

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталія КИРИЧЕНКО

“01” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІННОВАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь

другий (магістерський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет

економічний

(назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Інновації ресторанного та туристичного
бізнесу»

(назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою

«Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

(шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Бойко Вікторія, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов, кандидат економічних наук

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов

Протокол від „ 28 ” серпня 20 23 року № 1

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 01 ” вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від „ 01 ” вересня 20 23 року № 2

В.о. завідувача
кафедри

готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу й
іноземних мов



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 01 ” вересня 20 23 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		1-й	-
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		1-й	-
		Лекції	
		14 год.	-
		Практичні, семінарські	
		16 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		60 год.	-
		Індивідуальні завдання:	
		-	-
		Вид контролю: залік	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,0 самостійної роботи здобувача – 4,0	Освітній ступінь: <u>другий (магістерський)</u>		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:
для денної форми навчання – 30/60

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладення навчальної дисципліни «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу» полягає у оволодінні сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному, туристичному бізнесі. Інноваційні технології в ресторанному, туристичному бізнесі та повинні створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних тощо), спрямованих на розробку і впровадження конкурентоспроможного продукту.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу» є: ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; дослідження розвитку нових форматів закладів готельно-ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку; критичний аналіз теорій інноваційного розвитку готельного господарства, характеристика інноваційних ознак та форм розвитку економіки; визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств; ознайомлення з інноваційними технологіями у сфері туристичних послуг, спектром новітніх технологій, використовуваних у туризмі; обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні туристичних і готельно-ресторанних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати: питання підприємництва та інновацій, управління інноваційною діяльністю на підприємстві; основні напрями інноваційної діяльності підприємств сфери обслуговування; теорії інноваційного розвитку; принципи та механізми функціонування інноваційних процесів; організаційні структури інноваційного управління; нормативно-правове регулювання інноваційної діяльності, особливості розвитку нових форматів закладів індустрії гостинності (ресторанні та готельні підприємства) та їх трансформацію на сучасному вітчизняному ринку; інноваційні форми обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах ресторанного та готельного господарства; методи прогнозування і планування нововведень на рівні ресторанних та готельних підприємств як інструментарій реалізації інноваційних технологій.

уміти: використовуючи міжнародний та вітчизняний досвід, формувати та впроваджувати інновації в діяльність підприємств індустрії гостинності; керувати напрямами і варіантами розвитку підприємств індустрії гостинності у нестабільному ринковому середовищі; виявляти особливості моделей інноваційного розвитку туристичних і готельно-ресторанних підприємств; застосовувати принципи та механізми функціонування інноваційних процесів, управління вибором напрямів розвитку туристичних підприємств; здійснювати організаційно-технологічне забезпечення процесів обслуговування; професійно аргументувати необхідність інноваційних методів роботи в готельному та ресторанному сервісі і туризмі; формувати стратегії інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
ІК Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.	
ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. ПРН 5. 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. ПРН 11. 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. ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.	
СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	

4. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. РЕАЛІЗАЦІЯ ІННОВАЦІЙ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.

Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.

Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Інновації у харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій. Поняття ф'южн-кухні та молекулярної кухні. Сучасні формати закладів ресторанного господарства у ресторанному бізнесі.

Тема 2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Креативні особливості створення меню для ресторанних закладів. Особливості дизайну меню.

Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.

Обслуговування заходів типу «гала-івент». Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Організація харчування на виставках, ярмарках, форумах.

Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.

Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками.

Змістова частина 2. ІННОВАЦІЇ В ТУРИЗМІ: ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА.

Тема 1. Теоретичні основи інноватики.

Поняття інновації. Суть інноваційних технологій. Види інновацій в туризмі. Дифузія та трансфер інновацій. Внутрішньофірмова модель впровадження нововведення. Моделі поширення нововведення на макрорівні.

Тема 2. Основи інноваційного розвитку.

Інформаційне суспільство та економіка знань. Технологічні уклади. Інновації у різних сферах діяльності суспільства. Футурологія як наука про майбутнє.

Тема 3. Характеристика основних інновацій в сучасному туризмі.

Історія виникнення та принципи функціонування системи GPS. Види GPS-навігаторів та їх головні характеристики. Головні прийоми використання GPS-навігатора. Історія та загальна характеристика мережі Інтернет. Сучасний стан мережі Інтернет у світі та в Україні. Туристичні інновації в Інтернеті. Інновації у рекламі. Інновації у транспорті. Інновації у роботі з клієнтами. Інновації в організації турів.

Тема 4. Тренінг як інноваційна технологія. Консалтинг, коучинг та трансфер як інноваційні технології.

Суть та історія тренінгу. Види та методи тренінгів. Посттренінг. Тренінги у туристичній діяльності. Методи проведення тренінгів. Суть та завдання консалтингу. Зміст трансферу інновацій. Патенти та їх роль у поширенні інновацій. Коучинг як система досягнення ефективності трансферу.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Змістова частина 1. «Реалізація інновацій в ресторанному господарстві»												
Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	11	1	2	-	-	8	-	-	-			-
Тема 2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	12	2	2	-	-	8	-	-	-			-
Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	11	2	2	-	-	7	-	-	-			-
Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	11	2	2	-	-	7						
ПКЗЧ 1							-	-	-			-
Разом за змістовою частиною 1	45	7	8			30				-	-	-
Змістова частина 2. «Інновації в туризмі: теорія та практика»												
Тема 5. Теоретичні основи інноватики.	10	1	2			7	-	-	-			-

Тема 6. Основи інноваційного розвитку.	11	2	2	-	-	7	-	-	-			-
Тема 7. Характеристика основних інновацій в сучасному туризмі.	12	2	2	-	-	8	-	-	-			-
Тема 8. Тренінг як інноваційна технологія. Консалтинг, коучинг та трансфер як інноваційні технології.	12	2	2	-	-	8	-	-	--			-
ПКЗЧ 2												-
Разом за змістовою частиною 2	45	7	8			30	-	-	-			-
Усього годин	90	14	16	-	-	60	-	-	-			-

6. Темі лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	1	-
2	Тема 2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	2	-
3	Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	2	-
4	Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	2	-
5	Тема 5. Теоретичні основи інноватики.	1	-
6	Тема 6. Основи інноваційного розвитку.	2	-
7	Тема 7. Характеристика основних інновацій в сучасному туризмі.	2	-
8	Тема 8. Тренінг як інноваційна технологія. Консалтинг, коучинг та трансфер як інноваційні технології.	2	-
	Разом	14	-

7. Темі семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	2	-
2	Тема 2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	2	-
3	Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	2	-
4	Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	2	-
5	Тема 5. Теоретичні основи інноватики.	2	-
6	Тема 6. Основи інноваційного розвитку.	2	-
7	Тема 7. Характеристика основних інновацій в сучасному туризмі.	2	-
8	Тема 8. Тренінг як інноваційна технологія. Консалтинг, коучинг та трансфер як інноваційні технології.	2	-
	Разом	16	-

8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	8	-
2	Тема 2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	8	-
3	Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	7	-
4	Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	7	-
5	Тема 5. Теоретичні основи інноватики.	7	-
6	Тема 6. Основи інноваційного розвитку.	7	-
7	Тема 7. Характеристика основних інновацій в сучасному туризмі.	8	-
8	Тема 8. Тренінг як інноваційна технологія. Консалтинг, коучинг та трансфер як інноваційні технології.	8	-
	Разом	60	

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальної дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможливають тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

Перелік тем рефератів:

1. Об'єкти інноваційної діяльності готельно-ресторанної справи.
2. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації послуг підприємств готельно-ресторанної справи.
3. Інновації в управлінні готельними та ресторанными підприємствами.
4. Нові форми управління в готельно-ресторанній справі: управління за контрактом, ділове партнерство, корпоратизація, мережі та консорціуми, альянси, ланцюги та ін.
5. Моніторинг інновацій як основа цілеспрямованого новаторства.
6. Типи інновацій у готельному господарстві
7. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.
8. Класифікація сучасних форматів закладів ресторанного господарства. Класичні та інноваційні види меню.
9. Представлення страв і концепція закладу.
10. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому.
11. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельно-ресторанній справі.
12. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні виникнення і розповсюдженні інновацій.
13. Принципи гармонійного розвитку туризму.
14. Національна інноваційна система.
15. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів.
16. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу (США, країни ЄС, Японія, Південна Корея та ін.).
17. Продукт-захід, продукт-регіон, продукт-місцевість, продукт-товар, продукт-бренд та ін.
18. Диверсифікація видів міжнародного туризму.
19. Особливості екстремального туризму.
20. Нові види та форми організації подорожей:
21. Сухопутний туризм: трекінг, альпінізм, велосипедний туризм, лижний туризм, гірські лижі, верховий туризм, джіпінг.
22. Пригодницькі тури та екзотик-тури, спелеотуризм.
23. Повітряний туризм, відпочинок і розваги: планеризм, баллонінг, парашютінг, кайтінг.
24. Авіаційний туризм.
25. Космотуризм.
26. Водний туризм: рафтинг, подорожі на гребних і вітрильних судах; екзотичні плавзасоби (на підводних човнах, катання по морських хвилях, риболовні екстрим-тури, дайвінг) та ін.
27. Релігійний туризм.
28. Етнографічні тури.
29. Мілітарі-тури.
30. Хоббі-тури.
31. Лікувальний туризм.
32. Маркетингові інновації в туризмі.
33. Принципи побудови механізму фінансового забезпечення інноваційної діяльності.
34. ЕПрогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств.
35. Зміст і етапи розробки концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

9. Індивідуальне завдання

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОПП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін тощо.

Дисципліна «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі отримують залік. На залік виносяться вузлові питання, типові і комплексні завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх при вирішенні практичних завдань.

Поточний контроль проводиться впродовж семестру з метою забезпечення зворотного зв'язку між викладачем і здобувачами у процесі навчання та для перевірки рівня теоретичної й практичної підготовки здобувачів на кожному етапі вивчення навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється на семінарських та практичних заняттях. Одержані результати поточного контролю використовуються для коригування методів і засобів навчання студентів, організації їх самостійної роботи та при підсумковому контролі й оцінюванні знань здобувачів.

Види поточного контролю: усний (опитування), письмовий (тестовий).

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;

- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;
- участь в дискусії – до 2 балів.

Розподіл балів, які отримують здобувачі

Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань здобувачів вищої освіти може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю за змістовою частиною.

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти

1. Робота на практичних заняттях за семестр оцінюється в 60 балів. За кожне практичне заняття – 7-8 балів.
 2. Письмова робота за змістовним модулями – 20 балів.
- Разом за семестр : 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді здобувачів вищої освіти; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів

4 бали

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою, послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посиляючись на першоджерела.

3 бали

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література, але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

2 бали

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

1 бал

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посиланні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

Оцінка самостійної роботи:

- виконання індивідуального завдання;
- підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів**4 бали**

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

3 бали

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

2 бали

Розкриті не всі питання самостійного опрацювання, невпевненість щодо понять і термінології, є знання більшості джерел. При виконанні практичних завдань допущені помилки, виконані завдання оформлені належним чином, деякі завдання не виконані.

1 бал

Питання розкриті у загальних рисах, демонструє незрозуміння їх сутності, допущені помилки у висновках, матеріал викладений нелогічно. Виконані лише окремі завдання, не дотримуючись вимог при їх оформленні.

Порядок поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

- 1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання індивідуального завдання;
- 3) виконання поточного тестового завдання.

Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів**4 бали**

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

3 бали

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

2 бали

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних завдань.

1 бал

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

Контроль систематичності виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях.

Оцінювання здійснюється за наступними критеріями:

- 1) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- 2) ознайомлення з основною та додатковою літературою;

- 3) логіка, стиль виклад матеріалу в письмових роботах та усному виступі, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
4) якість, самостійність та своєчасність виконання необхідних завдань.

Критерії оцінювання тестових завдань

Поточний контроль знань за змістовною частиною проходить у вигляді тестування, яке складається з 20 завдань, за які здобувач може набрати 20 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 1 бал).

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах.

Підсумковий (семестровий) контроль

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у формі заліку дорівнює сумі всіх балів, які здобувач отримує за поточну успішність, виконання самостійної роботи та виконання завдань поточного контролю за змістовими частинами.

Зміст питань підсумкового контролю охоплює робочу навчальну програму дисципліни та забезпечує перевірку всіх знань, навичок і умінь відповідного рівня, що передбачені програмою. Кількість варіантів контрольних завдань (письмового контролю) забезпечує самостійність виконання завдання кожним здобувачем. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)										Підсумкова оцінка (залік)
Змістова частина 1					Змістова частина 2					
T1	T2	T3	T4	ПК ЗЧ 1	T5	T6	T7	T8	ПК ЗЧ 2	Max 100
Max 7	Max 8	Max 7	Max 8	Max 20	Max 7	Max 8	Max 7	Max 8	Max 20	

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену, курсового проекту (роботи), практики
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14.Методичне забезпечення

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є «Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування»
2. Конспект лекцій з дисципліни «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу».

3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа / В.О. Бойко. Херсон: ХДАУ, 2023. 28 с.

4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа / В.О. Бойко. Херсон: ХДАУ, 2023. 16 с.

15. Рекомендована література

Основна література

1. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2022. 340 с.

2. Інновації в туристичному бізнесі: навчальний посібник (за заг. ред. Ципко В. В.). – К.:НТУ, 2021. 251 с.

3. 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.

4. Інноваційні технології в туризмі : Навчальний посібник / укл. А. Гуцол. – Северодонецьк : ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. – 343 с.

5. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с

6. Інновінг в туризмі : монографія / А.А. Мазаракі, С.В. Мельниченко, Г.І. Михайліченко, Т.І. Ткаченко та ін. ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 532 с.

7. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч посібник.Текст/Г.Я. Круль .- К.: Центр учбової літератури, 2017-367.

8. Управління інноваційним розвитком : навч. посібн. / Юринець З.В., Гнилянська Л.Й., Юринець Р.В. – Львів : СПОЛОМ, 2021. – 132 с.

Додаткова

1. Voiko, V.O. and Voiko, L.O. (2022) Problems and prospects for innovation-driven development of the tourism industry in Ukraine. *Science and Innovation*. 18 (5). P. 26-37.

2. Бойко В.О. Геопросторові аспекти та стратегія розвитку туристичного бізнесу в південному регіоні України у післявоєнний період. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*, (13), 2022. С. 155-162.

3. Демиденко М.А. Управління проектами інформатизації : навч. посіб. / М.А. Демиденко. – Д. : Нац. гірн. ун-т., 2014. – 114 с.

4. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ, 2017. 600 с.

5. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник / За ред. П. П. Микитюка. – Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. – 224 с.

6. Морозов В.В. Управління проектами: процеси планування проектних дій / І.В. Чумаченко, В.В. Морозов, Н.В. Доценко, А.М. Чередниченко: підручник з грифом МОН України. – К.: “КРОК”, 2014. – 673 с.

7. Петренко Н.О. Управління проектами / Н.О. Петренко., Л.О. Кустрич, М.О. Гоменюк: навч. посіб.; рекомендовано МОН / Уманський нац. ун-т садівництва. – К.: ЦУЛ, 2017 – 242 с.

8. Тітомир, Л. (2018). Інновації в культурі і сервісі обслуговування в готельному господарстві. *Scientific Works*, 48. <https://doi.org/10.15673/swonaft.v0i48.810>

Інформаційні ресурси

1. Бізнес-школи та тренінгові компанії: https://osvita.ua/vnz/add-education/bis_school/

2. Державна служба статистики України: <https://www.ukrstat.gov.ua>

3. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба): <https://dpss.gov.ua>

4. Державне агентство розвитку туризму: <https://www.tourism.gov.ua>
5. Києво-Могилянська Бізнес-Школа: <https://kmbs.ua/ua/>
6. Київська школа економіки: <https://kse.ua/ua>
7. Курс «Управління проектами (Delivering Successful Projects)» програми MBA Единбурзької бізнес-школи при Університеті Геріот-Ватт (Великобританія): <https://britishmba.in.ua/programmes/kurs-upravlinnia-proektamy/>
8. Бібліотека України ім. В.І. Вернадського <http://www.nbu.gov.ua/>
9. Національна онлайн-школа для підприємців : <https://business.dia.gov.ua/school>
10. Офіційний сайт Верховної Ради України: www.rada.gov.ua
11. Урядовий портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України (Кабінет міністрів України): <https://www.kmu.gov.ua>
12. Херсонська обласна державна адміністрація: <https://khoda.gov.ua>