

КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГА (включаючи електронну пошту, робочий час / місцезнаходження тощо).

Викладач	Покатаєв Павло Сергійович
Контактний тел.	050-484-22-30
E-mail:	victor30077788@gmail.com
Сторінка курсу на сайті підтримки навчальних програм КПУ	http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/course/view.php?id=771
Консультації	<i>Очні консультації:</i> за графіком консультацій викладача, а. 224, головний корпус <i>Консультації off-line:</i> шляхом повідомлення на сторінці навчальної дисципліни сайту підтримки навчальних програм КПУ http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/message

АНОТАЦІЯ

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології у готельному господарстві» є обов'язковою для студентів магістерської програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітня програма: 241 «Готельно-ресторанна справа»). Згідно з навчальним планом денної форми навчання вивчення дисципліни заплановано на 1 семестр 1 курсу.

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в туризмі та рекреації» вивчає та формує комплексне розуміння управління туристичними територіями та об'єктами з метою підвищення їхньої привабливості, конкурентоспроможності та сталого розвитку. Курс спрямован на підготовку фахівців, здатних ефективно управляти туристичними об'єктами та територіями, розробляти і впроваджувати стратегії розвитку, підвищувати їхню туристичну привабливість та забезпечувати сталий розвиток.

Освітній процес з дисципліни здійснюється за такими формами: навчальні заняття; самостійна робота; контрольні заходи. Видами навчальних занять згідно з навчальним планом є: лекції; практичні, семінарські заняття, а також консультації.

Практичні заняття передбачають: пояснення матеріалу викладачем; перевірку домашніх завдань; перевірку засвоєння студентами матеріалу; вирішення практичних завдань, розв'язання кейсів.

Самостійна робота студентів полягає у засвоєнні вивченого навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача.

Консультації призначені для роз'яснення студентам теоретичних або практичних питань.

Засвоєння навчального матеріалу перевіряється за допомогою поточного контролю,

який здійснюється на практичних заняттях у формі усних відповідей, самостійних робіт та підсумкових тематичних контрольних робіт.

Підсумковий (семестровий) контроль після завершення 1 семестру здійснюється у формі письмового екзамену.

ФОРМАТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ

Всього кредитів	Всього годин	Аудиторних годин	У тому числі			Сам. робота
			Лекц.	Лабор.	Семін. (практ.)	
4	120	40	24	-	16	80

ОЗНАКИ ДИСЦИПЛІНИ

Курс (рік навчання)	Семестр	Загальна/ професійна	Обов'язкова/ вибіркова
1	1	професійна	обов'язкова

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни є оволодіння студентами сучасними теоретичними основами та практичним навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Важливим моментом у розробці змісту дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» є забезпечення становлення професійного мислення фахівця гостинності щодо вирішення практичних завдань роботи засобів розміщення, активізація особистісного та творчого потенціалу майбутнього працівника сфери готельних послуг.

Завдання навчальної дисципліни

- здійснення критичного аналізу теорії інноваційного розвитку, характеристика інноваційних ознак та форм розвитку економіки;
- вивчення сутності, функцій, цілей та змісту інноваційної діяльності;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій;
- вивчення інноваційних процесів, управління технологічними інноваціями;
- визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;
- набуття навичок розробки перспективних інноваційних проектів в сфері гостинності;
- опанування методологічними основами комплексної оцінки ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях, а також вимоги до системи показників ефективності;
- здійснення критичного аналізу теорії інноваційного розвитку, характеристика інноваційних ознак та форм розвитку економіки; вивчення сутності, функцій, цілей та змісту інноваційної діяльності;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій; вивчення інноваційних процесів, управління технологічними інноваціями;
- визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;
- набуття навичок розробки перспективних інноваційних проектів в сфері гостинності;
- опанування методологічними основами комплексної оцінки ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях, а також вимоги до системи показників ефективності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні напрями інноваційної діяльності підприємств сфери гостинності;
- організаційні структури інноваційного управління;
- стратегію планування інноваційної діяльності;
- нормативно-правове регулювання інноваційної діяльності.

вміти:

- самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;
- формувати плани інноваційної діяльності підприємств готельного господарства;
- бути здатними до професійної адаптації, навчання новим технологіям, відповідати за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів;
- генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та визначати шляхи дослідження.
- розраховувати соціально-економічний ефект від нововведень.

Відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма: Готельно-ресторанна справа вивчення дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» сприяє формуванню **компетентностей та програмних результатів навчання:**

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 9. Здатність спілкуватися українською та англійською мовами у професійній сфері як усно, так і письмово

Спеціальні (фахові) компетенції

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

РН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

PH 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

PH 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

PH 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

ПЛАН КУРСУ ДЕННОЇ ФОРМИ

Назва змістових модулів та тем	Лекц.	Практ (сем.)	Завдання для самостійної роботи
Тема 1. Становлення поняття «інновація».	1	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійне опрацювання теоретичних питань: Людський фактор в інноваційних процесах. Використання права на інтелектуальну власність в сфері гостинності 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 2. Теорії інноваційного розвитку.	1	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійне опрацювання теоретичних питань: Підприємницька діяльність в сфері гостинності та її вплив на розвиток інновацій. Регулювання інноваційної діяльності в сфері гостинності 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання. 4. Виконання тестових завдань для самоперевірки
Тема 3. Типи інновацій у готельному господарстві.	1	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійне опрацювання теоретичних питань: Зарубіжний досвід інноваційної діяльності в сфері готельних послуг. Основні напрями інноваційного розвитку України 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату. 4. Виконання тестових завдань на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 4 Державна інноваційна стратегія. Інноваційна стратегія підприємств.	1	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійне опрацювання теоретичних питань: Роль ВТО у поширенні інновацій в сфері туризму Бізнес-планування в сфері гостинності. 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 5. Інноваційні процеси у готельному господарстві.	2	2	1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійна робота: Особливості інвестування готельного бізнесу. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельного бізнесу 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 6. Організаційні та соціальні інновації в сфері готельного господарства.			1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійна робота: Глобалізація економіки та її вплив на розвиток готельного бізнесу Вплив економічної та соціальної сфери на інноваційні процеси в сфері гостинності 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх

Назва змістових модулів та тем	Лекц.	Практ (сем.)	Завдання для самостійної роботи
			завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 7. Технологічні та економічні інновації в сфері готельного господарства.			1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійна робота: Інновації в управлінні персоналом в сфері готельного бізнесу Охорона та захист інтелектуальної власності в сфері гостинності 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.
Тема 8. Проектування інноваційних продуктів.			1. Опрацювання лекційного матеріалу, 2. Самостійна робота: Роль та значення інвестицій в інноваційних проектах Стратегічна роль інновацій в сфері готельного бізнесу 3. Підготовка до семінарського заняття, виконання домашніх завдань, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм.

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

У процесі вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» використовуються наступні види контролю:

1. Поточний контроль – здійснюється протягом семестру: опитування на лекційних та семінарських заняттях; участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання, перевірка виконання практичних робіт, завдань самостійної роботи, тестових завдань; контроль виконання завдань самостійної роботи тощо.

2. Підсумковий семестровий контроль – здійснюється у формі письмового **екзамену** відповідно до графіка освітнього процесу.

Для оцінювання студентів використовується система накопичування балів. Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в КПУ» підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у чотирибальну шкалу та шкалу ECTS.

Бали нараховуються за виконання завдань аудиторної роботи, практичних робіт, контрольних, самостійних завдань, тестів.

Результати поточного контролю здобувачів вищої освіти є складовими елементами підсумкової оцінки з дисципліни.

Оцінка рівня роботи студента протягом семестру під час навчальних занять та самостійної роботи здійснюється у межах 50 балів (два модулі по 25 балів). Вага екзамену у підсумковій оцінці складає 25 балів.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО (СЕМЕСТРОВОГО) ОЦІНЮВАННЯ

Поточне оцінювання під час навчальних занять та самостійної роботи												Екза мен	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	П1	П2	П3	П4		
5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	25	100

Для оцінювання **відповідей та письмових робіт студентів** у національній системі використовуються наступні **критерії**:

– рівню «відмінно» відповідає теоретично правильна і вичерпна відповідь на

поставлене питання, у якій студент показав всебічне системне знання програмного матеріалу; засвоєння навчальної літератури; чітке володіння понятійним апаратом, методами, методиками та інструментами, вивчення яких передбачене програмою дисципліни; виконання не менше 90% запропонованих завдань самостійних та контрольних робіт;

– рівню «добре» відповідає теоретично правильна, але не вичерпна відповідь на поставлене запитання, в цілому повне знання програмного матеріалу, успішне виконання запропонованого завдання і засвоєння матеріалу основної літератури; виконання не менше 75% запропонованих завдань самостійних, контрольних робіт, екзаменаційного білету;

– рівню «задовільно» відповідає у цілому правильна відповідь на поставлене питання, в якій студент показав достатній рівень знань з основного програмного матеріалу дисципліни, але не зміг переконливо аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, показав недостатні знання рекомендованої літератури; виконання не менше 60% запропонованих завдань самостійних, контрольних робіт, екзаменаційного білету;

– рівню «незадовільно» відповідає неправильна або неповна відповідь на запитання, у якій студент продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу; ухилився від аргументувань; показав незадовільні знання понятійного апарату і спеціальної літератури чи взагалі нічого не відповів; виконав менше 60% запропонованих завдань самостійних, контрольних робіт, екзаменаційного білету.

Оцінювання виконання поточного та підсумкового тестування відбувається автоматично у відсотковій 100 бальній шкалі з подальшим переводом у бальну шкалу з округленням до цілого значення за допомогою відповідних коефіцієнтів.

Шкала оцінювання: 100-бальна, національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
67-74	D	задовільно	
60-66	E		
35-59	FX	незадовільно (з можливістю повторного складання)	не зараховано (з можливістю повторного складання)
0-34	F	незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)	не зараховано (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Про інноваційну діяльність: Закон України // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2002, N 36, ст.266
2. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2006. – 494 с.
3. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: навч. посіб. / В.О. Василенко. – К.: ЦУЛ, Фенікс, 2003. – 440 с.
4. Волков О.І. Інноваційний розвиток промисловості України / О.І. Волков, М.П. Денисенко, А.П. Гречан та ін.; Під ред.. проф.. О.І. Волкова, проф. М.П. Денисенка. – К.: КНТ, 2006. – 648 с.
5. Геєць В.М. Інноваційні перспективи України / В.М. Геєць, В.П. Семіноженко. – Х.: Константа, 2006. – 272 с.