

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Викладач (-і)	доц. Новосолов Олександр Васильович
Контактний телефон викладача	+380505602977
E-mail викладача	novo_a@ukr.net
Формат дисципліни	Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС – 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=223
Консультації	Вівторок, четвер – 15-00–17-00 год.
2. Анотація до курсу	
Програма вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Предметом вивчення дисципліни є вивчення механізмів управління інноваційним розвитком економічних систем, забезпечення результативності формування та використання інноваційного потенціалу підприємств, ефективністю інвестування в інновації; набуття вмінь обґрунтовувати напрямки пріоритетного інноваційного розвитку та альтернативні варіанти управлінських рішень. Вивчення курсу допоможе студентам орієнтуватися в питаннях інноваційної діяльності підприємств у ринкових економічних умовах, розуміти роль інноваційної політики як засобу підвищення ефективності підприємницької діяльності і виробництва конкурентоздатної продукції; вміти виявляти найефективніші напрямки оновлення техніко-технологічної бази підприємства та її продукції, розробляти інноваційні заходи і управляти інноваційними процесами на своєму підприємстві, в галузі, країні.	
3. Мета та цілі курсу	
Головною метою викладання курсу «Інноваційні технології ГРГ» є формування у студентів інноваційної стратегії; готовність ефективно проводити інноваційну політику в готелі або ресторані. Під впливом зростаючої внутрішньої і зовнішньої конкуренції інновації стають найважливішим елементом управління готельним підприємством. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу та завдань, що виносяться на практичні, семінарські заняття, самостійну та індивідуальну роботу. Завдання курсу: сформувати у студентів навички інноваційної стратегії; готовність ефективно проводити інноваційну політику в готелі або ресторані. Під впливом зростаючої внутрішньої і зовнішньої конкуренції інновації стають найважливішим елементом управління готельним підприємством. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу та завдань, що виносяться на практичні, семінарські заняття, самостійну та індивідуальну роботу.	
4. Результати навчання (компетентності)	
У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен – знати: визначення предмету, його структуру, базові поняття; – теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу; – сутність і специфіку інноваційної діяльності готельно-ресторанної справи; – відмінні ознаки інновацій; – визначення суті інновацій; – визначення поняття інноваційних технологій в управлінні готелем; – питання, що мають практичне значення і застосування і розглядаються під час вивчення курсу на лекційних і практичних заняттях; – основні типи інновацій. вміти: впроваджувати інновації в роботу готелю або ресторану; – аналізувати ринок інновацій в готельному бізнесі; – підвищувати рівень готельних послуг за допомогою інновацій;	

– обчислити вартість інноваційних розробок; – використовувати інтернет-технології в роботі готельних підприємств; – визначати ефективність нововведень в готелі; – застосовувати інноваційні технології в роботі готелю.			
5. Організація навчання курсу			
Обсяг курсу			
Вид заняття		Загальна кількість годин	
лекції		16	
семінарські заняття / практичні		14	
самостійна робота		60	
Ознаки курсу			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
I	Готельно- ресторанна справа / Туризм	2	Нормативний / відбірковий

ТЕМАТИКА КУРСУ								
Тема	Лекції			Семінарські (практичні, лабораторні)			Вага оцінки	Термін виконання
	Форма заняття	План	Завдання, год.	Форма заняття	План	Завдання, год.		
Тема 1. Інновація як об'єкт управління	Лекція	1. Зміст поняття "інновація" 2. Види інновацій 3. Інноваційні процеси 4. Життєвий цикл і функції інновацій 5. Інноваційна діяльність в ГРС	2	Семінарське заняття	1. Зміст поняття "інновація" 2. Види інновацій 3. Інноваційні процеси 4. Життєвий цикл і функції інновацій 5. Інноваційна діяльність в ГРС	2	5	Вересень
Тема 2. Прогнозування інноваційних планів	Лекція	1. Цілі інноваційної діяльності 2. Динамічне моделювання бізнесу 3. Управління інноваціями	4	Семінарське заняття	1. Цілі інноваційної діяльності 2. Динамічне моделювання бізнесу 3. Управління інноваціями	4	5+5	Вересень
Тема 3. Інноваційні процеси у ГРС	Лекція	1. Впровадження інноваційних технологій в ГРС 2. Система бронювання в готелях	4	Семінарське заняття	1. Впровадження інноваційних технологій в ГРС 2. Система бронювання в готелях	4	5+5	Жовтень
Тема 4. Забезпечення інноваційних планів	Лекція	1. Сутність інтернет-технологій 2. Автоматизовані системи управління в ГРС	4	Семінарське заняття	1. Сутність інтернет-технологій 2. Автоматизовані системи управління в ГРС	2	5	Листопад
Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	Лекція	1. Сутність ефективності інноваційного проекту 2. Розрахунок ефективності	2	Семінарське заняття	1. Сутність ефективності інноваційного проекту 2. Розрахунок ефективності	2	5	Грудень

		інновацій			інновацій			
--	--	-----------	--	--	-----------	--	--	--

6. Система оцінювання курсу	
Загальна система оцінювання курсу	100 балів
Вимоги до письмової роботи	5 балів
Семінарські заняття	5 балів
Умови допуску до підсумкового контролю	26 балів
7. Політика курсу	
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.	
8. Рекомендована література	
1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36. 2. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навч.посібник. / За ред. В.О.Василенка. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с. 3. Економіка і організація інноваційної діяльності: Підручник / О.І.Волков, М.П.Денисенко, А.П.Гречан та ін.. / за ред. проф. О.І. Волкова, проф. М.П.Денисенка. – К.: ВД «Професіонал», 2004. 4. Кахович Ю. О. Інноваційна діяльність : сутність і визначення / Ю. О. Кахович // Інвестиції практика та досвід. – 2007. – № 3. – С. 33–34 5. Крупка М.І. Фінансово-кредитний механізм інноваційного розвитку економіки України. / М.І.Крупка. – Львів: Видавн.центр Львів.націон.ун-ту ім.Івана Франка, 2001. 6. Мельниченко С. Вплив інформаційних технологій на маркетинг туристичних підприємств / Мельниченко С. // Вісник КНТЕУ. – 2007. – № 5. – С. 68-74. 7. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навч. посібн. / Під загальною редакцією М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с. 8. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент. Навчальний посібник. / П.П.Микитюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 400 с. - Микитюк П. П. Інноваційна діяльність : навч. посібник / П. П. Микитюк, Б. Г. Сенів. – К. : Центр навч. л-ри, 2009. – 392 с. 9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб./ Л.І.Нечаюк, Н.О.Нечаюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с. 10. Червоньов Д.М. Менеджмент інноваційно-інвестиційного розвитку підприємств України. / Д.М.Червоньов, Л.І.Нейкова. – К.: Знання: КОО, 1999. 11. Черниш О.І., Дімова О.І. Інноваційні впровадження як основні чинники пріоритетного розвитку сфери туризму та рекреації в Україні /О.І. Черниш, О.І. Дімова //Економічний простір. – 2009. – № 22/2. – С. 208–213. 12. Шумпетер Й. Теория экономического развития. / Й.Шумпетер. – М. : Прогресс , 1982. –453 с.	

Викладач _____

