

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО


на засіданні циклової комісії

«Технології і хімії»

протокол №1

від « 30»серпня 2023 р.

Голова циклової комісії



Анжела ЄФІМОВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
ВК ІННОВАЦІЙНІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ	
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова
Форма навчання	Денна
Семестр	VII - БСО, V - ПЗСО, IV – ОКР «Кваліфікований робітник»
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/ загальна кількість годин)	3/ 90
Мова викладання	Українська
Розробник	Ірина Тішкіна, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач спеціалізованих дисциплін
Предмет вивчення навчальної дисципліни	Дисципліна «Інноваційні готельно-ресторанні технології» вивчає сучасні наукові підходи та інноваційні технології, що застосовуються в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Основна увага приділяється аналізу світових тенденцій, впровадженню новітніх технологічних рішень у сфері обслуговування, автоматизації процесів, оптимізації управління та підвищенню якості послуг у готельно-ресторанному секторі.
Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу проводити інноваційну діяльність; впроваджувати різні типи інновацій у готелях і ресторанах.
Компетентності, заплановані знання та вміння	Загальні компетентності: ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність до письмової й усної комунікації державною та іноземними мовами. ЗК6. Здатність вчитися, оволодівати сучасними знаннями та удосконалювати свій професійний рівень. ЗК7. Здатність працювати автономно, в колективі, адаптуватися до

	<p>змінних умов професійного середовища та вимог суспільства. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>Спеціальні компетентності:</p> <p>СК9. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства.</p> <p>СК11. Здатність забезпечити процес обслуговування різних контингентів споживачів, враховуючи культуру обслуговування, звичаї, традиції при реалізації продукції та організації її споживання.</p> <p>СК12. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці, раціональних форм організації праці.</p>		
Заплановані результати навчання	<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН5 Забезпечити оперативне регулювання виробництва та процес обслуговування різних контингентів споживачів за умов, що змінюються.</p> <p>РН6 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН8 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН9. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>РН18. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>		
Зміст дисципліни	Змістовий модуль 1. Інновації як об'єкт управління в ресторанному господарстві		
	Тема 1.1. Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності.		
	Тема 1.2. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання		
	Тема 1.3. Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах		
	Тема 1.4. Інновації в сервісології ресторанного бізнесу		
	Тема 1.5. Інноваційні енергозберігаючі технології у ресторанному господарстві		
	Тема 1.6. Інновації в технологіях приготування страв		
	Змістовий модуль 2. Інноваційні процеси в готельному господарстві		
	Тема 2.1. Технологічні інновації в готельному господарстві		
	Тема 2.2. Концепції інноваційного проекту готельного господарства		
	Тема 2.3. Інновації сервісного обслуговування у готелях		
	Тема 2.4. Інноваційні енергозберігаючі технології у готельному господарстві		
	Тема 2.5. Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності		
	Тема 2.6. Додаткові послуги як інноваційна складова діяльності готелю		
Міждисциплінарні зв'язки	«Безпека життя та охорона праці в галузі», «Організація виробництва та обслуговування в ЗРГ», «Технологія виробництва кулінарної продукції»		
Система оцінювання	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
	90-100	A	відмінно

	82-89	B	добре
	75-81	C	
	66-74	D	задовільно
	60-65	E	
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
	1 -34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
Інформаційне забезпечення	<p>Основна: Нормативно-правові документи 1. Конституція України. 2. Господарський кодекс України. 3. Закони України: 3.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91.-№1023-ХІІ. 3.2. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 236.12.97 №771/97-ВР. 3.3. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" 4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219). 5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03.№2). 6. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003. Державні стандарти 7. ДСТУ 4281 -2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.</p> <p>Базова 8.Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів освіти всіх форм навчання зі спеціальності – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с. 9. 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>Інтернет - ресурси: Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogo-rozvitku-ukrainy/.</p>		

