

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



48

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції

*Розвиток методологічних основ
вищої освіти в ОНАХТ*

ОДЕСА 2017

Матеріали друкуються відповідно до рішення 48-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Розвиток методологічних основ вищої освіти в ОНАХТ”, яка проходила 12–13 квітня 2017 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор,
Кананихіна О.М., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Радіонова О.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор,
Васильєв С.В., методист

НАУКОВО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ» ПРИ НАВЧАННІ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Л.А.Тітомир

Науково-методичне забезпечення дисципліни «Інноваційні технології» на факультеті «Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу» розроблено у відповідності до загального змісту вищої освіти, із урахуванням об'єму учбового навантаження, супроводжується засобами діагностики якості освіти і рівня підготовки студентів, а також нормативним терміном навчання.

Робоча програма з дисципліни «Інноваційні технології в готельному, ресторанному господарстві і туризмі» зі спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа», галузь знань 24 «Сфера обслуговування», ступінь магістр складена на основі навчальної програми, яка затверджена науково-методичною Радою ОНАХТ. Науково-методичне забезпечення підготовки студентів включає також навчальну програму, методичні вказівки з лекційного матеріалу, орієнтовані на реалізацію розробленої моделі науково-методичного забезпечення підготовки студентів ВНЗ в області надання послуг, методичні вказівки для виконання курсового проекту, методичні вказівки для виконання самостійних робіт, розроблені також матеріали для використання дистанційних технологій, рейтингова система оцінки діяльності студента.

Відповідно до плану по дисципліні «Інноваційні технології в готельному, ресторанному господарстві і туризмі» передбачені лекції, практичні заняття, курсовий проект. Для активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів використовуються наступні методи:

1. Усі лекції проводяться з використанням мультимедійних засобів, у тому числі інтерактивної дошки.
2. Кожний змістовий лекційний модуль передбачає контроль засвоєння студентами матеріалу шляхом проведення контрольної роботи.
3. При проведенні практичних занять кожний студент одержує індивідуальне завдання.
4. При засвоєнні знань в кінці кожного семестру студенти захищають курсовий проект.

Завдяки засвоєнню курсу «Інноваційні технології» студенти отримують необхідні навички щодо організації роботи на сучасному конкурентоздатному підприємстві, набувають широкого спектру знань в сфері надання послуг, отримують навички оцінки ІТ-технологій, дизайну, методів просування послуг на ринок, що сприяє забезпеченню підготовки висококваліфікованих кадрів зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Вивчення інновацій в тенденціях технологізації готельно-ресторанної і туристичної діяльності як складової сфери послуг, основною концепцією яких є гостинність, дозволяє сформулювати цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки; про обраний напрям і спеціальність та основні вимоги щодо кваліфікації фахівців.