

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



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Новітні технології в готелях і ресторанах

Освітньо-професійна програма «міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

м. Івано-Франківськ – 2023

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Новітні технології в готелях і ресторанах
Освітньо-професійна Програма	Міжнародний готельний бізнес
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	2/3
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=250

2. Опис дисципліни

Мета курсу: надати студентам глибокі знання і розуміння прогресивних технологій, які використовуються в готельному та ресторанному бізнесі; розвинути навички адаптації та впровадження інноваційних інструментів для оптимізації обслуговування гостей, управління ресурсами, підвищення ефективності операцій.

Цілі курсу: ознайомлення з тенденціями у галузі готельного та ресторанного бізнесу, пов'язаними з інноваціями, сталістю та зеленими технологіями

Компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій	Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Роль технологій у покращенні гостьового досвіду. Види і класифікація інновацій. Життєвий цикл інновацій. Поняття про інноваційні технології.	Питання, тести
2.	Технологічні інновації в готельному господарстві. Цифрові інструменти для забезпечення комунікації з клієнтами	Мобільні додатки для бронювання та спілкування з клієнтами. Віртуальні асистенти та чат-боти. Аналіз даних та персоналізоване обслуговування	Питання, тести, семінарське заняття
3.	Інтернет речей (IoT) в готельному бізнесі	Сучасні засоби автоматизації та управління. Системи «розумного» готелю. Електронні системи реєстрації та виїзду. Безконтактні ключі та доступ	Питання, тести, семінарське заняття
4.	Зелені технології та сталість у готельно-ресторанному бізнесі	Використання відновлюваних джерел енергії. Віддалений контроль інфраструктури. Zero waste. Природоорієнтовані рішення в ГРС. «Зелений PR» та еко-тренди в сфері готельно-ресторанного бізнесу	Питання, тести, семінарське заняття (проект)
5.	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	Гнучка організаційна структура. Залучення персоналу до прийняття рішень. Інноваційні системи управління та методи розвитку персоналу. Нетрадиційні методи роботи із персоналом: лізинг, аутсорсинг, аутстафінг, дауншифтінг, послуги фрілансерів	Питання, тести, семінарське заняття
6.	Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві як сучасний тренд	Соціальна відповідальність. Співпраця з місцевими громадами. Соціальні медіа та комунікація. Досвід «як вдома»	Питання, тести, семінарське заняття (проект)
7.	Новітні технології в сервісології ресторанного бізнесу	Інноваційні формати закладів ресторанного господарства. Інновації в обслуговуванні клієнтів. Проекційний відеоекран. Інтерактивний бар. Інноваційні види меню. Мобільні додатки для замовлення та оплати, самозамовлення на планшетах. Аналіз даних та персоналізоване обслуговування. Ресторан майбутнього. Роботи-офіціанти і роботи-кухарі	Питання, тести, семінарське заняття

8.	Віртуальна реальність (VR) та доповнена реальність (AR) в ресторанному бізнесі	Використання VR/AR для покращення меню та дизайну. Враження для клієнтів через іммерсивність	Питання, тести, семінарське заняття
9.	Ефективне управління запасами та ресурсами	Системи автоматичного замовлення та контролю запасів. Оптимізація ресурсів з використанням даних	Питання, тести
10.	Новітні технології приготування страв	Молекулярна гастрономія. 3-D друкування їжі. Використання штучного інтелекту для приготування їжі. Використання датчиків інгредієнтів. Технології підтримання температури та збереження свіжості продукції.	Питання, тести, семінарське заняття
11.	Майбутнє технологій у готельному та ресторанному бізнесі	Технологічні тренди на майбутнє. Роль інновацій у вдосконаленні галузі	Питання, тести

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	30
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Поточне тестування та самостійна робота												Підсумковий тестовий контроль	Сума
Поточний контроль								Самостійна робота		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	П-1	П-2	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	5	5		
Max= 40								Max= 20		Max= 10		30	100

6. Ресурсне забезпечення

Рекомендована література

1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб.; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023 150 с.
2. Геліх А. О. Аутстафінг у готельно-ресторанному господарстві. *Новачії в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв*: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. / під заг. ред. В. М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 257–259.
3. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2022. 340 с.
4. 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.
5. Єрко І. В., Гринасюк А.Р., Демянчук О.Г., Мельник Н. В. Загальний огляд сервісу туристичної інфраструктури міста Луцька для туристів з обмеженими можливостями. *Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі* : монографія / за ред. Л. Ю. Матвійчук, Ю. М. Барського, М. І. Лепкого. Луцьк, 2021. С. 359–382.
6. Качаровський Р.Є., Єрко І.В., Мельник Н.В., Ковальчук С.І. Стенографія (скоропис), як спосіб удосконалення діяльності туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. *Туризм: міжнародний досвід та національні пріоритети*: матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конференція (м. Житомир, 24-25 червня 2022 р.). Житомир : Поліський національний університет, 2022. С. 11-15.
7. Лисюк Т.В., Терещук О.В., Пасічняк М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 40. С. 240–245.
8. Луцяк В.В., Ставська Ю.В., Головня О.М. Стратегічне планування і тактика інноваційної діяльності у рестораних підприємств: розроблення функціональних харчових продуктів. *Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту*. 2018. №1 (24). С. 103-113.
9. Мельник Н.В., Мельник А.В., Коцан Х.І. Інновації на ринку туристичних послуг як інструмент формування іміджу дестинації. *Науковий вісник Чернівецького університету* : Географія. Випуск 838, 2022. С. 20-27.
10. Мельник Н.В., Мельник А.В. Розумні міста як інструмент інноваційних та сталих практик сучасного міжнародного туризму. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку: збірник матеріалів Всеукр. наук.-практ. інт.-конф., 28-29 жовтня 2021 р. – Умань: ВПЦ «Візаві», 2021. С.102-104.

Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. *Відомості Верховної Ради України*, 2002 р, №36. URI <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>
2. Горіна Г. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України. URI: <http://dspace.nbu.gov.ua/handle/123456789/35256>
3. Д'яконова А.К. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т. 13, Вип. 1. С. 62-68. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2021_13_1_8.
4. Мазур С. Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21.
5. Budiakova O. Current State and Innovations of Hotel and Restaurant. *Kyiv National University of Technology and Design*, Kyiv. P. 236-237. URL: <https://cutt.ly/9wfgbWNv>
6. Hospitality Innovations. URL: <https://cutt.ly/Cwfgx1lk>
7. TOP 10 Innovation in the Hospitality Industry. URL: <https://www.soegjobs.com/top-10-innovation-hospitality-industry/>

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул. Галицька, 201Д, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач	доц. Мельник Надія Вікторівна
Контактна інформація викладача	nadiia.v.melnyk@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	<p>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 Прикарпатського національного університету імені Василя 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.</p> <p>В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу іншого здобувача, видавши за свою повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Додаткові бали	Виставляються під час лекційних та семінарських занять за участь у дискусіях, участь у конференціях за відповідною тематикою

Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera (Food & Beverage Management, Organizational Leadership in Diversity, Equity & Inclusion, More on Change and Sustainability, Design Restaurant Menu Website using HTML and CSS on VScode), Prometheus (SMM: фундамент, Європейський зелений курс та Україна, Онбординг та адаптація), EdEra (Зелене світло для Землі, Ми відкриті!), які відповідають програмі навчальної дисципліни, і попередньо узгоджені з викладачем.
---------------------------	---

Викладач



Мельник Н.В.