинності, готельний бізнес, ресторанний бізнес, інновації, продукт, послуга, типи інновацій, маркетингові дослідження, проектування інновацій.</p>
<p><b>Формат курсу</b></p>	<p>Очний/заочний Проведення лекцій, лабораторних/практичних занять, консультацій.</p>



<p><b>Теми</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Інновація як об'єкт управління  <b>Тема 2.</b> Прогнозування нововведень готельними підприємствами  <b>Тема 3.</b> Організаційні інновації у готельному господарстві  <b>Тема 4.</b> Інформаційні інноваційні технології в процесах обслуговування у сфері гостинності  <b>Тема 5.</b> Інновації сервісного обслуговування у готелях  <b>Тема 6.</b> Інновації в інженерно-технічній складовій готелів  <b>Тема 7.</b> Інноваційні енергозберігаючі технології у готельному господарстві  <b>Тема 8.</b> Проектування інноваційних продуктів (послуг)  <b>Тема 9.</b> Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних домішок  <b>Тема 10.</b> Науково-практичні й методологічні підходи щодо користування харчовими продуктами функціонального призначення, їхня класифікація та характеристика  <b>Тема 11.</b> Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення  <b>Тема 12.</b> Методологія розробки харчових раціонів спеціального призначення  <b>Тема 13.</b> Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. технологія харчових продуктів дієтичного призначення у харчуванні дітей  <b>Тема 14.</b> Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства  <b>Тема 15.</b> Інноваційні форми обслуговування у ресторанному господарстві  <b>Тема 16.</b> Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанного господарства</p>																																																																																										
<p><b>Підсумковий контроль, форма</b></p>	<p>Іспит</p>																																																																																										
<p><b>Пререквізити</b></p>	<p>Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Методологія і організація наукових досліджень».</p>																																																																																										
<p><b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b></p>	<p>Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самопостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань.</p>																																																																																										
<p><b>Необхідне обладнання</b></p>	<p>Проектор, роздаткові матеріали, підключення до мережі Інтернет.</p>																																																																																										
<p><b>Критерії оцінювання</b></p>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів. Бали нараховуються за таким співвідношенням: лабораторні 30 б / модулі 20 б / іспит 50 б - 100 % семестрової оцінки.</p> <table border="1" data-bbox="523 1832 1460 2049"> <thead> <tr> <th colspan="16">Поточне тестування та самостійна робота</th> <th rowspan="2">Підсумковий тест (іспит)</th> <th rowspan="2">Сума</th> </tr> <tr> <th colspan="8">Змістовий модуль 1</th> <th colspan="8">Змістовий модуль 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Л1</td><td>Л1</td><td>Л3</td><td>Л4</td><td>Л5</td><td>Л6</td><td>Л7</td><td>Л8</td><td>М1</td><td>Л9</td><td>Л1</td><td>Л11</td><td>Л1</td><td>Л1</td><td>Л1</td><td>Л1</td><td>М</td> <td rowspan="2">50 балів</td> <td rowspan="2">100 балів</td> </tr> <tr> <td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0</td><td></td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>2</td> </tr> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>10</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>1</td><td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Л1, Л2, Л3 ...Л16 – теми лабораторних занять.  М1, М2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового</p>	Поточне тестування та самостійна робота																Підсумковий тест (іспит)	Сума	Змістовий модуль 1								Змістовий модуль 2								Л1	Л1	Л3	Л4	Л5	Л6	Л7	Л8	М1	Л9	Л1	Л11	Л1	Л1	Л1	Л1	М	50 балів	100 балів	1										0		2	3	4	5	6	2	1	2	2	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	2	2	1	10		
Поточне тестування та самостійна робота																Підсумковий тест (іспит)	Сума																																																																										
Змістовий модуль 1								Змістовий модуль 2																																																																																			
Л1	Л1	Л3	Л4	Л5	Л6	Л7	Л8	М1	Л9	Л1	Л11	Л1	Л1	Л1	Л1	М	50 балів	100 балів																																																																									
1										0		2	3	4	5	6			2																																																																								
1	2	2	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	2	2	1	10																																																																											

модуля.

Оцінювання знань студента здійснюється за 100-бальною шкалою. Максимальна кількість балів при оцінюванні знань студентів з дисципліни, яка завершується іспитом, становить за поточну успішність 50 балів, на екзамені – 50 балів. Протягом семестру проводиться дві модульні контрольні роботи.

При оформленні документів за екзаменаційну сесію використовується таблиця відповідності оцінювання знань студентів за різними системами.

**Шкала оцінювання: Університету, 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
81-89	B	Добре	
71-80	C	Задовільно	
61-70	D		
51-60	E		
21-50	FX	Незадовільно	Не зараховано
0-20	F	Незадовільно (без права перездачі)	Не зараховано (без права перездачі)

**Політика щодо дедлайнів та перескладання:** роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20 % від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

**Політика щодо академічної доброчесності:** списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її нарахування викладачем.

**Політика щодо відвідування:** Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.

**Питання до екзамену**

1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності підприємствами сфери гостинності.
2. Типи інновацій у сфері гостинності.
3. Економічна глобалізація сфери гостинності на інтелектуальній основі.
4. Мета прогнозування.
5. Сутність і принципи планування інновацій.
6. Класифікація основних методів генерування нових ідей.
7. Соціальні інновації у готельному господарстві.
8. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві.
9. Технологічні інновації у готельному господарстві.
10. Економічні інновації у готельному господарстві.
11. Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси.

	<p>12. Способи поширення інноваційних продуктів.</p> <p>13. Застосування інформаційних технологій у сфері гостинності.</p> <p>14. Глобальні розподільні системи. Електронна комерція.</p> <p>15. Новітні технології обслуговування гостей у готелях.</p> <p>16. Обслуговування ділових, культурних та інших масових заходів.</p> <p>17. Технологічні інновації у готельному сервісі.</p> <p>18. Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства.</p> <p>19. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі.</p> <p>20. Особливості автоматизованих систем управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.</p> <p>21. Інновації в архітектурі і планування готельних закладів.</p> <p>22. Енергозбереження в сучасних готелях.</p> <p>23. Формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.</p> <p>24. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.</p> <p>25. Теорії і концепції харчування.</p> <p>26. Сутність та наукові основи нутрігеноміки.</p> <p>27. Харчові та дієтичні домішки: поняття, класифікація, характеристика.</p> <p>28. Новітні технології виробництва дієтичних домішок.</p> <p>29. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.</p> <p>30. Методика проектування багатокомпонентних харчових продуктів.</p> <p>31. Класифікація та характеристика харчових продуктів функціонального призначення.</p> <p>32. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.</p> <p>33. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.</p> <p>34. Лікувально-оздоровче харчування в умовах санаторію.</p> <p>35. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія та лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.</p> <p>36. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.</p> <p>37. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку.</p> <p>38. Класифікація сучасних форматів закладів ресторанного господарства.</p> <p>39. Нова філософія меню закладів ресторанного господарства сучасних форматів.</p> <p>40. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.</p> <p>41. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями.</p> <p>42. Організація харчування на виставках та ярмарках.</p> <p>43. Характеристика додаткових послуг на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p>44. Інноваційні форми надання послуг бармена.</p> <p>45. Організація роботи сомельє.</p> <p>46. Організація роботи бариста.</p> <p>47. Барний та сигарний кейтеринг. Професія вітальє.</p>
<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.



### СТРУКТУРА КУРСУ

Тиж день	Тема	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1	2	3	4	5	
<b>Змістовий модуль 1. Інноваційні технології у готельному господарстві</b>					
1/2	<p><b>Тема 1. Інновація як об'єкт управління</b> Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності підприємствами сфери гостинності. Типи інновацій у сфері гостинності. Економічна глобалізація сфери гостинності на інтелектуальній основі.</p>	<p>Лекція/  лабора торна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. 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.</p> <p>2. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>3. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанны технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>4.</p> <p>5. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 131 с. 3. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с</p> <p>6. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с.</p> <p>7. Данько Н., Довгаль Г. Концепції менеджменту якості готельної послуги в індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельно-</p>	<p>Підготувати питання по темі №1 / Лабораторне заняття по темі №1</p> <p>2/1 год.</p>	2 тиждень

			ресторанного бізнесу. 2017. - С. 234-250. URL: <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf</a>		
1/2	<b>Тема 2. Прогнозування нововведень готельними підприємствами</b> Мета прогнозування. Сутність і принципи планування інновацій. Класифікація основних методів генерування нових ідей.	Лекція/ лабора торна  2 год./1 год.	1. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с. 2. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанный технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с. 3. Данько Н., Довгаль Г. Концепції менеджменту якості готельної послуги в індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2017. - С. 234-250. URL: <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf</a> 4. Державне агенство розвитку туризму. URL: <a href="https://www.tourism.gov.ua">https://www.tourism.gov.ua</a> . 5. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства. Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2(8). URL: <a href="https://tourlib.net/statti_ukr/zhuravljova.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/zhuravljova.htm</a> 6. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a>	Підготувати питання по темі №2 / Лабораторне заняття по темі №2 2/1 год.	2 тиждень
1/2	<b>Тема 3. Організаційні інновації у готельному господарстві</b> Соціальні інновації у готельному господарстві. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві. Технологічні інновації у готельному господарстві. Економічні інновації у готельному	Лекція/ лабора торна  2 год./1 год.	1. Білик Р.С. Моделі інноваційного розвитку національних економік в умовах глобальної конкуренції / Р.С. Білик // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка. Випуск 2 (48). – 2016. – 16–23 с. 39. 2. Білорус Т. В. Інноваційні технології в управлінні кадровим потенціалом підприємства /		4тиждень

	господарстві.		<p>Т. В. Білорус [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <a href="http://www.econom.univ.kiev.ua/articles/MIID/bilorus/innivatciyni_tehnologii_v_upravlinni_cadrovim_potencialom_pidpriemstva.pdf">http://www.econom.univ.kiev.ua/articles/MIID/bilorus/innivatciyni_tehnologii_v_upravlinni_cadrovim_potencialom_pidpriemstva.pdf</a></p> <p>3. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанні технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛІТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>4. Перепеліцина В.Л. Світові тенденції розвитку інновацій на підприємствах готельного господарства : матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції «Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с</p>	<p>Підготувати питання по темі №3 / Лабораторне заняття по темі №3 2/1 год.</p>	
1/2	<p><b>Тема 4. Інформаційні інноваційні технології в процесах обслуговування у сфері гостинності</b></p> <p>Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси. Способи поширення інноваційних продуктів. Застосування інформаційних технологій у сфері гостинності. Глобальні розподільні системи. Електронна комерція.</p>	<p>Лекція/ лабора торна</p> <p>2 год./1год.</p>	<p>1. 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.</p> <p>2. Влащенко Н. М. Аналіз інформаційного забезпечення готельних підприємств м. Харкова / Н. М. Влащенко, К. О. Денісов. // Актуальні питання економіки, фінансів, обліку та управління : міжнародна науково-технічна конференція (29 вересня 2017 р., м. Полтава). – Полтава : ЦФЕНД, 2017. – 175 с. – С. 74–77.</p> <p>3.</p> <p>4. Тімар І.В. Інноваційна складова іміджу підприємств сфери готельних послуг. – Вісник Львівського політехнічного національного університету. №2. URL:</p>	<p>Підготувати питання по темі №4 / Лабораторне заняття по темі №4 2/1 год.</p>	4 тиждень



			<p><a href="http://ena.lp.edu.ua/bitstream/ntb/32300/1/197-355-356.pdf">http://ena.lp.edu.ua/bitstream/ntb/32300/1/197-355-356.pdf</a></p> <p>5. Миронов Ю.Б. Інновації в готельному бізнесі Матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф. "Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв". Прага: Oktan Print, 2020. 232 с. С.186-187. URL: <a href="https://tourlib.net/statti_ukr/myronov43.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/myronov43.htm</a></p> <p>6. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства. Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2(8). URL: <a href="https://tourlib.net/statti_ukr/zhuravljova.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/zhuravljova.htm</a></p>		
1/2	<p><b>Тема 5. Інновації сервісного обслуговування у готелях</b></p> <p>Новітні технології обслуговування гостей у готелях. Обслуговування ділових, культурних та інших масових заходів. Технологічні інновації у готельному сервісі.</p>	<p>Лекція/ лабора торна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. 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.</p> <p>2. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанный технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>3. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с.</p> <p>4. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №5 / Лабораторне заняття по темі №5</p> <p>2/1 год.</p>	6 тижень
1/2	<p><b>Тема 6. Інновації в інженерно-технічній складовій готелів</b></p> <p>Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі. Особливості автоматизованих систем управління в готельному бізнесі як інноваційна складова</p>	<p>Лекція/ лабора торна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. Ощипок І. М. Автоматизація виробничих процесів : навч. посібник / І. М. Ощипок, І. Ф. Ланиця. – Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 220 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №6 / Лабораторне заняття по темі №6</p> <p>2/1 год.</p>	6 тижень

	діяльності готельно-ресторанних комплексів. Інновації в архітектурі і планування готельних закладів.		3. Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. Львів:Растр-7, 2023. –304 с.		
1/2	<b>Тема 7. Інноваційні енергозберігаючі технології у готельному господарстві</b> Оптимізація енергоспоживання у готелях. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях	Лекція/ лабора торна  2 год./1 год.	Інноваційні технології в готельному бізнесі [Електронний ресурс] – Режим доступу : <a href="http://www.rusnauka.com/6_PNI_2014/Informatica/3_160394.doc.htm">http://www.rusnauka.com/6_PNI_2014/Informatica/3_160394.doc.htm</a> 43. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі. Вісник львівського університету. Серія міжнародні відносини. 2014. Випуск 34. URL: <a href="http://file:///C:/Users/User/Downloads/VLNU_Mv_2014_3_4_33.pdf">http://file:///C:/Users/User/Downloads/VLNU_Mv_2014_3_4_33.pdf</a> . 44. 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. 45.	Підготувати питання по темі №7 / Лабораторне заняття по темі №7 2/1 год.	8 тиждень
1/2	<b>Тема 8. Проектування інноваційних продуктів (послуг)</b> Формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів. Види планових розрахунків за інноваційними проектами. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.	Лекція/ лабора торна  2 год./1 год.	1. Білик Р.С. Моделі інноваційного розвитку національних економік в умовах глобальної конкуренції / Р.С. Білик // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка. Випуск 2 (48). – 2016. – 16–23 с. 39. 2. Білорус Т. В. Інноваційні технології в управлінні кадровим потенціалом підприємства / Т. В. Білорус [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <a href="http://www.econom.univ.kiev.ua/articles/MIID/bilorus/innivatciyni_tehnologii_v_upravlinni_cadrovim_potencialom_pidpriemstva.pdf">http://www.econom.univ.kiev.ua/articles/MIID/bilorus/innivatciyni_tehnologii_v_upravlinni_cadrovim_potencialom_pidpriemstva.pdf</a> . 3. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів	Підготувати питання по темі №8 / Лабораторне заняття по темі №8 2/1 год.	8 тиждень

			<p>ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>4. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанны технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>5. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с.</p> <p>6. Данько Н., Довгаль Г. Концепції менеджменту якості готельної послуги в індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2017. - С. 234-250. URL: <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf</a></p>		
<b>Змістовий модуль 2. Інноваційні технології у ресторанному господарстві</b>					
1/2	<p><b>Тема 9. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних домішок</b></p> <p>Теорії і концепції харчування. Сутність та наукові основи нутригеноміки. Харчові та дієтичні домішки: поняття, класифікація, характеристика. Новітні технології виробництва дієтичних домішок.</p>	<p>Лекція/ лабора торна 2 год./1 год.</p>	<p>1. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» URL: <a href="http://ffre.ru/mernarnameryfsyfs.html">http://ffre.ru/mernarnameryfsyfs.html</a></p> <p>2. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: консп. лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. С. Павлюченко – Київ : НУХТ, 2014. – 93 с.</p> <p>3. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>4. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанны технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>5. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a></p>	<p>Підготувати питання по темі №9 / Лабораторне заняття по темі №9 2/1 год.</p>	10 тиждень

1/2	<p><b>Тема 10. Науково-практичні й методологічні підходи щодо користування харчовими продуктами функціонального призначення, їхня класифікація та характеристика</b></p> <p>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.</p>	<p>Лекція/  лабора  торна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанны технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>2. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a></p> <p>3. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: консп. лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. С. Павлюченко – Київ : НУХТ, 2014. – 93 с.</p> <p>4. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <a href="http://kook.com.ua/Molekulyarnaya-kulinariya-vysokietehnologii-na-kuhne.html">http://kook.com.ua/Molekulyarnaya-kulinariya-vysokietehnologii-na-kuhne.html</a></p>	<p>Підготувати питання по темі №10 / Лабораторне заняття по темі №10 : 2/1 год.</p>	10 тиждень
1/2	<p><b>Тема 11. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення</b></p> <p>Технологія холодних закусок, страв і кулінарних виробів з овочів, грибів, сиру, яєць з використанням дієтичних домішок. 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. Молекулярні технології у виробництві харчових продуктів. Якість харчових продуктів функціонального призначення.</p>	<p>Лекція/  лабора  торна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. Ощипок І.М. Інноваційні ресторанны технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>3. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a></p> <p>4. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» URL: <a href="http://fre.ru/mernarnameryfsyfs.html">http://fre.ru/mernarnameryfsyfs.html</a></p> <p>5. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113</p>	<p>Підготувати питання по темі №11 / Лабораторне заняття по темі №11 : 2/1 год.</p>	12 тиждень

			«Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 120 с.		
1/2	<p><b>Тема 12. Методологія розробки харчових раціонів спеціального призначення</b></p> <p>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 у транспортних засобах.</p>	<p>Лекція/ лабора торна</p> <p>2 год./1 год</p>	<p>1. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>3. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbuv.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbuv.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a></p> <p>4. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» URL: <a href="http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html">http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html</a></p> <p>5. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 120 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №12 / Лабораторне заняття по темі №12 2/1 год.</p>	12 тиждень

1/2	<p><b>Тема 13. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення у харчуванні дітей</b></p> <p>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.</p>	<p>Лекція/лабораторна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>3. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbuv.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbuv.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a></p> <p>4. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» URL: <a href="http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html">http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html</a></p> <p>5. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 120 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №13 / Лабораторне заняття по темі №13 2/1 год.</p>	14 тиждень
1/2	<p><b>Тема 14. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства</b></p> <p>Класифікація сучасних форматів закладів ресторанного господарства. Нова філософія меню закладів ресторанного господарства сучасних форматів.</p>	<p>Лекція/лабораторна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» URL: <a href="http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html">http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html</a></p> <p>2. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: консп. лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. С. Павлюченко – Київ : НУХТ, 2014. – 93 с.</p> <p>3. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>4. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №14 / Лабораторне заняття по темі №14 2/1 год.</p>	14 тиждень

			<p>5. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a></p>		
1/2	<p><b>Тема 15. Інноваційні форми обслуговування у ресторанному господарстві</b> 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, вечереями. Організація харчування на виставках та ярмарках.</p>	<p>Лекція/лабораторна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>3. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a></p> <p>4. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» URL: <a href="http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html">http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html</a></p> <p>5. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 120 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №15 / Лабораторне заняття по темі №15 2/1 год.</p>	16 тиждень



1/2	<p><b>Тема 16. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанного господарства</b></p> <p>Характеристика додаткових послуг на підприємствах ресторанного господарства. Інноваційні форми надання послуг бармена. Організація роботи сомельє. Організація роботи бариста. Барний та сигарний кейтеринг. Професія вітальє.</p>	<p>Лекція/лабораторна</p> <p>2 год./1 год.</p>	<p>1. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.</p> <p>3. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : <a href="http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf">http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf</a></p> <p>4. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» URL: <a href="http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html">http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html</a></p> <p>5. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 120 с.</p>	<p>Підготувати питання по темі №16 / Лабораторне заняття по темі №16 2/1 год.</p>	16 тиждень
-----	---	--	---	---	------------