

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра економічної кібернетики, бізнес-економіки та інформаційних систем

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Моделювання інноваційних процесів»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 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

Кузьменко Олександра Костянтинівна
 кандидат економічних наук, доцент
 доцент кафедри економічної кібернетики, бізнес-економіки та інформаційних систем

Контактний телефон	050- 726-07-03
Електронна адреса	oldrakk@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua
Консультації	очна http://www.ek.puet.edu.ua он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://el.puet.edu.ua

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	є формування знань та навичок у магістрів стосовно основ моделювання нововведень та інноваційних процесів, їх моделей та методів, що найчастіше застосовуються для кількісного обґрунтування управлінських рішень та математичного моделювання інноваційних процесів; давати рекомендації щодо практичного використання результатів аналізу в оцінці майбутньої економічної ситуації щодо прийнятого інноваційного процесу. Тим самим, усвідомлення того, що управління нововведеннями є серцевиною підприємницької діяльності, необхідною умовою успішного бізнесу, оскільки саме нововведення сприяють підвищенню якості та зниженню собівартості продукції, забезпечують її конкурентоспроможність.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 18 год., практичні заняття 54 год., самостійна робота 84год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: ПМК (залік)
Базові знання	Для успішного опанування компетентностей необхідні базові знання з дисциплін освітнього ступеня «бакалавр»: «Вища математика», «Поглиблене вивчення вищої математики», «Інформатика», «Економіка підприємства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Інноваційні ресторани технології».
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинені оволодіти здобувач
РН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.	ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
РН 05. Оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
РН 06. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.	СК1. 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
РН 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу. СК15. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку сфери гостинності та застосовувати їх для формування нових моделей бізнес-процесів у готельному та ресторанному бізнесі

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Сутність та основні поняття моделювання інноваційних процесів		
Тема 1. Сутність та зміст моделювання інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Підготувати доповідь та презентацію на тему: «Сучасні технології 2018 (2019, 2020) року».
Тема 2. Методи прогнозування інноваційних процесів підприємств готельно-ресторанної та курортної справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань та індивідуальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Завдання: За допомогою програми MS Excel розрахувати індекс припливу в країну прямих іноземних інвестицій. Із використанням засобу MS Excel «Диспетчер сценаріїв» виконати розрахунок індексу за кількома сценаріями. Оформити результати у вигляді звіту на робочому аркуші MS Excel та вибрати оптимальний варіант.
Тема 3. Використання однофакторної та множинної регресії в моделюванні інноваційних процесів в готельно-ресторанній та	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань та індивідуальних завдань, виконання завдань	Завдання 1. На основі статистичних даних залежного фактору Y та незалежного фактору X побудувати економіко-математичну модель

курортній справ	самостійної роботи.	залежності. Знайти оцінки коефіцієнтів моделі засобами MS Excel, перевірити її статистичну значущість та виконувати прогноз.
-----------------	---------------------	---

<i>Назва теми</i>	<i>Види робіт</i>	<i>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</i>
		Завдання 2. За даними вибірки, знайти найкращий вид функції, який відповідає даним (специфікувати вибіркові дані функціями). Виконати економетричний аналіз. Знайти прогноз в точці при $X_{пр}$. Побудувати графік функції $Y = f(X)$, яка найкраще відповідає даній регресії.
Тема 4. Експертні методи при моделюванні інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Підготувати виступ на тему: «Методи моделювання інноваційних процесів». Сформувати 20 тестових питань за темою.
Модель 2. Моделі управління інноваційними процесами в готельно-ресторанній та курортній справ		
Тема 5. Розробка моделей управління інноваційними процесами підприємств готельно-ресторанної та курортної справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань та індивідуальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Завдання. Використання лінійного та нелінійного програмування та оптимізації у бізнесі.
Тема 6. Порівняльний аналіз методів кількісного та якісного оцінювання інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справах. Моделювання бізнес-процесів на підприємствах готельно-ресторанної та курортної справи	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань та індивідуальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Сформувати 20 тестових питань за темою. Завдання. Розробити інформаційну систему «Готель» для підвищення ефективності роботи з інформацією. База даних інформаційної системи повинна містити відомості про номери готелю: категорія, кількість місць, вартість проживання за добу. Інформаційна система автоматизує резервування номерів і реєстрацію новоприбулих постояльців (прізвище, ім'я, по батькові, відомості про документ, що засвідчує особистість, місце постійного проживання, номер апартаменту, дата в'їзду, дата виїзду), веде облік платежів за проживання та за телефонні переговори, полегшує облік зайнятих, зарезервованих і вільних на даний момент апартаментів готелю. Розробити: модель у стандарті IDEF0, діаграму дерева вузлів, виконати вартісний аналіз (ABC).

<i>Назва теми</i>	<i>Види робіт</i>	<i>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</i>
Тема 7. Використання процедур класифікації в моделюванні інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справі	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Сформулювати 10 тестових питань за темою.

Інформаційні джерела

1. Сайт статистики – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Єріна А.М. Статистичне моделювання та прогнозування : навч. посібн. / А.М. Єріна. – К.:КНЕУ, 2011. – 172с.
3. Кошкаръов О.П. Методи і моделі прийняття управлінських рішень навчальний посібник / О.П. Кошкаръов, А.О. Коломицева. - Донецьк: СПД Купріянов. – 2010. – 377с.
4. Кузьменко О.К. Моделювання інноваційних процесів : навчальні завдання та методичні рекомендації для лабораторних занять і самостійної роботи студентів спеціальностей 8.14010102 «Курортна справа», 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» / О.К. Кузьменко. – – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2014. – 196 с.
5. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент : навч. посібн. / П.П. Микитюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2007. – 400 с.
6. Михайлова Л.І. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / Л.І. Михайлова, О.І. Гудоров, С.Г. Турчіна, І.О. Шарко. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с.
7. Скрипко Т.О. Інноваційний менеджмент: навч.посіб. / Т.О. Скрипко. – К.: Знання,2011. – 243 с.
8. Стадник В.В. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства/ В.В. Стадник, М.А. Йохна. – Хмельницький: ХНА, 2010.–320 с.
9. Стойко І.І. Управління інноваціями (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, тести). Навч.-метод. посібник. / І.І. Стойко /. – Тернопіль, ТНГУ імені Івана Пулюя, 2016. – 200 с.
10. Ястремська О.М. Моделювання інноваційних процесів: навч. посіб. / О.М. Ястремська, К.В. Тонева. - Х.: Вид. ХНЕУ, 2010. – 176 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, ПП Mathcat, AllFusion Process Modeler.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: 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).

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти:

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

<i>Види робіт</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
Модуль 1 (теми 1-4): обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (38 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	62
Модуль 2 (теми 5-7): обговорення матеріалу занять (3 бали); виконання навчальних завдань (19 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); поточна модульна робота (10 балів)	38
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

<i>Сума балів за всі види навчальної діяльності</i>	<i>Оцінка за шкалою ЄКТС</i>	<i>Оцінка за національною шкалою</i>
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