

## СИЛАБУС

### навчальної дисципліни

#### «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс / семестр вивчення	6/10
Кількість кредитів ЄКТС	5
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 16 год.
	семінарські заняття - 16 год.
	Самостійна робота – 118 год.
Вид індивідуального завдання	Контрольна робота
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Адреса курсу в системі електронного навчання університету (СДО Прометей)	<a href="http://dlc.suem.edu.ua/">http://dlc.suem.edu.ua/</a>
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму (каб. 103, kaf-gotur@suem.edu.ua)
Викладач /і:	
Контактна інформація викладача/ів:	
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
<b>Анотація навчальної дисципліни:</b>	
<p>Нині інноваційність стає основною характеристикою сучасної економіки, основоположним фактором економічного росту, конкурентоспроможності. Це обґрунтовано тим, що базові інновації в умовах кризових явищ є найбільш потужним стратегічним і антикризовим інструментом. Стрімка глобалізація світового ринку, скорочення життєвого циклу продуктів, потреба в оновленні якісних характеристик продуктів і послуг обумовлює актуальність інноваційних технологій. Для готельного бізнесу інновації охоплюють усі технологічні аспекти виробництва готельної послуги. В умовах жорсткої конкурентної боротьби підприємства готельного господарства намагаються знайти нові підходи до удосконалення і набуття конкурентних переваг.</p>	
Мета навчальної дисципліни:	<b>Метою</b> викладання дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному, готельному господарстві. Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві та повинні

	<p>створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних тощо), спрямованих на розробку і впровадження конкурентоспроможного продукту на рівні міжнародних стандартів.</p>
<p>Мета орієнтована на формування у студентів таких компетентностей:</p>	<p>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</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК.13. Здатність проектувати заклади готельно-ресторанного господарства та проводити експертизу готових проектів.</p> <p>СК 14. Здатність приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання та реалізовувати функціональні стратегії підприємств готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>СК 15. Здатність до використання основних принципів та механізмів управління корпораціями в сфері готельно-ресторанного бізнесу на основі міжнародного та вітчизняного досвіду.</p> <p>СК 16. Здатність проводити комплексний аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства, його макро- і мікро середовища, розробляти ефективну маркетингову стратегію підприємства на ринку.</p> <p>СК 17. Здатність до використання концептуальних</p>

	<p>принципів формування стандартів сервісу в готельно-ресторанному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці.</p>
<p>Програмні результати навчання (відповідно до освітньо-професійної програми)</p>	<p>ПРН 1. 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.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>ПРН 6. 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</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 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>ПРН 13. Проводити дослідження, спрямовані на визначення інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>ПРН 14. Використовувати методи комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН 15. Реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування</p> <p>ПРН 16. Забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу</p>

<p>Очікувані результати навчання:</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен бути здатним продемонструвати такі результати навчання:</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особливості розвитку нових форматів закладів індустрії гостинності (ресторанні та готельні підприємства) та їх трансформацію на сучасному вітчизняному ринку;</li> <li>- інноваційні форми обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах ресторанного та готельного господарства;</li> <li>- теорії інноваційного розвитку ресторанних та готельних господарств, характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки;</li> <li>- методи прогнозування і планування нововведень на рівні ресторанних та готельних підприємств як інструментарій реалізації інноваційних технологій;</li> <li>- основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій ресторанних та готельних підприємств;</li> </ul> <p><i>уміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- використовуючи міжнародний та вітчизняний досвід, формувати та впроваджувати інновації в діяльність підприємств індустрії гостинності;</li> <li>- керувати напрямами і варіантами розвитку підприємств індустрії гостинності у нестабільному ринковому середовищі;</li> <li>- формувати стратегії інноваційного розвитку підприємств індустрії гостинності.</li> </ul>
<p><b>Зміст навчальної дисципліни:</b></p> <p>Тема 1. Інновація як об'єкт управління</p> <p>Тема 2. Прогнозування інноваційних планів</p> <p>Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві</p> <p>Тема 4. Технологічні інновації у готельному господарстві</p> <p>Тема 5. Економічні інновації у готельному господарстві</p> <p>Тема 6. Забезпечення інноваційних планів</p> <p>Тема 7. Розробка концепції інноваційного продукту готельного підприємства</p> <p>Тема 8. Інноваційні проекти в туризмі</p>	
<p><b>Рекомендовані джерела:</b></p> <p><b>Базова література:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с. URL: <a href="https://eprints.kname.edu.ua/62531/1/2022%20%D0%BF%D0%B5%D1%87.%202%201%D0%9D%D0%9F%20%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%93%D0%93%20%D0%92%D0%BB%D0%B0%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%282%29.pdf">https://eprints.kname.edu.ua/62531/1/2022%20%D0%BF%D0%B5%D1%87.%202%201%D0%9D%D0%9F%20%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%93%D0%93%20%D0%92%D0%BB%D0%B0%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%282%29.pdf</a></li> <li>2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <a href="https://eprints.kname.edu.ua/50379/1/2017%2031%D0%9D%20%D0%BF%D0%B5%D1%87.%202%201%D0%9D%D0%9F%20%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%93%D0%93%20%D0%92%D0%BB%D0%B0%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%282%29.pdf">https://eprints.kname.edu.ua/50379/1/2017%2031%D0%9D%20%D0%BF%D0%B5%D1%87.%202%201%D0%9D%D0%9F%20%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%93%D0%93%20%D0%92%D0%BB%D0%B0%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%282%29.pdf</a></li> </ol>	

[87%20%D0%98%D0%BD%20%D1%82%D0%B5%D1%85%20%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B0.pdf](https://core.ac.uk/download/pdf/300245594.pdf)

3. Капліна Т В Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навч. посіб. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/300245594.pdf>

**Основна література:**

4. Басюк Т. П. Інвестиційна забезпеченість підвищення якості обслуговування в готелях України. URL: [http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11048/1/Basyuk\\_Tatyuna](http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11048/1/Basyuk_Tatyuna)
5. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій. URL: [http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia\\_4\\_048.pdf](http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia_4_048.pdf)
6. Стамат В. М. Маркетингові інновації у готельному господарстві URL: <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10549/1/138-141.pdf>
7. Черноусова Н. Ю. Основні напрямки впровадження інноваційних технологій у сфері гостинності. URL: [http://tourlib.net/statti\\_tourism/chernousova.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/chernousova.htm)
8. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент. URL: [http://pidruchniki.com/10530328/ekonomika/dzherela\\_metodi\\_generuvannya\\_novih\\_idey\\_nov\\_atsiy](http://pidruchniki.com/10530328/ekonomika/dzherela_metodi_generuvannya_novih_idey_nov_atsiy)
9. Ілляшенко Н. С. Впровадження концепції інноваційного маркетингу в діяльність промислових підприємств. URL: [https://mmi.fem.sumdu.edu.ua/sites/default/files/mmi2010\\_1\\_28\\_33.pdf](https://mmi.fem.sumdu.edu.ua/sites/default/files/mmi2010_1_28_33.pdf)
10. Інноваційний підхід до впровадження концепції «Екологічний готель». *Матеріали конференції «High Scientific Goals-2017».* URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/maselkov.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/maselkov.htm)
11. Кривко А. Ф. Тренди інвестиційного розвитку підприємств готельного господарства України. *Проблеми системного підходу в економіці.* Вип. 3 (83). 2021. 38–44.
12. Лисюк Т. В. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство.* 2022. Вип. 40. С. 240–245.
13. Лістрова О. С. Інструменти інноваційного маркетингу готельного господарства *Економічний вісник.* 2020. № 2. С. 105–114.
14. Нікольчук Ю. М. Готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, фінансове забезпечення, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку в Україні. *Бізнес Інформ.* 2020. № 5. С. 218–226.
15. Панасюк Т. С. Екологічність – одна з умов успіху сфери гостинності. *Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії і перспективи* : тези доповідей VI Всеукр. студ. наук. конф. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 318 с. С.61–63.
16. Паньків Н. Є. Вплив закладів туристичної інфраструктури на навколишнє середовище та розвиток екоготелів як інноваційної концепції гостинності *Науковий вісник НЛТУ України.* 2017. Вип. 27(3). С. 108–112.
17. Шувар Н. М. Перспективи розвитку екоготелів в Україні: економічний і психологічний аспекти. *Економіка і суспільство.* 2018. Вип. 15. С. 322–323.

**Система оцінювання результатів навчання:**

<b>Екзамен</b>	50 балів (поточний контроль)	10 балів (контроль виконання індивідуальних завдань)	40 балів (підсумковий контроль)
----------------	---------------------------------	--	------------------------------------

**Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:**

<b>Екзамен</b>	30 балів (поточний контроль)	5 балів (контроль виконання індивідуальних завдань)	25 балів (підсумковий контроль)
----------------	---------------------------------	---	------------------------------------

**Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни (поточний контроль) відбувається під час оцінювання контролю знань таких видів навчальних робіт:**

- 1) Доповіді, виступи на семінарських заняттях;
- 2) Усне опитування;
- 3) Електронне тестування;
- 4) Письмові роботи з засвоєння тем курсу;
- 5) Виконання індивідуального завдання;
- 6) Виконання завдань самостійної роботи.

**Кожний вид поточної навчальної роботи студента оцінюється за 5-бальною шкалою.**

#### **Шкала оцінювання результатів навчання:**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C	задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

#### **Політика курсу:**

##### ***Політика дотримання академічної доброчесності***

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

##### ***Комунікаційна політика***

Студенти повинні мати активовану пошту.

Обов'язком студента є перевірка один раз на тиждень (щонеділі) поштової скриньки та відвідування, перегляд інформації в Viber, Телеграм-каналах групи.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом

«Інноваційні технології в готельному господарстві».

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту кафедри.

#### ***Політика щодо пропусків занять***

Студенти мають відвідувати лекційні й практичні (семінарські) заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

#### ***Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну***

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

#### ***Політика щодо оскарження оцінювання***

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

#### ***Бонуси***

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.

Силабус відповідає змісту ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (а саме: відповідність назві дисципліни, кількості кредитів, формі підсумкового контролю, набору компетентностей і результатів навчання), яка пройшла процедуру рецензування стейкхолдерами.