

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

Ступень «Магістр»

| Кількість кредитів ECTS | Семестр |
|-------------------------|---------|
| 7 | 1,2 |

1 Мета опанування дисципліни: формування у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності, набуття базових вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному та готельному господарстві, оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному та готельному господарстві.

2 Завдання дисципліни полягає у формуванні у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності; опануванні основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному господарстві, оволодінні навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному господарстві; вивчення змісту діяльності готельного підприємства як основного суб'єкту реалізації нововведень; опанування знань щодо сучасних інноваційних процесів у сфері державного регулювання готельного бізнесу; вивчення кола факторів, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі; формування навичок оцінювання інноваційного потенціалу готельного підприємства; вивчення особливостей визначення стратегічних напрямів інноваційного розвитку готельного підприємства; опанування методик планування та прогнозування інновацій у готельних підприємствах; визначення особливостей розробки та реалізації інновацій у різних функціональних сферах готельного бізнесу; оволодінні навичками оцінювання ефективності інновацій у готельній сфері бізнесу.

3 Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

знання і розуміння:

напрямків інноваційної діяльності в ресторанному господарстві;
характеристики моделей інновацій та правил їх побудови;
інноваційних видів сировини та устаткування для ресторанного господарства;
інновацій у створенні функціональних продуктів харчування, продуктів для розбалансованого та полідефіцитного харчування;
інновацій у дієтичному та лікувально-профілактичному харчуванні;
інновацій в холодильній та тепловій обробці продукції;
особливостей молекулярних технологій;
особливостей використання харчових та дієтичних добавок в ресторанному господарстві;
основ конструювання інноваційних видів продукції;
особливостей інноваційного процесу у готельних підприємствах;
кола факторів, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі;
особливостей ідентифікації та використання інноваційного потенціалу готельних підприємств;
функціональних напрямів реалізації інноваційної діяльності у готельному бізнесу: маркетингові, соціальні, інфраструктурні, технологічні та економічні інновації;
підходів до оцінювання ефективності перебігу інноваційного процесу у готельному підприємстві

застосування знань і розумінь:

розробляти напрямки інноваційної діяльності для закладів ресторанного господарства;
будувати моделі інновацій;

давати оцінку технологічним процесам виробництва інноваційних видів продукції з точки зору можливості забезпечення їх високої якості;

науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції;

конструювати інноваційні види продукції з урахуванням вимог дієтичного та лікувально-профілактичного харчування;

здійснювати оцінку інноваційного потенціалу готельного підприємства;

виконувати організацію інноваційного процесу в умовах готельного підприємства;

розробляти плани інноваційного розвитку у готельних підприємствах, виконувати їх ресурсне забезпечення;

оцінювати ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств та розробляти, у разі потреби, корегувальні заходи

4. Зміст дисципліни розкривається в темах:

Модуль 1 Інноваційні ресторани технології (Осінній семестр)

Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві

Тема 1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві.

Тема 2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві.

Тема 3. Інноваційні ресторани технології та концепції харчування.

Тема 4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ.

Змістовий модуль 2. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів для функціонального та інших спеціальних видів харчування

Тема 5. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування.

Тема 6. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві.

Тема 7. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів.

Тема 8. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування.

Модуль 2 Управління інноваціями у готельному бізнесі (Весняний семестр)

Змістовий модуль 3. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві

Тема 9. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.

Тема 10. Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу.

Тема 11. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі.

Тема 12. Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка.

Змістовий модуль 4. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів для функціонального та інших спеціальних видів харчування

Тема 13. Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства.

Тема 14. Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах.

Тема 15. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах.

Тема 16. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств.

5. Викладацький склад:

Модуль 1 - к.т.н., доцент Никифоров Р.П.

Модуль 2 – д.е.н., доцент Приймак Н.С.