

Додаток 2
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
 Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС
 навчальної дисципліни
«Інноваційні технології у готельному господарстві»
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	5 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=832

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	4 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота поза розкладом
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
11. Оцінювати вплив різних груп чинників на особливості функціонування та перспективи розвитку міжнародного готельно-ресторанного бізнесу. 12. Застосовувати інноваційні інформаційні технології в процесах розробки проектів підприємств готельно-ресторанного господарства. 15. Оцінювати інноваційно-технологічні ризики в готельно-ресторанній сфері. 16. Застосовувати інноваційні моделі для формування стратегії розвитку готельно-ресторанних підприємств. 18. Розробляти політику і впроваджувати принципи сталого розвитку для локальних, регіональних і національних програм розвитку готельно-ресторанної справи України.	СК-01 - Здатність до розробки стратегій розвитку діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства на різних рівнях і відповідних рівнів проектів. СК-03 - Здатність до оцінювання інноваційно-технологічних ризиків у готельному і ресторанному бізнесі СК-04 - Здатність здійснювати техніко-економічне обґрунтування інноваційних проектів у готельній і ресторанній індустрії на різних рівнях. СК-08 - Здатність до розробки і впровадження інноваційних технологій у готельно-ресторанному господарстві. СК-14 - Уміння оцінювати ризики реалізації альтернативних рішень.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Інноваційні процеси та їх прогнозування в готельному господарстві		
Тема 1. Інновація як об'єкт управління	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчення типів інноваційної діяльності у готельному господарстві Вивчення нормативно-правових актів, що регулюють суспільні відносини у сфері інноваційної діяльності. Ознайомлення з особливостями інноваційних пріоритетів вітчизняних і закордонних засобів розміщення.
Тема 2. Прогнозування інноваційних планів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомлення з особливостями планування нововведень. Джерела і причини інноваційних ідей і мотиви їх появи. Проведення ділової гри «Пошуку інноваційних ідей для підвищення конкурентоспроможності підприємства готельного господарства».
Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Дослідження інноваційних процесів у готельному господарстві. Вивчення організаційних, інфраструктурних, технологічних, соціальних і економічних інновацій
Модуль 2. Забезпечення інноваційних планів і оцінка ефективності інноваційної діяльності в готельному господарстві		
Тема 4. Забезпечення інноваційних планів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомитися з забезпеченням інноваційного розвитку підприємства готельного господарства. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. Розроблення концепції інноваційного проекту для реалізації в засобі розміщення. Організація менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми
Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Рівні ефективності інноваційних проектів. Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.

Інформаційні джерела

1. Антонюк Л. Л., Поручник А. М., Савчук В. С. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації: Монографія. — К.: КНЕУ, 2003. — 394 с.
2. Василенко В.О., Шматько В.Г. Інноваційний менеджмент: навч. посібник. Видання 3-є, ви. та доп. / За редакцією В.О. Василенко. — К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 440 с
3. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. М. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформації економіки. Навч. посіб. — К.: Центр учбової літератури, 2012. — 448 с.
4. Ілляшенко С.М. Інноваційний менеджмент : підручник. / С.М. Ілляшенко. — Суми : ВТД «Університетська книга», 2010. — 334 с.
5. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
6. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. — К.: КНЕУ, 2003. — 504 с.
7. Маркетинг. Менеджмент. Інновації: монографія / за ред. д.е.н., професора С.М. Ілляшенка.—Суми:ТОВ «Друкарський дім «Папірус», 2010. — 621 с.
8. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О П'ятницька. — К.: Кондор-Видавництво, 2013. — 250 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

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: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

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