

**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 ГРС**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 1 від 15.01.2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Інноваційні технології в ГРС
Викладач	Новосьолов Олександр Васильович
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредити ЄКТС, 180 год.
Е-mail викладача	alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/0d629383a4fd5a24d343
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Опис дисципліни	
<p>Дисципліна «Інноваційні технології в ГРС» зорієнтована на те, що б сформувати майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери уявлення про інновації та інноваційну діяльність. Дисципліна орієнтує студентів на те, що інновації, які застосовані у сфері гостинності є, з одного боку напрямком науково-технічного прогресу (високотехнологічної його складової), з іншого - 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.</p>	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
<p>Мета: вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ГРС» є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційного менеджменту в готельно-ресторанній та 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.</p> <p>Цілі курсу: 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 продуктивних та технологічних новацій в 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.</p>	
4. Програмні компетентності та результати навчання	
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ФК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>	

ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

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

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

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом 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 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Лекції	30/10
Семінарські заняття	30/10
Самостійна робота	120/160

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/вибірковий
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий

Тематика навчальної дисципліни

№	Тема	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Інновації і циклічність економічного розвитку	2	2	8
2.	Ключові поняття інноваційного розвитку	2	2	8
3.	Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	2	2	8
4.	Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку	2	2	8
5.	Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері.	4	4	8
6.	Державна підтримка інноваційного підприємництва	2	2	8
7.	Національні інноваційні системи	2	2	8
8.	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в	2	2	8

	готельно-ресторанному господарстві			
9.	Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві	2	2	10
10.	Інновації сервісного обслуговування у готелях та ресторанах	2	2	8
11.	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів	2	2	10
12.	Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві	2	2	8
13.	Інновації якості сервісу в сфері гостинності	2	2	10
14.	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелів та ресторанів	2	2	10
		30	30	120

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: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (екзамен)
Вимоги до письмових робіт	Згідно вимог виконання контрольних робіт
Семінарські заняття	Оцінюється у п'ятибальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Отримання інтегральних результатів до останнього заняття – 25 балів.
Підсумковий контроль	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану
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 перездачі).
Відвідування занять	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)».
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. Борисенко О.С., Ковтун К.Ю. Основні проблеми та інновації ринку ресторанного бізнесу. Науково-практичний журнал «Економічні студії». 2020. №1 (27). С. 42-46.
2. Вовк В. Інформаційні технології в готельному бізнесі. Вісник ДонНУЕТ. № 2(59). 2019. с. 152-157.
3. Спіфанова 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. Маркова Є. Автоматизація обліку та управління в готельному бізнесі», Вісник Київського національного університету технологій та дизайну, № 3(85). 2019. с. 99-103.
7. 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.
8. Новосолов О.В. Інноваційні технології в курортній справі. Методологія і організація наукових досліджень. Сучасна курортна справа України. Самостійна робота студентів. (ОПП «Курортна справа»): Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2018.
9. Новосолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 48 с.
10. Огар А. Штучний інтелект та робототехніка в ресторанному бізнесі. Матеріали III Міжнародного науково-практичного форуму "Бізнес, освіта і наука: вектори співпраці", 8-10 квітня 2021 р. / Національний університет "Кієво-Могилянська академія", ННЦ "Інноваційна лабораторія "Іннолаб" НаУКМА, Центр енергоменеджменту НаУКМА [та ін.]. Київ : Інтерсервіс, 2021. С. 101-103.

Інформаційні ресурси

11. 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>

Викладач



**доцент кафедри готельно-
ресторанної та курортної
справи
Новосолов О.В.**