

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	магістр

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	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2360

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу проводити інноваційну діяльність; впроваджувати різні типи інновацій у готелях і ресторанах
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні. Проблемного викладу, дискусії, аналітичний, порівнянь, генерації ідей, вирішення ситуаційних завдань, цифрової візуалізації знань.
Система поточного та підсумкового контролю	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
Базові знання	Наявність широких знань з організації роботи готелів і ресторанів, основ наукових досліджень
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. РН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. РН 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. РН 05. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за	СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу. СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>РН 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p>РН 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>РН 13. Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.</p> <p>РН 15. Навички обґрунтування пропозицій щодо шляхів екологізації підприємств готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК 13. Здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї.</p> <p>СК 15. Здатність розуміти екологічну концепцію підприємства готельного і ресторанного господарства та сучасні еко-тренди.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Аналіз і оцінка діяльності підприємств готельно ресторанної індустрії в контексті виявлення перспектив їх розвитку		
Тема 1. Інновація в готельно-ресторанній сфері як об'єкт управління	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчення сутності та передумови інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії. Аналіз готельно-ресторанної індустрії в контексті стратегій розвитку різних рівнів (міжнародних, регіональних, національних тощо). Готельно-ресторанна індустрія у консенсусі розвитку споріднених секторів. Визначення сприятливих умов і можливостей інноваційного розвитку готельно-ресторанного підприємства.
Тема 2. Встановлення критеріїв інноваційного розвитку 2.1. Аналіз і оцінка об'єктів готельно-ресторанної індустрії та їх середовища діяльності 2.2. Аналіз і оцінка здатності підприємства надавати готельно-ресторанні послуги відповідно до очікувань сучасного споживача	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Встановлення критеріїв інноваційного розвитку на прикладі конкретного підприємства готельно-ресторанної індустрії. Ознайомлення з сучасними тенденціями розвитку готельно-ресторанної індустрії, новими видами кулінарії. Регіональні аспекти розвитку готельно-ресторанних підприємств. Аналіз існуючого та потенційного попиту споживачів готельно-ресторанних послуг різних рівнів (світу, регіону, підприємства та його конкурентів). Ринок кулінарної продукції, його сегменти, сезонні зміни. Визначення привабливості пропонованого переліку ресторанних послуг для споживача.
Модуль 2. Практичні аспекти реалізації інновації в готельно-ресторанній індустрії		
Тема 3. Розробка інновації в ресторанній сфері 3.1 Розробка концепції інновації в готельно-ресторанній сфері. 3.2. Визначення інноваційного прототипу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Розгляд варіативних сценаріїв проведення стратегій і технік, які забезпечують зниження слабких і підвищення сильних позицій підприємства готельно-ресторанної індустрії. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. Визначення інноваційного прототипу. Розробка моделі інновації об'єкту готельно-ресторанної індустрії. Деталізація компонентів моделі.
Тема 4. Реалізація інновації в готельно-ресторанній сфері	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Реалізація інноваційного проекту в готельно-ресторанній сфері. Джерела і механізми фінансування інновацій. Ефективність інновацій у готельно-ресторанній сфері. Види ефектів (науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний). Ризики реалізації інноваційного проекту в готельно-ресторанній індустрії. Механізми контролю та моніторингу інноваційного розвитку підприємства готельно-ресторанної індустрії.

Інформаційні джерела

1. United Nations World Tourism Organization (UNWTO): official website [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www2.unwto.org/>
2. UNWTO (2020). Supporting Jobs and Economies through Travel and Tourism – A Call for Action to Mitigate the Socio-Economic Impact of COVID- 19 and Accelerate Recovery <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421633>
3. UNWTO (2020). UNWTO Briefing Note – Tourism and COVID-19, Issue 2. Tourism in SIDS – the challenge of sustaining livelihoods in times of COVID-19. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421916>
4. UNWTO (2021). Big Data for Better Tourism Policy, Management, and Sustainable Recovery from COVID-19. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284423095>
5. 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>.
6. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org/>
7. Всесвітня туристична організація (UNWTO World Tourism Organization): офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.world-tourism.org>
8. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Кап- ліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
9. 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-pivrichcha-2020-roku>.
10. Подорожі, мобільні технології та чат-боти: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com>
11. Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogo-rozvitku-ukrainy/>.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання, перескладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю:** 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). Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf. Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу заліково- екзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагіату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.
- **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 на платформі Moodle.
- **Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:** http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf
- **Політика стимулювання та мотивації навчання :** здобувачі, які набирають 100 балів з курсу, отримують сертифікати з опанування сучасних графічних редакторів.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (3 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)	28
Модуль 2 (теми 4-5): відвідування занять (2 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)	32
екзамен	40
Разом	100

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