

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Новітні технології в готелях і ресторанах

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	Новітні технології в готелях і ресторанах
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	2/3
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. 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 «Новітні технології в готелях і ресторанах» передбачає: – розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до змін бізнесу в сфері послуг; – створення і напрями розвитку новітніх форм сервісу різноформатних закладів готельно-ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо новітніх форм надання професійних послуг; – оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління новітніми технологіями в готельно-ресторанному господарстві оснований на результатах наукових досліджень у галузі; – ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

Цілі курсу: полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

- характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки, заснованої на знаннях;
- орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері послуг;
- ознайомлення з новітніми формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства;
- дослідження розвитку нових форматів закладів готельно-ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні закладів готельно-ресторанного господарства як інструментарію реалізації новітніх технологій;
- вміння планувати і вирішувати організаційні завдання, відповідати за якість їхнього виконання;
- використання сучасних форм, схем та методів інноваційного процесу обслуговування туристів у готельно-ресторанних комплексах;

– визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій підприємств готельно-ресторанного господарства.

Компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій	Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інтелектуальній основі. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Перелік найбільш високотехнологічних прогресів сьогодення. Види інновацій за класифікаційними ознаками. Життєвий цикл інновацій. Поняття про інноваційні технології. Види і класифікація інновацій. Організаційні інновації.	Питання, тести, практична робота
2.	Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг	Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно-ресторанної справи. Технологічний підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанної справи. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг. Формування інноваційної ідеї і постановка мети проекту. Маркетингові дослідження ідеї проекту. Структуризація проекту. Аналіз ризику і невизначеності. Вибір варіанта реалізації проекту. Сутність та принципи планування інновацій	Питання, тести, практична робота

3.	Роль новітніх технологій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг.	Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Основні етапи розробки інноваційної стратегії. Зв'язок стратегії розвитку підприємства із інноваційною діяльністю.	Питання, тести, практична робота
4.	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	Поняття про організаційні інновації готельно-ресторанних підприємств. Нетрадиційні методи роботи із персоналом: лізинг, аутсорсинг, аутстафінг, дауншифтинг, послуги фрілансерів. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві як сучасний тренд. Форми соціального стимулювання співробітників. Обслуговування гостей із обмеженими можливостями в готельно-ресторанному бізнесі.	Питання, тести, практична робота
5.	Новітні технології в сервісології ресторанного бізнесу	Управління ресторанами: нові технології та тренди. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Характеристика професії міксолог, його обов'язки. Чайні і кавові церемонії – правила і особливості здійснення. Правила формування карти пропозицій. Інновації в обслуговуванні клієнтів. Проекційний відеоекран. Інтерактивний бар. Класичні та інноваційні види меню. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому. Ресторан майбутнього. Як можуть виглядати ресторани майбутнього?	Питання, тести, практична робота
6.	Впровадження новітніх енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві	Енергозбереження в рамках ресторану. Електроенергія. Енергозберігаючі контролери «SKAT Energy». Система енергозбереження ULTRA. Контролери систем освітлення «LEC». Вентиляція і кондиціонування. Панельне підлогове кондиціонування. Рекуперація тепла. Технологія теплових насосів Повітря-Вода. Автоматизовані системи HVAC. Вбудовані іонізатори повітря. Водопостачання. Регулятор температури КОМОС УЗЖ. Насадка-аератор для економії води РА-22. Системи	Питання, тести, практична робота

		дистанційного керування та моніторингу стану об'єкта AWS.	
7.	Новітні технології приготування страв	Система технологій готування і подавання «Cook & Serve». Технологія готування і зберігання страв «Cook & Hold». Система технологій готування і охолодження страв танापівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій готування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze». Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL). Стефан-гриль. Установка вакуумного маринування Cookvac. Посудина Дьюара. Пакоджетінг. Термоміксинг. Аромадистиляція. Хербофільтри. Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).	Питання, тести, практична робота
8.	Технологічні, соціальні та інфраструктурні новації в готельному господарстві	Технологічні інноваційні технології в готельному господарстві. Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури готелів. Економічні інновації в готельному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.	Питання, тести, практична робота
9	Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства	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 обслуговування у готелях	Новітні технології обслуговування гостей у готелях. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні нововведення у готельному обслуговуванні.	Питання, тести, практична робота

11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів	Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.	Питання, тести, практична робота
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному господарстві	Оптимізація енергоспоживання в готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях. Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.	Питання, тести, практична робота
13	Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності	Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг. Основні поняття та визначення в області готельного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі різних категорій. Додаткові послуги.	Питання, тести, практична робота
14	Організація додаткових послуг як інновація складова діяльності готелю	Необхідність інновацій в готелях. Новітні технології в обслуговуванні гостей готелю	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	50
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	30
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	50
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	15	5	5	5		5	15	5	20	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 ресторани 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.nbu.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.

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 ввічливих 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.