МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології в КС

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ___ від 25.05.2021р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Інноваційні технології в КС
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Нормативна
Курс/семестр	2/3
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30год. Самостійна робота –120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=250

2. Опис дисципліни

Мета: вивчення дисципліни «Інноваційні технології в КС» є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційного менеджменту в готельно-ресторанній справі, розроблення та запровадження інноваційного готельного та ресторанного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, у обслуговуванні гостей в закладах сфери гостиннорсті; застосування нових інформаційних технологій комплектування, просування та продажу готельного та ресторанного продукту; формування знань щодо до новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами сфери гостинності.

Цілі курсу: є теоретична та практична підготовка студентів до фахової інноваційної діяльності у галузі готельно-ресторанної справи; застосування теоретичних аспектів інноваційного менеджменту в практичній діяльності; ознайомлення з інноваційними технологіями, що застосовуються у сфері гостинності, із спектром новітніх технологій, використовуваних в готельному і ресторанному сервісі, курортній справі і туризмі; використання продуктових та технологічних новацій е діяльності підприємств; розвиток уявлень про арсенал комп'ютерних засобів інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення; розуміння взаємозв'язку технологій надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання; застосування методів оцінки економічної ефективності інноваційних перетворень.

Компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей
ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
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, ресторанного та курортного бізнесу.
СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.
СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні,

управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного,ресторанного та курортного господарства. 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.
Програмні результати навчання: ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі. ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Інновації і циклічність економічного розвитку	Поняття і класифікація інновацій. Інноваційний процес. Інноваційна діяльність і її види	Питання, тести, практична робота
2.	Ключові поняття інноваційного розвитку	Сутність і класифікація напрямків інноваційного розвитку Підприємств. Вибір напрямків інноваційного розвитку. Особливості управління вибором напрямків інноваційного. Розвитку. Критерії і методичні основи вибору напрямків інноваційного розвитку підприємств. Сутність і класифікація напрямків інноваційного розвитку підприємств	Питання, тести, практична робота
3.	Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	Чинники інноваційного розвитку підприємства. Різновиди ефектів при оцінці інноваційного розвитку. Методи вимірювання рівня інноваційного розвитку підприємства. Інформаційна база для оцінки рівня інноваційного розвитку. Чинники інноваційного розвитку підприємства	Питання, тести, практична робота
4.	Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку	Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності. Типи організаційних структур управління інноваціями на підприємстві. Сучасні	Питання, тести, практична робота

		організаційні форми інноваційної діяльності	
5.	Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері.	Інформаційне суспільство: базові дефініції. Інформаційна база для управління інноваційним розвитком підприємств. Показники ефективності інформації. Інформаційні моделі взаємодії інформаційних потоків на етапах ухвалення рішень з вибору напрямків інноваційного розвитку. Інформаційне суспільство: базові дефініції	Питання, тести, практична робота
6.	Державна підтримка інноваційного підприємництва	Механізм державної підтримки підприємницької діяльності. Державна підтримка інновацій. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності в Україні.	Питання, тести, практична робота
7.	Національні інноваційні системи	Сутність та зміст національної інноваційної системи. Структурні елементи національної інноваційної системи. Передумови і проблеми створення національної інноваційної системи в Україні	Питання, тести, практична робота
8.	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві	Технологічні інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві. Організаційні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури підприємств сфери гостинності. Економічні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у готельно-ресторанному сферу .	Питання, тести, практична робота
9	Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві.	Основні складові стратегії розробки інновацій на підприємствах готельного господарства та їх зв'язок із системою менеджменту. Мета та цілі створення інноваційних стратегій. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень. Кластери в системі стратегічного управління. Аналіз формування системи показників діяльності та управління готелями. Збалансована система показників (СЗП).	Питання, тести, практична робота
10	Інновації сервісного	Інноваційні технології обслуговування	Питання, тести,

	обслуговування у готелях та ресторанах	гостей у готелях та ресторанах. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні інновації у готельному та ресторанному обслуговуванні.	практична робота
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів	Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного та ресторанного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі та ресторані, організації її управлення та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельно-ресторанному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.	Питання, тести, практична робота
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві	Оптимізація енергоспоживання у ресторані та готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях та ресторанах. Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.	Питання, тести, практична робота
13	Інновації якості сервісу в сфері гостинності	Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних та ресторанних послуг. Основні поняття та визначення в галузі готельно-ресторанного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі та ресторани різних категорій. Додаткові послуги.	Питання, тести, практична робота
14	Організація додаткових послуг як інноваційн складова діяльності готелів та ресторанів	Необхідність інновацій в ресторанах та готелях. Новітні технології в обслуговуванні гостей ресторанів та готелів.	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	70
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	20
Максимальна кількість балів	**100**

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5		5	5	50
Самостійна р-та															10			20
Проміжний тестовий контроль							10						10					30
Екзамен																		
Всього за тиждень	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	10	5	5	100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа

Методична література

1. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 188 с. С. 29–36.
2. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 48 с.
3. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник. За ред. проф. В.М. Клапчука. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 167–175.

Рекомендована література

1. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Какічев С., Ліщитович Л. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. Київ: КВІЦ, 2017. 200 с.
3. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
4. П'ятницька Г., П'ятницька Н. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2013. 250 с.
5. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. За ред. Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
6. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. За ред. П. П. Микитюка. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.

Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. *Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36.* [Електронний ресурс]. URI https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text
2. Горіна Г.Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. URI: http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/35256
3. Мазур С. Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс]. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21.
4.

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/, kgrks@pnu.edu.ua
Викладач **Гостьові лектори**	доц. Новосьолов Олександр Васильович
Контактна інформація викладача	alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.

Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

Викладач

Новосьолов О.В.