



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра менеджменту

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Інноваційні технології готельного господарства»

Рівень вищої освіти:	<u>Другий (магістерський) рівень</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>1</u>
Рік навчання (курс):	<u>1</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Людмила Транченко, д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/tranchenko-lyudmila-volodimirivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	lydatranch@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=319

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	Мета викладання дисципліни є - оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.
Завдання курсу	Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів з питань: <ul style="list-style-type: none">- здійснення критичного аналізу теорії інноваційного розвитку, надання характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки;- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інформаційних технологій;- застосування теоретичних аспектів інноваційних технологій в практичній діяльності;- ознайомлення з інноваційними технологіями у готельному і ресторанному сервісі;- визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;- використання продуктивних та технологічних новацій у діяльності підприємств;- ознайомлення із комп'ютерними засобами інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення;- розуміння взаємозв'язку технології надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання;- застосування методів оцінювання економічної ефективності інноваційних перетворень.

Загальні компетентності	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
Спеціалізовані компетентності	<ul style="list-style-type: none"> – Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> – 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. – Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі – Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності – Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій) – Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу – 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

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи бізнес-етики та ділових комунікацій				
Тема 1. Теорія інновацій	4/4	знати сутність теорії інноватики; складові інноватики: теоретична та прикладна інноватика. Поняття «інновація», його становлення та основні визначення Винахід, відкриття, новація Нововведення, процес комерціалізації, технічний прогрес	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	10
Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження	4/2	Знати: Механізми розповсюдження інновацій. Варіанти подальшого	Активна участь у розгляді	10

інновацій		розвитку інновацій. Соціокультурний ефект інновацій. Шляхи розвитку інновацій. Три види соціальних ефектів інновацій. Інноваційні помилки.	лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист презентації за темою заняття	
Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу	2/2	Знати: вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельному бізнесі. Методи й інструменти державного регулювання інноваційної діяльності. Роль Всесвітньої туристичної організації в стимулюванні виникнення і розповсюдженні інновацій.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	10
Тема 4. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів	4/2	Знати: інноваційний потенціал особистості. Риси характеру інноваторів. Інноваційна свідомість. Фактори впливу на інноваційну активність. Інноваційний потенціал групи. Функції інноваційної групи. Інноваційна активність організації. Фактори інноваційного потенціалу організації. Фактори, які сприяють інноваційної діяльності.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	10
Поточний модульний контроль (тестування)				15
Змістовий модуль 2. Особливості комунікаційного процесу				
Тема 5. Інновації в процесі виробництва готельного продукту	2/4	Знати фактори виробництва готельного продукту: готельні ресурси, капітал, трудові ресурси. Засоби виробництва готельного продукту: предмети матеріального і нематеріального виду.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного	10

		Основні складові засобів виробництва готельного продукту. Технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні маркетингові. Технології стандартні та креативні.	матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 6. Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління	2/2	Знати: мережеву концепцію теорії стратегічного управління. Основні напрями трансформації конкуренції фірм. Поняття готельної мережі: аналіз і класифікація підходів. Головна задача готельної мережі. Аспекти формування мережі. Основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття	10
Тема 7. Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж	2/4	Знати трактовку готельних мереж з позиції мережевої концепції. Фактори, які характеризують готельну мережу. Мережева концепція і специфіка готельного продукту. Базові бізнес – моделі мережевих форм міжнародного готельного бізнесу. Характеристики, які впливають на формування базової бізнес – моделі розвитку готельної мережі.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	10
Поточний модульний контроль (тестування)				15
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, модульного контролю, тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту поточного контролю (заліку) контроль рівня засвоєння знань і вмінь здобувачів вищої освіти в цілому визначається за результатами поточного контролю.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

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
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	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