

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри ГРКС



Т.В. Капліна, д.т.н., проф.

«30» серпня 2023 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з навчальної дисципліни «Інновації в готелях і ресторанах»

Освітня програма/спеціалізація
Спеціальність
Галузь знань
ступінь вищої освіти

«Готельно-ресторанна справа»
241 Готельно-ресторанна справа
24 Сфера обслуговування
Бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Якість обслуговування в готелях і ресторанах» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Протокол від «30»серпня 2023 р. № 2

ПОЛТАВА 2023

Укладачі: Капліна Т.В., завідувачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», д.т.н., професорка;

Рогова Н.В., доцент кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», к.т.н., доцент;

Столярчук В.М., доцент кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

ГАРАНТ освітньої програми
спеціальності
ступеня


підпис

«30 » серпня 2023 року

«Готельно-ресторанна справа»
Готельно-ресторанна справа
бакалавр

О.В. Володько, к.т.н., доцент
ініціали, прізвище

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	7
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	8
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	9

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Інновації в готелях і ресторанах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 2, 4 роки)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: «Основи готельної індустрії», «Ресторани в готельній індустрії», «Основи наукових досліджень» Постреквізити: «Інноваційні технології у готельному господарстві» «Інноваційні ресторани технології»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	4/8	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 8 семестр 90		
- лекції: 8 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 8 семестр 20		
- самостійна робота: 8 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 8 семестр 6.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 8 семестр 8.		
- самостійна робота: 8 семестр 136.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 8 семестр екзамен		

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

Мета вивчення навчальної дисципліни «Інновації в готелях і ресторанах» – сприяти формуванню у студентів теоретичних знань із інноваційної діяльності та набуття навичок реалізації інновацій на підприємствах готельно-ресторанної індустрії

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	СК07.Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.	СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Теоретичні основи інноваційної діяльності в готелях і ресторанах

Тема 1. Сутність інновацій та інноваційного процесу

Інновації: поняття, загальна характеристика. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг. Глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі. Інноваційні пріоритети підприємств сфери гостинності: вітчизняний та міжнародний досвід.

Тема 2. Інноваційна діяльність підприємств: вітчизняний та міжнародний досвід

Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Конкурентоспроможність готельно-ресторанної продукції: оцінка та можливості підвищення. Загальна характеристика прогнозування і планування нововведень на рівні готельно-ресторанних підприємств. Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства. Використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн.

Модуль 2. Інноваційна типологія

Тема 3. Процесні інновації (фронт- і бек-офісу) в готельно-ресторанній сфері

Класифікація інновацій та інноваційних процесів. Стратегічна роль різних типів нових продуктів і послуг у готельно-ресторанній сфері. Загальна характеристика процесних інновацій (фронт- і бек-офісу) в готельно-ресторанній сфері. Відмінні особливості інновацій фронт- і бек-офісу в готелях і ресторанах.

Тема 4. Організаційні та соціальні інновації в готелях і ресторанах

Організаційна структура інноваційного колективу. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг. Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Підготовка і перепідготовка кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.

Упровадження заходів з метою покращання життя населення. Нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг. Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.

Тема 5. Продуктові та маркетингові інновації в готелях і ресторанах

Упровадження нового продукту, нового методу виробництва, створення нового ринку товарів і послуг. Освоєння нового джерела постачання сировини. Новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств. Застосування інновацій у процес просування готельного продукту. Новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу. Використання PR-технологій.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Інновації в готелях і ресторанах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 2, 4 роки)

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіль- кість годин	Назва теми та питання семінарсь- кого, практичного або лабораторного заняття	Кіль- кість годин	Завдання самостійної робо- ти в розрізі тем	Кіль- кість годин
1	2	3	4	5	6
Модуль 1 Теоретичні основи інноваційної діяльності в готелях і ресторанах					
Тема 1. Сутність інновацій та інноваційного процесу 1. Поняття «інновація» 2. Загальна характеристика інноваційних процесів 3. Структура інноваційного процесу	2	Практичне заняття № 1. Поняття інновація та інноваційний процес. Особливості інновацій в готельній і ресторанній сферах Тенденції розвитку вітчизняних і міжнародних підприємств готельно-ресторанної сфери	4	Проаналізувати розвиток і перспективи покращення інноваційної діяльності одного з діючих засобів розміщення, результати представити у вигляді короткої доповіді.	10
Тема 2. Інноваційна діяльність підприємств: вітчизняний та міжнародний досвід 1. Сутність інноваційної діяльності та її різновиди. 2. Оцінка та аналіз конкурентоспроможності продукції та послуг ресторанного підприємства на ринку 3. Етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних господарств 3.1. Етап розроблення цілей 3.2. Етап стратегічного аналізу 3.3. Етап вибору інноваційної стратегії 3.4. Етап реалізації інноваційної стратегії	4	Практичне заняття № 2. Проведення аналізу слабких і сильних сторін діяльності засобу розміщення та встановлення перспектив його розвитку <i>(продовження практичного заняття)</i> Ознайомлення з поняттям інноваційного підприємства та визначення можливості співпраці засобу розміщення з вітчизняним інноваційним підприємством щодо розробки та реалізації на практиці інновації	4	Дослідити можливість співпраці засобу розміщення міжнародним інноваційним підприємством щодо розробки та реалізації на практиці інновації, результати представити у вигляді короткого звіту.	15
Модуль 2. Інноваційна типологія					
1. Тема 3. Процесні інновації (фронт- і бек-офісу) в готельно-ресторанній сфері 2. Загальна характеристика процесів розробки та випуску готельно-ресторанної продукції 3. Реінжиніринг процесів у готельно-ресторанному господарстві: загальна характеристика 4. Аспекти удосконалення процесів, пов'язаних з закупівлею продукції, відносин із постачальниками та партнерами 5. Аналіз стану та можливості покращення операцій, пов'язаних із виробництвом продукції та наданням	4	Практичне заняття № 3. 1. Ознайомлення з поняттям процесних інновацій в готельно-ресторанній сфері 2. Дослідження прояву інновації в фронт-офісу засобу розміщення <i>(продовження практичного заняття)</i> 3. Дослідження прояву інновації в бек-офісу засобу розміщення	4	Ознайомитися з процесними інноваціями в готельно-ресторанній сфері та визначити яку з них доцільно реалізувати на діючому підприємстві	15

послуг					
Тема 4 Організаційні інновації в готелях і ресторанах 1. Загальна характеристика організаційних інновацій. 2. Класифікація управлінських інновацій 3. Соціальні інноваційні процеси	4	Практичне заняття № 4. 1. Ознайомлення з поняттям організаційних інновацій в готельно-ресторанній сфері 2. Дослідження прояву організаційних інновацій у засобі розміщення <i>(продовження практичного заняття)</i> 3. Ознайомлення з поняттям соціальних інновацій в готельно-ресторанній сфері 4. Дослідження прояву соціальних інновацій у засобі розміщення	4	Ознайомитися з організаційними інноваціями в готельно-ресторанній сфері та визначити яку з них доцільно реалізувати на діючому підприємстві	7
Тема 5. Продуктові та маркетингові інновації в готелях і ресторанах 1. Загальна характеристика продуктових та маркетингових інновацій. 2. «Ринкова новизна» готельно-ресторанної послуги 3. Основні процеси при маркетингових дослідженнях ринку продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	2	Практичне заняття № 5. 1. Ознайомлення з поняттям продуктових інновацій в готельно-ресторанній сфері 2. Дослідження прояву продуктових інновацій у засобі розміщення <i>(продовження практичного заняття)</i> 3. Ознайомлення з поняттям маркетингових інновацій в готельно-ресторанній сфері 4. Дослідження прояву маркетингових інновацій у засобі розміщення	4	Ознайомитися з продуктовими та маркетинговими інноваціями в готельно-ресторанній сфері та визначити яку з них доцільно реалізувати на діючому підприємстві	7
Всього	16		20		54

Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (3 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); виконання навчальних завдань (3 балів); завдання самостійної роботи (3 бали); тестування (3 бали); поточна модульна робота (10 балів)	27
Модуль 2 (теми 4-7): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (4 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (4 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	33
екзамен	40
Разом	100

Здобувачі вищої освіти отримують додаткові бали (10-15 балів) за активну участь у студентських науково-практичних конференціях, вебінарах, семінарах тощо. Додаткові бали нараховуються у межах загальної кількості 100 балів.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

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

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагиату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyupadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка*(розділ

Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravylya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю формієкзамену

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_apel_pidscontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyialnosti/>

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Hospitality Marketing Trends To Be Prepared For In 2021 [Електронний ресурс] // Improve&Grow. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://improveandgrow.com/blog/tourism-marketing/hospitality-marketing-trends/>
2. Innovative technologies in the hotel business. [Electronic resource]. – Access mode: http://www.rusnauka.com/6_PNI_2014/Informatica/3_160394.doc.htm
3. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні [Електронний ресурс] / В. Берещак // The Page. – 2020. – Режим доступу: <https://thepage.ua/ua/exclusive/sho-stanetsya-z-gotelyami-cherez-koronavirus>.
4. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org/>
5. Всесвітня туристична організація (UNWTO World Tourism Organization): офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.world-tourism.org>
6. 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.
7. Огляд ринку готелів: як відновлюються готелі України [Електронний ресурс] // Нерухомість. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://thepage.ua/ua/real-estate/gotelnij-rinok-ukrayini-golovni-trendi-za-1-pivrichchya-2020-roku>.
8. Подорожі, мобільні технології та чат-боти: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com>
9. Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogo-rozvitku-ukrainy/>.
10. Туристичні тренди 2020: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zaporizhzhia.city>
11. Що зроблять технології з подорожами у 2020-х: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nv.ua>
12. Pогова Н.В. innovative technologies that can be used in restaurants/MODERN PROBLEMS OF SCIENCE, EDUCATION AND SOCIETY Proceedings of X International Scientific and Practical Conference Kyiv, Ukraine. 2023.
13. Pогова Н.В. The essence and components of innovation activity in the hotel industry/ MODERN PROBLEMS OF SCIENCE, EDUCATION AND SOCIETY Proceedings of X International Scientific and Practical Conference Kyiv, Ukraine. 2023.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Інновації в готелях і ресторанах» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>)