СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІННОВАЦІЙНІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Компонент освітньої програми – ***вибіркова*** (3 *кредити*)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Спеціальність	242 Туризм і рекреація
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	доц. Брик Степан Дмитрович, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр. н. https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/bryk-stepan-dmytrovych/
Контактний тел.	+38066 072 91 96
E-mail:	s.bryk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=3568
Консультації	за графіком консультацій викладачів на сайті: https://geotour.chnu.edu.ua/studentu/navchalnyi-protses/rozklad-zaniat-i-sesii/

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації й управління сучасними готельно-ресторанними інноваційними технологіями, заснованими на результатах наукових досліджень у цій галузі.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ	
Тема 1	Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.
Тема 2	Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
Тема 3	Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.
Тема 4	Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.
МОДУЛЬ 2. ІННОВАЦІЙНІ ГОТЕЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ	
Тема 5	Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві.
Тема 6	Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
Тема 7	Технологічні інновації в готельному господарстві.

Тема 8	Економічні інновації в готельному господарстві. Загальні показники ефекту та ефективності інноваційної діяльності.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, аналіз, пояснення,проблемна ситуація, консультація;
- презентації, відеоматеріали;
- електронне та інтерактивне онлайн-навчання (Moodle Google, Meet);
- самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Методами оцінювання та демонстрування результатів навчання є:

- контрольні тестування;
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- студентські презентації та виступи.

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента під час семінарського заняття);
- захист і презентації результатів виконаних практичних завдань;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: залік (тестування).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – завантажити >>>

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

- «Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yuriia-fedkovycha/
- «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-

vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

- «Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. № 324/95-ВР.
2. Закон України «Про внесення змін до закону України «Про туризм» від 18.11.2003 р. №1282-IV.
3. Гуменюк Г.М. Організація туристичних подорожей: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: НАІР, 2014. 364 с.
4. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколодна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2008. 541 с.
5. Король О Д. Організація екскурсійних послуг у туризмі.: Навчально-методичний посібник. Чернівці: ЧНУ, 2016. 144 с.
6. Основи туроперейтингу: навч. посіб. / В. В. Баєв. Київ : ДП "Вид. дім "Персонал", 2016. 156 с.
7. Організація туризму: підручник / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Тернопіль : ТНЕУ, 2017. 448 с.
8. Чагайда І.М., Грибакова С.В. Екскурсознавство. Навчальний посібник. К.: "Кондор", 2004. 204 с.

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Інноваційні готельно-ресторанні технології» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

https://media.chnu.edu.ua/media/y3jhmi1z/innovatsiini_hotelno-restor_tekhnolohii.pdf