

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології в курортній справі

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Освітня програма: Курортна справа
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №12 від 20.05.2025р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	«Інноваційні технології в курортній справі»
Викладач	Новосьолов Олександр Васильович
E-mail викладача	alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/b102d2e41d1864f91970
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Інноваційні технології в курортній справі» зорієнтована на те, що б сформувати майбутніх фахівців курортної сфери уявлення про інновації та інноваційну діяльність. Дисципліна орієнтує студентів-магістрів на те, що інноваційні в курортній справі представляються як напрямок науково-технічного прогресу (високотехнологічної його складової) і як процес, пов'язаний із впровадженням результатів наукових досліджень і розробок у практику. Під час вивчення дисципліни студенти вивчають сферу застосування інновацій, яка охоплює практичне використання науково-технічних розробок і винаходів, включає зміни в продукті, процесах, маркетингу, організації.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета: вивчення дисципліни «Інноваційні технології в курортній справі» є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційного менеджменту в готельно-ресторанній та курортній справі, розроблення та запровадження інноваційного готельного та ресторанного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, у обслуговуванні гостей в закладах курортної сфери; 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 та курортної 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 є 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.

4. Програмні компетентності та результати навчання

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 продуктиві, 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.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	16/8 годин
семінарські	14/4 годин
самостійна робота	60/78 годин

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
3	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	2	Нормативна

Тематика навчальної дисципліни

Тема		кількість год.		
		лекції	заняття	сам.роб.
1	Ключові поняття інновацій, їх види та класифікація	2	2	8
2	Циклічність інновацій в економічній діяльності підприємств курортної справи	2	2	7
3	Оцінка нових ринкових можливостей та застосування новітніх підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень щодо впровадження інновацій в діяльність підприємств курортної справи.	2	2	8
4	Інноваційна діяльність щодо створення нових технологій та видів послуг в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу	2	---	7
5	Розробка, впровадження та застосування сучасних методів оцінювання ефективності впровадження	2	2	8

	інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.			
6	Високо-технічні та комунікаційно - інформаційні інноваційні та їх адаптація для курортної діяльності.	2	2	7
7	Енергозберігаючі, соціальні та інфраструктурні інновації в курортному та готельно-ресторанному господарстві	2	2	8
8	Вітчизняні інноваційні системи як базис для розробки інноваційних бізнес-ідеї та новітніх маркетингових заходів в курортній справі.	2		7
Заг:		16	14	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (екзамен)
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Семінарські заняття	Оцінюються у 100-бальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумковий контроль (екзамен)	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю

7. Політика курсу

Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у 100-бальній шкалі
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 академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. 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 буде оцінене в 0 балів (без права перездати).

Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot, участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

1. Вовк В. Інформаційні технології в готельному бізнесі. Вісник ДонНУЕТ. № 2(59). 2019. с. 152-157.
2. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2022. 340 с.
3. Єпіфанова І. Ю. Управління інноваційною діяльністю промислових підприємств: теоретико-методологічні аспекти фінансового забезпечення: монографія. Вінниця: ВНТУ, 2019. 384 с.
4. Ковальов Г. Розвиток готельного бізнесу за допомогою ІТ-інструментів. Маркетинг в Україні № 1. 2018. с. 31-35.
5. Косіков Д. Інформаційні технології в готельному бізнесі», Наукові праці Кам'янець-Подільського національного університету. Серія: Економіка, № 30. 2018. с. 51-55.
6. Логвінков С. Інноваційні технології виробництва продукції та надання послуг: конспект лекцій. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 95 с.
7. Маркова Є. Автоматизація обліку та управління в готельному бізнесі», Вісник Київського національного університету технологій та дизайну, № 3(85). 2019. с. 99-103.
8. Новосолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 48 с.
9. Новосолов 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.
10. Самостійна робота студентів. (ОПП «Курортна справа»). Інноваційні технології в курортній справі. Методологія і організація наукових досліджень. Бізнес-планування підприємств сфери гостинності: Навчально-методичний посібник / Укладач О. Новосолов. Івано-Франківськ: Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2024. 45 с.
11. Соколенко А. С. Інноваційні ресторанні технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с

Інформаційні ресурси

12. 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>
13. Горіна Г. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. URI: <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/35256>
14. Мазур С. Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс]. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21.

Викладач**Новосьолов О.В.**