

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології в КС

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: Факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в КС» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа». 2021 р. 14 с.

Розробник:

Новосьолов Олександр Васильович, кандидат історичних наук, доцент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » травня 2021 р., №

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.
« » 20__ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « » 20__ р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

«__» 20__ р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0		Нормативна	
Модулів – 2	спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно-ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«курортна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Вивчення досвіду організації економічної роботи на підприємствах</u>			
Загальна кількість годин – 180		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	8 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	162 год.
		Індивідуальні завдання:	
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/9

2. Мета та завдання навчальної дисципліни.

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

Завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів до фахової інноваційної діяльності у галузі готельно-ресторанної 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 у 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен: **знати:**

- види наовтніх технологій на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- принципи інноваційних процесів удіяльності підприємств сфери гостинності;
- види інновацій та їх диференціацію;
- моделі інновацій для підприємств сфери гостинності;
- основні елементи та принципи новітніх технологій;
- методи оцінки економічної ефективності впровадження інновацій;
- сучасний стан і тенденції розвитку інформаційних технологій;
- мережні інформаційні технології;
- гіпертекстові технології і технології мультимедіа;
- інформаційну складову організації готельно-ресторанної діяльності.
- апаратно-технічне й програмне забезпечення інформаційних технологій у сфері гостинності;
- організацію системи підтримки прийняття управлінських рішень;
- основи роботи із системами бронювання;

- фактори впровадження й використання інформаційних технологій у готельно-ресторанній діяльності;
- електронну рекламну діяльність у мережі Інтернет;

Вміти використовувати:

- теорію інноваційного розвитку;
- принципи впровадження інновацій в сучасних умовах;
- особливості моделей інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності;
- міжнародний та вітчизняний досвід формування та впровадження інновацій в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери;
- принципи та механізм функціонування інноваційних процесів;
- методи управління вибором напрямів і варіантів інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери у конкурентному ринковому середовищі;
- та впроваджувати інноваційні проекти в готельно-ресторанній сфері, інформаційні інноваційні технології в процесі обслуговування гостей;
- новітні стратегії інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Інноваційні технології в діяльності підприємства

Тема 1. Інновації і циклічність економічного розвитку

Поняття і класифікація інновацій. Інноваційний процес. Інноваційна діяльність і її види

Тема 2. Ключові поняття інноваційного розвитку

Сутність і класифікація напрямків інноваційного розвитку

Підприємств. Вибір напрямків інноваційного розвитку. Особливості управління вибором напрямків інноваційного розвитку. Критерії і методичні основи вибору напрямків інноваційного розвитку підприємств. Сутність і класифікація напрямків інноваційного розвитку підприємств.

Тема 3. Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування

Чинники інноваційного розвитку підприємства. Різновиди ефектів при оцінці інноваційного розвитку. Методи вимірювання рівня інноваційного розвитку підприємства. Інформаційна база для оцінки рівня інноваційного розвитку. Чинники інноваційного розвитку підприємства

Тема 4. Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку

Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності. Типи організаційних структур управління інноваціями на підприємстві. Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності

Тема 5. Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері

Інформаційне суспільство: базові дефініції. Інформаційна база для управління інноваційним розвитком підприємств. Показники ефективності інформації. Інформаційні моделі взаємодії інформаційних потоків на етапах ухвалення рішень з вибору напрямків інноваційного розвитку. Інформаційне суспільство: базові дефініції

Тема 6. Державна підтримка інноваційного підприємництва

Механізм державної підтримки підприємницької діяльності. Державна підтримка інновацій. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності в Україні.

Тема 7. Національні інноваційні системи

Сутність та зміст національної інноваційної системи. Структурні елементи національної інноваційної системи. Передумови і проблеми створення національної інноваційної системи в Україні

Змістовий модуль 2 Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві

Тема 8. Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві

Технологічні інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві. Організаційні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури підприємств сфери гостинності. Економічні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у готельно-ресторанному сферу .

Тема 9. Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві.

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).

Тема 10. Інновації сервісного обслуговування у готелях та ресторанах

Інноваційні технології обслуговування гостей у готелях та ресторанах. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні інновації у готельному та ресторанному обслуговуванні.

Тема 11. Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів

Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного та ресторанного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі та ресторані, організації її управління та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельно-ресторанному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.

Тема 12. Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві

Оптимізація енергоспоживання у ресторані та готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях та ресторанах. Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.

Тема 13. Інновації якості сервісу в сфері гостинності

Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних та ресторанних послуг. Основні поняття та визначення в галузі готельно-ресторанного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі та ресторани різних категорій. Додаткові послуги.

Тема 14. Організація додаткових послуг як інноваційн складова діяльності готелів та ресторанів

Необхідність інновацій в ресторанах та готелях. Новітні технології в обслуговуванні гостей ресторанів та готелів.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	с	лаб.	інд.	с.р.		л	с	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Інноваційні технології в діяльності підприємства												
Тема 1. Інновації і циклічність економічного розвитку	12	2	2			8	14	2				12
Тема 2. Ключові поняття інноваційного розвитку	12	2	2			8	14	2				12
Тема 3. Вимірювання рівня інноваційного	12	2	2			8	14		2			12

розвитку та чинники його формування												
Тема 4. Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку	12	2	2			8	14	2				12
Тема 5. Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері	14	2	4			8	14		2			12
Тема 6. Державна підтримка інноваційного підприємництва	14	2	2			10	10					10
Тема 7. Національні інноваційні системи	14	4	2			8	10					10
Разом за змістовим модулем 1	90	16	16			58	90	6	4			80
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві												
Тема 8. Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві	14	2	2			10	14	2				12
Тема 9. Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві.	14	2	2			10	14		2			12
Тема 10. Інновації сервісного обслуговування у готелях та ресторанах	12	2	2			8	14	2				12
Тема 11. Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів	12	2	2			8	12					12
Тема 12. Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві	14	2	2			10	14		2			12
Тема 13. Інновації якості сервісу в сфері гостинності	12	2	2			8	12					12
Тема 14. Організація додаткових послуг як інноваційна складова	12	2	2			8	10					10

діяльності готелів та ресторанів												
Разом за змістовим модулем 2	90	14	14			62	90	4	4			82
Усього годин	180	30	30			120	180	10	8			162

4. Теми семінарських занять (денна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Інновації і циклічність економічного розвитку	2
2	Ключові поняття інноваційного розвитку	2
3	Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	2
4	Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку	2
5	Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері	4
6	Державна підтримка інноваційного підприємництва	2
7	Національні інноваційні системи	2
8	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві	2
9	Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві.	2
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях та ресторанах	2
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів	2
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві	2
13	Інновації якості сервісу в сфері гостинності	2
14	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелів та ресторанів	2
Всього:		30

5. Теми семінарських занять (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Інновації і циклічність економічного розвитку	
2	Ключові поняття інноваційного розвитку	
3	Ключові поняття інноваційного розвитку	2
4	Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку	
5	Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері	2
6	Державна підтримка інноваційного підприємництва	
7	Національні інноваційні системи	
8	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві	
9	Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві.	2
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях та ресторанах	

11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів	
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві	2
13	Інновації якості сервісу в сфері гостинності	
14	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелів та ресторанів	
Всього:		8

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Інновації і циклічність економічного розвитку	8
2	Ключові поняття інноваційного розвитку	8
3	Ключові поняття інноваційного розвитку	8
4	Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку	8
5	Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері	8
6	Державна підтримка інноваційного підприємництва	10
7	Національні інноваційні системи	8
8	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві	10
9	Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві.	10
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях та ресторанах	8
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів	8
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві	10
13	Інновації якості сервісу в сфері гостинності	8
14	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелів та ресторанів	8
Всього:		160

9. Індивідуальні завдання

1. Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Поняття про інноваційні технології.
2. Сутність інновацій та інноваційної діяльності.
3. Державне регулювання інноваційної діяльності.
4. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в індустрії гостинності.

5. Характеристика нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності готельно-ресторанного господарства України: Закон України «Про інноваційну діяльність».
6. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в ресторанному закладі для розробленої концепції.
7. Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей.
8. Характеристика інновацій, які впроваджують в конкретний заклад ресторанного господарства.
9. Характеристика сучасних інноваційних технологій Fast food.
10. Характеристика сучасних інноваційних технологій барів.
11. Характеристика сучасних інноваційних технологій в кав'ярнях.
12. Характеристика інноваційних технологій в приготуванні страв вузькоспеціалізованих підприємств харчування.
13. Аналіз інноваційних технологій в сфері обслуговування (сервісні) вузькоспеціалізованих підприємств харчування.
14. Аналіз ринку інновацій в сфері додаткових послуг вузькоспеціалізованих підприємств харчування.
15. Кейтеринг як інноваційний напрям ресторанного бізнесу. Особливості організації кейтерингового бару.
16. Тенденції впровадження енергозберігаючих інновацій в закладах ресторанного господарства.
17. Загальні принципи енергозбереження.
18. Аналіз основних напрямів впровадження енергозберігаючих технологій в сучасні заклади
19. ресторанного господарства.
20. Інноваційні технології в спеціалізованому обладнанні в ресторанах світу.
21. Інноваційні технології в презентації ресторанних страв.
22. Сутність інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок.
23. Аналіз сучасних інноваційних технологій в збереженні якісних показників харчових продуктів в ресторанному господарстві.
24. Сучасні напрями застосування молекулярної технології для дизайну продукції ресторанного господарства.
25. Характеристика інноваційних видів обладнання для ресторанного господарства
26. Прогресивні сервісні інновації в ресторанному бізнесі.
27. Особливості створення нового продукту і нового сервісу в ресторанному господарстві.
28. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг.
29. Характеристика переваг від впровадження інновацій у ресторанному господарстві для виробника та споживача
30. Принципи і правила подання інформації в меню з точки зору традиції та інновації.

31. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.
32. Зміни на сучасному ринку праці і природа виникнення нових професій в ресторанному господарстві.
33. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в готельному закладі для розробленої концепції.
34. Вибір типу інновацій для підприємства готельного господарства з урахуванням його особливостей.
35. Характеристика інновацій, які впроваджують в заклад готельного господарства.
36. Впровадження та реалізація інноваційного готельного продукту за основними стадіями.
37. Формування організаційної структури управління закладом готельного господарства
38. Характеристика основних інноваційних технологій в інформаційній службі готелю.
39. Характеристика інноваційних технологій маркетингу та реклами в готелях.
40. Аналіз інноваційних технологій в службі прийому і розміщення та бронювання готелів.
41. Сучасні автоматизовані системи бронювання номерів.
42. Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства.
43. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури.
44. Характеристика енергозберігаючих технологій в готельному господарстві.
45. Системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях.
46. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності сучасних готельно-ресторанних комплексів.
47. Аналіз інноваційних методів забезпечення безпеки у сучасному готельному комплексі.
48. Характеристика сучасних інновацій в готелях України різної зірковості.
49. Характеристика інновацій готельних послуг в готелях різної зірковості.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1, 2														Тестування № 1	Тестування № 2	Сам.робота	Сума
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14				
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	10	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

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.

14. 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.

15. 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.nbuv.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.

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.