


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 вибіркової дисципліни «Інновації в спеціалізованих засобах
розміщення»**

Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
ступінь вищої освіти	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

«Готельно-ресторанна справа»
Готельно-ресторанна справа
бакалавр

О.В. Володько, к.т.н., доцент
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.....	10
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	11
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	11

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Інновації в спеціалізованих засобах розміщення» 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 ресторанны технології»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	4/8	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 8 семестр 150 годин		
- лекції: 20 семестр 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 8 семестр 40		
- самостійна робота: 8 семестр 90		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

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

Мета вивчення навчальної дисципліни «Інновації в спеціалізованих засобах розміщення» – 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

УРН (універсальні результати навчання за вибірковою дисципліною)	УК (універсальні компетенції, якими повинен оволодіти здобувач за вибірковою дисципліною)
УРН. Реалізувати на практиці знання та навички інноваційного управління об'єктами індустрії гостинності, розробляти новітні Spa-, WELLNESS-послуги та забезпечувати їх реалізацію в практиці спеціалізованих засобах розміщення.	УК. Здатність ініціювати концепцію інноваційного розвитку регіональних спеціалізованих засобів розміщення (санаторіїв, санаторіїв-профілакторіїв, будинків і пансіонатів відпочинку, дитячих оздоровчих закладів тощо) відповідно до світових тенденцій розвитку

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Теоретичні основи інноваційної діяльності спеціалізованих засобів розміщення

Тема 1. Сутність інновацій та особливості інноваційної діяльності спеціалізованих засобів розміщення

Сутність інновацій, інноваційна діяльність та її різновиди. Нормативно-законодавча база регулювання інноваційної діяльності в Україні. Пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні. Інноваційний потенціал спеціалізованого засобу розміщення та його оцінка.

Тема 2. Особливості регіонального та глобального розвитку спеціалізованих засобів розміщення

Особливості регіонального та глобального розвитку. Поняття географічної інформаційної системи. Геоінформаційні системи в курортній індустрії.

Тема 3. Управління інноваційним розвитком спеціалізованого засобу розміщення

Інноваційні процеси: поняття та структура. Моделювання інноваційних процесів. Позиціонування послуг санаторно-курортного підприємства. Загальні положення про рекреаційне проектування. Рекреаційне проектування як інноваційна модель. Ініціювання нововведення на підприємстві.

Модуль 2. Інноваційна типологія курортних послуг

Тема 4. SPA-стратегії розвитку спеціалізованих засобів розміщення

Класифікація інновацій. Сучасні тенденції та досвід розвитку Spa-індустрії.

Тема 5. WELLNESS-стратегії розвитку спеціалізованих засобів розміщення

WELLNESS-послуги в санаторно-курортній сфері. Типи інноваційних процесів у курортній сфері.

Тема 6. Ризики реалізації інноваційного проекту

Поняття ризику інноваційних проектів. Ризики, спричинені впливом факторів макросередовища. Ризики, спричинені дією факторів мікросередовища. Суб'єктивні ризики інноваційного процесу. Виникають як наслідок прийняття управлінських рішень на етапах інноваційного процесу. Внутрішній ризик підприємства-інноватора.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Інновації в спеціалізованих засобах розміщення» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіль- кість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кіль- кість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіль- кість годин
1	2	3	4	5	6
Модуль 1 Теоретичні основи інноваційної діяльності в готелях і ресторанах					
<p>Тема 1. Сутність інновацій та особливості інноваційної діяльності спеціалізованих засобів розміщення</p> <p>1. Сутність інновацій 2. Сутність інноваційної діяльності та її різновиди 3. Нормативно-законодавча база регулювання інноваційної діяльності в Україні 4. Пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні 5. Специфіка курортних послуг 6. Інноваційний потенціал спеціалізованого засобу розміщення та його оцінка</p>	2	<p>Практичне заняття № 1.</p> <p>1.1 Для виконання завдання необхідно вибрати діючий спеціалізований засіб розміщення. Обов'язково вкажіть його повну назву, місце розташування. Наведіть коротку характеристику особливостей діяльності.</p> <p>1.2 Ситуаційне завдання.</p>	6	Проаналізувати розвиток і перспективи покращення інноваційної діяльності одного з діючих засобів розміщення, результати представити у вигляді короткої доповіді.	10
<p>Тема 2. Особливості регіонального та глобального розвитку спеціалізованих засобів розміщення</p> <p>1. Особливості регіонального та глобального розвитку. 2. Поняття географічної інформаційної системи. 3. Геоінформаційні системи в курортній індустрії</p>	4	<p>Практичне заняття № 2.</p> <p>1. Ситуаційне завдання.</p> <p>2. Доповідь (яку за завданням Ви повинні представити) необхідно оформити у вигляді презентації, мінімальний обсяг 6 слайдів, у т.ч. титульна сторінка, висновки. Обов'язково зазначте інформацію:</p> <p>1) чітку назву програм, які сприяють розвитку підприємства, вкажіть часові періоди їх дії та зазначте відповідно до вимог посилання на електронні ресурси де вони розміщені (чи наведіть їх у додатку);</p>	6	Проаналізувати глобальні тенденції та подій і заходів щодо поширення рекреаційної культури регіону. Дослідити регіональні рекреаційних фактори, які змінюють враження споживача, його вподобання та культуру сприйняття послуги. Результати представити у вигляді короткого звіту	15

		<p>2) зазначте переваги та недоліки для підприємства, які обумовлює конкретна програма;</p> <p>3) укажіть, які заходи необхідно реалізувати на підприємстві щодо забезпечення можливості участі в відповідних програмах.</p> <p>Наведіть список інформаційних джерел (мінімум 7 джерел).</p>			
<p>Тема 3. Управління інноваційним розвитком спеціалізованого засобу розміщення</p> <ol style="list-style-type: none"> Інноваційні процеси: поняття та структура. Моделювання інноваційних процесів. Позиціонування послуг санаторно-курортного підприємства. Загальні положення про рекреаційне проектування. Рекреаційне проектування як інноваційна модель. Ініціювання нововведення на підприємстві. 	4	<p>Практичне заняття № 3.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ситуаційне завдання. Завдання доцільно виконувати на прикладі спеціалізованого засобу розміщення, визначеного Вами відповідно до попереднього завдання 1.1 (загальну характеристику якого слід зазначати лаконічно на 1-му слайді). Доповідь (яку за завданням Ви повинні представити на нараді вищого керівництва) необхідно оформити у вигляді презентації, мінімальний обсяг 6 слайдів, у т.ч. титульна сторінка, висновки та список інформаційних джерел (мінімум 5 джерел) із обов'язковим посиланням по тексту на усі джерела. 	8	Змоделювати інноваційну діяльність діючого засобу розміщення з урахуванням результатів виконання попередніх завдань.	
<p>Модуль 2. Інноваційна типологія рекреаційних послуг</p>					

<p>Тема 4. SPA-стратегії розвитку спеціалізованих засобів розміщення</p> <p>1. Класифікація інновацій. Сучасні тенденції та досвід розвитку Spa-індустрії.</p> <p>2. Загальна характеристика процесів розробки та випуску готельно-ресторанної продукції</p> <p>3. Реінжиніринг процесів у готельно-ресторанному господарстві: загальна характеристика</p> <p>4. Аспекти удосконалення процесів, пов'язані з закупівлею продукції, відносин із постачальниками та партнерами</p> <p>5. Аналіз стану та можливості покращення операції, пов'язаних із виробництвом продукції та наданням</p>	4	<p>Практичне заняття № 4.</p> <p>1. Ситуаційне завдання.</p> <p>2. Завдання доцільно виконувати на прикладі спеціалізованого засобу розміщення, визначеного Вами відповідно до попереднього завдання 1.1 (загальну характеристику якого слід зазначати лаконічно на 1-му слайді).</p> <p>При виконанні ситуаційного завдання (підпункт 4.2) доцільно скористатися результатами виконання Вами попереднього підпункту завдання (4.1 теоретична частина) та визначити тип SPA-послуг у межах цієї класифікації.</p>	6	<p>Ознайомитися з SPA-стратегіями розвитку спеціалізованих засобів розміщення та визначити яку з них доцільно реалізувати на діючому підприємстві. Проаналізувати рекреаційний SPA-компонент в пакеті комплексних послуг засобу розміщення.</p>	15
<p>Тема 5. WELLNESS-стратегії розвитку спеціалізованих засобів розміщення</p> <p>1. WELLNESS-послуги в санаторно-курортній сфері.</p> <p>2. Типи інноваційних процесів у курортній сфері.</p>	2	<p>Практичне заняття № 5.</p> <p>1. Ситуаційне завдання.</p> <p>2. Завдання доцільно виконувати на прикладі спеціалізованого засобу розміщення, визначеного Вами відповідно до попереднього завдання 1.1 (загальну характеристику якого слід зазначати лаконічно на 1-му слайді).</p> <p>При виконанні ситуаційного завдання (підпункт 5.2) доцільно скористатися результатами виконання Вами попереднього підпункту завдання (5.1 теоретична частина) та визначити тип Wellness-послуг у межах цієї класифікації.</p>	6	<p>Ознайомитися з WELLNESS-стратегіями розвитку спеціалізованих засобів розміщення та визначити яку з них доцільно реалізувати на діючому підприємстві. Проаналізувати рекреаційний WELLNESS-компонент в пакеті комплексних послуг засобу розміщення.</p>	

<p>Тема 6. Ризики реалізації інноваційного проекту</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття ризику інноваційних проектів. 2. Ризики, спричинені впливом факторів макросередовища. 3. Ризики, спричинені дією факторів мікросередовища. 4. Суб'єктивні ризики інноваційного процесу. 5 Виникають як наслідок прийняття управлінських рішень на етапах інноваційного процесу. 6. Внутрішній ризик підприємства-інноватора 	4	<p>Практичне заняття № 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	6	<p>Визначити ризики, які можуть виникнути в діяльності діючого спеціалізованого засобу розміщення при реалізації SPA-та WELLNESS-стратегії розвитку (розроблених відповідно до попередніх завдань) Запропонувати заходи щодо їх усунення чи зниження.</p>	7
Всього	20		40		90

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 (8 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (6 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 4-6): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (6 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 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-procesu.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_dobrochnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагиату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkiv-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-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю форміекзамену <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-zhyttyediyalnosti/>

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. Рогова 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. Рогова 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/>)