

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

 Т.В. Капліна
(підпис) (ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

освітньої компоненти «Генерація креативних ідей у сфері гостинності»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти магістр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)


Робоча програма освітньої компоненти «Генерація креативних ідей у сфері гостинності» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від «30» серпня 2023 року № 2

Полтава 2023

Укладач: Кирніс Н. І., старший викладач, к. е. н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня магістр



(підпис)

Н. В. Рогова

(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	9
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	10
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	10

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Генерація креативних ідей у сфері гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 2 роки 4 місяці)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві», "Методологія і організація наукових досліджень", "Управління розкішними брендами" <i>Постреквізити:</i> «Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни вибіркова		
Курс/семестр вивчення	1/2	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 2 семестр - 150.		
- лекції: 2 семестр - 20		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 семестр 40		
- самостійна робота: 2 семестр 90		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета: Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу проводити діяльність у сфері гостинності відповідно до сучасних світових тенденцій сталого розвитку; надавати послуги споживачам і розвивати готелі й ресторани з врахуванням цілей та завдань сталого розвитку.

Таблиця 2 – Перелік універсальних компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, універсальні програмні результати навчання

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
УРН. 01. Розуміти сутність генерації креативних ідей та роль у цьому процесі генераторів ідей; аналізувати підґрунтя, що спонукає до генерації креативних ідей у готельно-ресторанній сфері, робити відповідні висновки щодо виникнення нових тенденцій розвитку індустрії гостинності; знати і вміти використовувати на практиці методи індивідуального та колективного пошуку інноваційних ідей.	УК. 01 Здатність генерувати креативні ідеї розвитку підприємств сфери гостинності з використанням методів колективного та індивідуального пошуку та визначати джерела інноваційних ідей.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Ініціювання нововведення на підприємстві готельно-ресторанного господарства. Головні етапи процесу створення нової продукції. Генератори ідей: інноваційні менеджери, новатори, антрипренери, інтрапренери, інформаційні воротарі, вільні співробітники. Зовнішні та внутрішні мотиви продукування інновацій на підприємстві. Модель трансформації ідеї дослідника.

Тема 2. Характеристика причин і джерел інновацій. Соціальні, політичні, економічні, демографічні, науково-технічні чинники. Джерела інноваційних ідей, зумовлені змінами на підприємстві: раптові події на підприємстві, неконгруентність, нововведення, що ґрунтуються на потребі виробничого процесу, раптові зміни у структурі галузі або ринку. Джерела інновацій, зумовлені зовнішніми змінами: демографічні зміни, зміни в сприйняттях, настроях, ціннісних настановах, нові знання. Показники сегментації людей за стилем життя.

Тема 3. Методи пошуку інноваційних ідей на підприємстві: поліпшення прототипу, мозкова атака, синектика, ліквідація тупикових ситуацій, морфологічні карти. Головні підходи до групування класифікаційних ознак методів пошуку інноваційних ідей на підприємстві. Метод інверсії. Основні можливості реалізації принципів методу інверсії на підприємстві. Метод епатії. Сутність методу перетворення шкоди на користь. Метод динамізації. Методи, що враховують зміну структури об'єкта: метод дроблення, метод об'єднання, метод винесення. Методи зміни форми об'єкта розробки: метод, що потребує врахування зміни форми предмета, метод, який потребує врахування зміни характеру руху об'єкта чи процесу.

Тема 4. Методи систематичного дослідження та колективного пошуку інноваційних ідей на підприємстві. Метод мозкового штурму, основні правила його застосування. Характеристика методу синектики, принципи його застосування. Метод ментальних карт. Основні етапи розробки ментальних карт.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Генерація креативних ідей у сфері гостинності» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 2 роки 4 місяці)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПОШУКУ ІННОВАЦІЙНИХ ІДЕЙ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ТВОРЧОГО ПРОЦЕСУ					
Тема 1. Сутність генерації креативних ідей: базові поняття, новаторство та генератори ідей 1. Ініціювання нововведення на підприємстві готельно-ресторанної сфери 2. Генератори ідей	4	Практичне заняття 1 Сутність генерації креативних ідей: базові поняття, новаторство та генератори ідей 1. Особливості креативного мислення 2. Поняття креативності та креативного мислення 3. Властивості креативного мислення 4. Типи мислення, як генератори креативних ідей 5. Генератори ідей на підприємстві, функції, які вони виконують	10	Розглянути сутність генерації креативних ідей та роль генераторів, вивчити основні поняття. Ознайомитися з класифікацією основних методів, які сприяють генерації нових ідей, підвищенню творчої активності. Встановити, які з них мають широке застосування при розробці стратегій розвитку сфери гостинності з урахуванням вітчизняної та міжнародної практики). Результати представити у вигляді короткого звіту.	22
Тема 2. Джерела інноваційних ідей 1. Загальна характеристика причин і джерел інноваційних ідей 2. Джерела інноваційних ідей, які зумовлені змінами на підприємстві в в індустрії гостинності	4	Практичне заняття 2 Джерела інноваційних ідей 1. Зовнішні джерела інноваційних ідей 2. Внутрішні джерела інноваційних ідей 3. Рушійні сили інноваційного	10	Ознайомитися з джерелами інноваційних ідей. За кількома джерелами проаналізувати підґрунтя, що спонукає до генерації креативних ідей у готельно-ресторанній	22

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
3. Джерела інноваційних ідей, які зумовлені змінами в зовнішньому середовищі засобу розміщення		розвитку		сфері. Визначити, які з них можуть бути корисними у практичній діяльності (із підтвердженням конкретними прикладами з практики діючих засобів розміщення). Результати представити у вигляді короткого звіту.	
МОДУЛЬ 2. ГЕНЕРАЦІЯ КРЕАТИВНИХ ІДЕЙ В ГОТЕЛЬНОЇ СФЕРІ					
Тема 3. Методи індивідуального пошуку інноваційних ідей 1. Загальна характеристика методів пошуку інноваційних ідей і організації творчого процесу 2. Методи індивідуального пошуку інноваційних ідей	4	Практичне заняття 3 Методи індивідуального пошуку інноваційних ідей 1. Методи зміни підходу до завдання (зміни точки зору на завдання) 2. Методи зміни структури об'єкта розробки 3. Методи зміни форми об'єкта розробки 4. Метод інверсії 5. Метод аналогії 6. Метод емпатії 7. Метод перетворення шкоди на користь 8. Метод динамізації 9. Метод дроблення 10. Метод об'єднання	10	Ознайомитися з методами індивідуального пошуку інноваційних ідей та визначити, які з них можуть мати прикладне застосування у сфері гостинності. Використовуючи методи індивідуального пошуку, запропонувати креативну ідею розвитку для діючого готельно-ресторанного підприємства. Результати представити у вигляді короткого звіту.	22
Тема 4. Методи колективного пошуку інноваційних ідей	8	Практичне заняття 4 Методи колективного пошуку	10	Ознайомитися з методами колективного пошуку	24

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
1. Метод систематичного дослідження та колективного пошуку інноваційних ідей 2. Метод ментальних карт		інноваційних ідей 1. Метод мозкового штурму 2. Метод синектики 3. Інтелектуальні карти 4. Основні етапи розробки інтелектуальних карт		інноваційних ідей та визначити, які з них можуть мати прикладне застосування у сфері гостинності. Спільно з одногрупниками створити міні-групу для колективної генерації ідей та розробити креативну ідею розвитку для діючого готельно-ресторанного підприємства. Результати представити у вигляді короткого звіту.	
Всього	20		40		90

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5.1 – Розподіл балів за результатами вивчення освітньої компоненти

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-2): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 3-4): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Таблиця 5.2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення освітньої компоненти

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії [Текст] : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, та ін.. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
2. Льюрік М., Томмен Ж.П., Лайфер Л. Дизайн-мисленнєве життя: практичний посібник: ArtHuss. 2021.
3. Свидрук, І. І. Креативний менеджмент: навч. посібник. Київ : Центр учб. л-ри, 2019. 224 с.
4. Технології розробки стартапів: навчальний посібник, за заг. ред. Подольчака Н.Ю., Шаповалової Т.В. Львів: Растр-7, 2021, 130 с.
5. Buzan T. (2018). Mind Map Mastery: The Complete Guide to Learning and Using the Most Powerful Thinking Tool in the Universe. <https://ebooksduck.com/mind-map-mastery-by-tony-buzan-epub-download/>
6. Chen T.-J., Mohanty R.R., Rodriguez M.A. H., Krishnamurthy V. R. (2019). Collaborative mind-mapping: a study of patterns, strategies, and evolution of maps created by peer-pairs. Proceedings of the ASME 2019 International Design Engineering Technical Conferences & Computers and Information in Engineering Conference.
7. Debbag M., Cukurbasi B., Fidan M. (2021). Use of Digital Mind Maps in Technology Education: A Pilot Study with Pre-Service Science Teachers. Informatics in Education, 2021, Vol. 20, No. 1, 47–68.
8. Gössling S., Scott D., and Hall, C.M. (2020). Pandemics, tourism and global change: a rapid assessment of COVID-19 Journal of Sustainable Tourism 2020, VOL. 29, NO. 1, 1-20
9. Hotelminder (2021). Technology Consulting Marketplace. Hotelminder. https://www.hotelminder.com/marketplace/technologyconsulting?&sort_by=popularity

Додаткові

10. Jarratt, D. (2020). An exploration of webcam-travel: Connecting to place and nature through webcams during the COVID-19 lockdown of 2020. Tourism and Hospitality Research. 2021, Vol. 21(2) 156–168.
11. Khrushch, O. and Karpiuk, Y. (2021). Psychological Aspects of Building Environmental Consciousness. Grassroots Journal of Natural Resources, 4(2): 120-135.
12. STR (2021a). Patience is key on Europe's road to recovery. Data Insights Blog. 8 March 2021. <https://str.com/data-insights-blog/patienceis-key-on-europe-road-to-recovery>
13. UNWTO. (2020a). Impact of COVID-19 on global tourism made clear as UNWTO counts the cost of standstill. News Release. Madrid.

Розділ 7. Програмне забезпечення освітньої компоненти

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.