

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

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

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Інновації в готелях і ресторанах»**

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Столярчук Валентина Миколаївна**

К.Т.Н.,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-068-154-91-91
Електронна адреса	wstolyarchuk@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php">http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=832">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=832</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу проводити інноваційну діяльність; впроваджувати різні типи інновацій у готелях і ресторанах
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота поза розкладом Методи: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, сторітеллінг, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань з організації роботи готелів і ресторанів, основ наукових досліджень
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.	СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі	СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. 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.	

### **Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Теоретичні основи інноваційної діяльності в готелях і ресторанах</b>		
Тема 1. Сутність інновацій та інноваційного процесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Проаналізувати розвиток і перспективи покращення інноваційної діяльності одного з діючих засобів розміщення, результати представити у вигляді короткої доповіді.
Тема 2. Інноваційна діяльність підприємств: вітчизняний та міжнародний досвід	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Дослідити можливість співпраці засобу розміщення з вітчизняним чи міжнародним інноваційним підприємством щодо розробки та реалізації на практиці інновації, результати представити у вигляді короткого звіту.
<b>Модуль 2. Інноваційна типологія</b>		
Тема 3. Процесні інновації (фронт- і бек-офісу) в готельно-ресторанній сфері	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомитися з процесними інноваціями в готельно-ресторанній сфері та визначити яку з них доцільно реалізувати на діючому підприємстві
Тема 4. Організаційні інновації в готелях і ресторанах	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомитися з організаційними інноваціями в готельно-ресторанній сфері та визначити яку з них доцільно реалізувати на діючому підприємстві
Тема 5. Продуктові та маркетингові інновації в готелях і ресторанах	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомитися з продуктовими та маркетинговими інноваціями в готельно-ресторанній сфері та визначити яку з них доцільно реалізувати на діючому підприємстві

### **Інформаційні джерела**

- 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/>
- Innovative technologies in the hotel business. [Electronic resource]. – Access mode: [http://www.rusnauka.com/6\\_PNI\\_2014/Informatica/3\\_160394.doc.htm](http://www.rusnauka.com/6_PNI_2014/Informatica/3_160394.doc.htm)
- United Nations World Tourism Organization (UNWTO): official website [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www2.unwto.org/>
- 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>.
- Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org/>
- Всесвітня туристична організація (UNWTO World Tourism Organization): офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.world-tourism.org>
- 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.
- 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>.
- Подорожі, мобільні технології та чат-боти: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com>
- Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogo-rozvtuku-ukrainy/>.
- Туристичні тренди 2020: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zaporizhzhia.city>
- Що зроблять технології з подорожами у 2020-х: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nv.ua>

## Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання та перескладання:** письмові практичні завдання мають бути здані для перевірки під час практичного заняття з відповідної теми. Якщо завдання виконуються із порушенням термінів без поважних причин, то можуть оцінюватися на нижчу оцінку (до 50 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Поточна модульна робота проводиться у формі тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу у термін, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни, студент має 2 спроби для тестування. Якщо оцінка за поточну модульну роботу незадовільна (менш 60 % правильних відповідей), перескладання відбувається у формі усної співбесіди з теоретичних питань модулю.
- **Політика щодо академічної доброчесності:** студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» ([http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)); не допускати списування (один в одного, з власноруч написаного тексту, друкованого або електронного носія інформації тощо) під час виконання індивідуальних навчальних завдань та дидактичних тестів; якісно оформлювати посилання на джерела інформації при написанні доповідей, підготовки презентацій, тез тощо.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування лекцій та практичних занять є обов'язковими, якщо студент пропустив заняття, або отримав незадовільну оцінку, він має відпрацювати пропущене, або нескладене шляхом вивчення матеріалів з відповідної теми в дистанційному курсі, виконання тематичного тесту для самоконтролю, написання конспекту з подальшим захистом під час індивідуальної консультації; за об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем. Якщо заняття (за умов надзвичайної ситуації) проводиться дистанційно, студент має виходити на зв'язок із викладачем за розкладом занять та відповідно додаткової інструкції.
- **Політика зарахування результатів неформальної освіти:** [chrome-extension://efaidnbmninnkpbpcjpcglclefindmkaj/http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoi\\_osvity\\_0.pdf](chrome-extension://efaidnbmninnkpbpcjpcglclefindmkaj/http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoi_osvity_0.pdf)
- **Політика неформальної освіти,** інфографіка <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

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 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (10 балів)	27
Модуль 2 (теми 4-7): відвідування занять (3 балів); 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
екзамєн	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.

### Шкала оцінювання 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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни