

**Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інновації в ресторанному бізнесі

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

магістр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору 2021

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

МТХ-21

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2021 рік

Розробник:

Антонова Олена Вікторівна, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу, кандидат економічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

Гарант освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна, доцент кафедри інноваційних і ресторанних технологій, кандидат технічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельного та туристичного бізнесу

назва кафедри

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту, протокол від 17.05.2021 р. № 7.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інновації в ресторанному бізнесі» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваціями в ресторанному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є види та напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Інноваційні технології харчування» та є основою для подальшого засвоєння навчальної дисципліни «Управління ресторанним бізнесом».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо;

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальних (фахових) компетентностей:

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій;

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації;

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів;

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

результатів навчання:

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах;

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки;

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Інноваційний розвиток підприємства: основні поняття, принципи, методи та функції

Поняття інновації, інноваційної діяльності, інноваційного процесу. Інновація як економічна категорія. Нововведення та інновація. Класифікація інновацій. Етапи виникнення інновацій. Принципи інноваційного розвитку підприємства та методи його управління.

Тема 2. Інноваційність як елемент конкурентної переваги в ресторанному бізнесі

Інноваційність як характеристика сучасної економіки. Тенденції ресторанного бізнесу. Конкуренція у сфері ресторанного бізнесу. Особливості ресторанної конкуренції. Основні типи інновацій в ресторанному бізнесу. Особливі системи роботи ресторанів. Впровадження комп'ютерних технологій.

Тема 3. Інтернет-технології в ресторанному бізнесі

Інноваційні технології у ресторанному бізнесі. Класифікація видів інновацій. Організаційні та продуктові новинки. Характеристика прикладних інновацій ресторанного бізнесу. Автоматизація та діджиталізація. Доставка та їжа на виніс. Різноманітність каналів і способів доставки. Інтеграція з ресторанним ПО. Роботизація в ресторанах. Чат-боти для попереднього замовлення або бронювання столиків.

Тема 4. Сучасні моделі ресторанних цифрових технологій

Моделі азійського ринку ресторанних цифрових технологій. Досвід цифрового ресторану Sagaуа, Токіо, Японія. Українські практики. Служба доставки. Бронювання столиків та страв в ресторанах. Зміни в обслуговуванні. Практика здорового харчування.

Тема 5. Бізнес-елементи інноваційного ресторану

Концепція ресторану: загальна ідея, формат, бренд, дизайн. Ресторанний менеджмент. Нейромаркетинг. Тематичні ресторани. Доходи, витрати та прибуток.

Тема 6. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності ресторанного бізнесу

Критерії результативності інноваційної діяльності. Мета оцінювання результатів інноваційної діяльності організації. Критерії оцінювання результатів інновацій. Види ефектів. Комплексна оцінка інноваційної діяльності ресторанного підприємства.

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																				
	денна форма										заочна форма										
	повна					скорочена					повна					скорочена					
	усього	у тому числі				усього	у тому числі				усього	у тому числі				усього	у тому числі				
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		СРС	Л	СЗ	ПЗ		ЛЗ	СРС	Л	СЗ	ПЗ
Тема 1. Інноваційний розвиток підприємства: основні поняття, принципи, методи та функції	26	2		2		22															
Тема 2. Інноваційність як елемент конкурентної переваги в ресторанному бізнесі	26	2		2		22															
Тема 3. Інтернет-технології в ресторанному бізнесі	26	2		2		22															
Тема 4. Сучасні моделі ресторанних цифрових технологій	26	2		2		22															
Тема 5. Бізнес-елементи інноваційного ресторану	26	2		2		22															
Тема 6. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності ресторанного бізнесу	50	4		4		42															
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	14		14		152															

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5767>

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Інноваційний розвиток підприємства: основні поняття, принципи, методи та функції

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Методи політичного регулювання інноваційним розвитком.

Тема 2. Інноваційність як елемент конкурентної переваги в ресторанному бізнесі

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Конкуренція у сфері ресторанного бізнесу.

Тема 3. Інтернет-технології в ресторанному бізнесі

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Соціальні інновації в ресторанному господарстві.

Тема 4. Сучасні моделі ресторанних цифрових технологій.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Інформаційні технології (ІТ) ресторанного управління.

Тема 5. Бізнес-елементи інноваційного ресторану.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Види інноваційної реклами.

Тема 6. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності ресторанного бізнесу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Економічний ефект інноваційної діяльності.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5767>

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2021/2022 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	
1.1	Тема 1 Інноваційний розвиток підприємства: основні поняття, принципи, методи та функції		
	Відповідь на відкриті питання	5	
	Тестування на Порталі	5	
1.2	Тема 2 Інноваційність як елемент конкурентної переваги в ресторанному бізнесі		
	Відповідь на відкриті питання	5	
	Тестування на Порталі	5	
1.3	Тема 3 Інтернет-технології в ресторанному бізнесі		
	Відповідь на відкриті питання	5	
	Тестування на Порталі	5	
1.4	Тема 4 Сучасні моделі ресторанних цифрових технологій		
	Опрацювання практичних завдань	5	
	Тестування на Порталі	5	
1.5	Тема 5 Бізнес-елементи інноваційного ресторану		
	Опрацювання практичних завдань	5	
	Тестування на Порталі	5	
1.6	Тема 6 Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності ресторанного бізнесу		
	Опрацювання практичних завдань	5	
	Тестування на Порталі	5	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	15	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне)	15	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (ситуаційне завдання)	10	
3	Оцінка з дисципліни	100	

Під час організації освітнього процесу на Порталі використовуються наступні елементи:

- опрацювання практичних завдань: елемент «Завдання»;
- відповідь на відкриті питання: елемент «Завдання»;
- тестування: елемент «Тест».

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 4.07.2002 №40 – IV // ВВР України. – №36. – 2002.

2. Інновінг в туризмі : монографія / А. А. Мазаракі, С. В. Мельниченко, Г. І. Михайліченко, Т. І. Ткаченко та ін.; за загальною редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2016. – 532 с.

3. HoReCa : навчальний посібник : у 3 т. Т. 1 Готелі / А .А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Л. М. Гопкало – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет 2016. – 348 с.

4. HoReCa : навчальний посібник : у 3 т. Т. 2 Ресторани / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Л. М. Гопкало. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет 2016. – 376 с.

8.2. Додаткові джерела інформації

5. Босовська М. В. Інтеграційні процеси в туризмі : монографія / – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет 2015. – 831 с

6. Кравець О. Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність діяльності підприємства : Частина 1. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2016. – 184 с. – С.140-143.

7. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навчальний посібник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ: Центр учбової літератури, 2014. – 472 с.

8. Шаповалова О. М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О. М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. –2013. – N 16. – С. 224-228.

9. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі / О. Юрченко // Вісник Львівського університету. Серія : Міжнародні відносини. – 2014. – Вип. 34. – С. 292–300.