



# СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ



## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

(ID: 5073)

Шифр та назва спеціальності	241 «Готельно-ресторанна справа»	Факультет	Економіки та менеджменту
Назва освітньо-професійної програми	«Готельно-ресторанна справа»	Кафедра	Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

### Викладач



**Островська Галина Йосипівна**  
*h.ostrovska@gmail.com*

Кандидат економічних наук, доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг.  
Є автором понад 190 наукових та навчально-методичних праць, з них 11 монографій у вітчизняних та закордонних виданнях, підручника та 7 навчальних посібників.  
Лектор з дисциплін «Креативний менеджмент», «Івент-менеджмент», «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві», «Кухні народів світу», «Вступ до гостинності»  
<https://kaf-mp.tntu.edu.ua/stuff/naukovo-pedahohichnyi-personal/ostrovska-halyna-josypivna>  
<https://library.tntu.edu.ua/personaliji/a/o/ostrovska-halyna-josypivna/>  
<https://scholar.google.com/citations?hl=uk&user=oiDQTxQAAAAJ>

### Загальна інформація про дисципліну

Мета та цілі курсу	<p>Розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до змін бізнесу в сфері послуг.</p> <p>Створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів готельно-ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг.</p> <p>Оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно-ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі; ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів.</p> <p>Застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.</p>
Формат курсу	<p>Змішаний – курс, що передбачає проведення лекцій, практичних робіт та консультації для кращого розуміння викладеного матеріалу і має супровід в електронному навчальному курсі системи A-Tutor, має структуру, контент, завдання і систему оцінювання.</p>

<p><b>Результати навчання згідно ОПП</b></p>	<p><b>ПРН3.</b> Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарствах.</p> <p><b>ПРН9.</b> Вміти аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства та використовувати передовий досвід у сфері реалізації страхових послуг.</p> <p><b>ПРН10.</b> Вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу, акумулювати їх в умовах переходу до сталого розвитку, розробляти нові проекти щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>ПРН13.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>ПРН14.</b> Вміти самостійно формувати мету, ставити завдання, проводити дослідження та аналізувати отримані результати стосовно проектування, організації та управління готельно-ресторанним бізнесом, здійснювати пошук достовірної інформації про вид діяльності та сферу застосування прогнозованих результатів функціонування суб'єктів підприємництва, а також розробляти практичні рекомендації для суб'єктів підприємництва з урахуванням показників їх функціонування та результатів моделювання і прогнозування тенденцій розвитку в контексті прийняття ефективних техніко-технологічних і управлінських інноваційних рішень.</p> <p><b>ПРН15.</b> Здатність застосовувати методи та засоби дипломатичної комунікації та вміти організувати ділові та офіційні прийоми.</p>
<p><b>Обсяг курсу</b></p>	<p>Кількість кредитів ECTS – 4; лекції – 28 год.; практичні заняття – 14 год.; самостійна робота – 78 год.</p>
<p><b>Ознаки курсу</b></p>	<p>Рік навчання – 1; семестр – 2; обов'язковий; кількість модулів – 2.</p>
<p><b>Пререквізити</b></p>	<p>Ефективність засвоєння змісту дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріалом таких дисциплін як: «Теорія і практика менеджменту», «Маркетинг», «Управління інноваціями», «Організація готельно-ресторанного господарства», «Креативний менеджмент», «Івент-менеджмент», «Організація роботи персоналу в галузі», «Управління взаємовідносинами з клієнтами», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».</p>

## Структура курсу

<b>Лекція 1</b> (2 год.)	Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності Класифікація інновацій	<b>Практичне заняття 1</b> (2 год.)	Сутність та особливості інновацій. Сучасна їх класифікація. Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства.	<b>Самостійна робота</b>	Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу	
<b>Лекція 2</b> (2 год.)	Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг				Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	
<b>Лекція 3</b> (2 год.)	Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг	<b>Практичне заняття 2</b> (2 год.)	Аналіз типу інновацій і особливості їх впровадження в діяльність закладу ресторанного господарства. Сучасні інноваційні технології в фаст-фудах, барах, кафе та кав'ярнях.		Опрацювання законодавчих та нормативних документів	
<b>Лекція 4</b> (4 год.)	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах				Виконання індивідуальних завдань	
<b>Лекція 5</b> (2 год.)	Інновації в сервісології ресторанного бізнесу	<b>Практичне заняття 3</b> (2 год.)	Аналіз ринку інноваційних послуг в вузько-спеціалізованих закладах харчування. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві			
<b>Лекція 6</b> (2 год.)	Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві					
<b>Лекція 7</b> (4 год.)	Інновації в технологіях приготування страв	<b>Практичне заняття 4</b> (2 год.)	Моніторинг інноваційних технологій приготування страв. Інноваційні технології ресторанного господарства в сфері додаткових послуг.			
<b>Лекція 8</b> (4 год.)	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельному господарстві					
<b>Лекція 9</b> (2 год.)	Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства	<b>Практичне заняття 5</b> (2 год.)	Аналіз інноваційної діяльності готельно-ресторанних комплексів. Розробка концепції діяльності закладу готельного господарства			
<b>Лекція 10</b> (2 год.)	Інновації сервісного обслуговування у готелях					
<b>Лекція 11</b> (2 год.)	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів	<b>Практичне заняття 6</b> (2 год.)	Аналіз типу інновацій і особливості їх впровадження в діяльність закладу готельного господарства. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів			
<b>Лекція 12</b> (2 год.)	Інноваційні енергозберігаючі технології у готельному господарстві					
<b>Лекція 13</b> (2 год.)	Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності	<b>Практичне заняття 7</b> (2 год.)	Інноваційні технології в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів. Аналіз сучасних інноваційних послуг в готельному господарстві в залежності від його типу. Сучасні програми гостинності в готелях різної спеціалізації			
<b>Лекція 14</b> (2 год.)	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелю					

## Літературні джерела

Основна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент: підруч. Суми: Університетська книга, 2010. 334 с.
5. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2012. 448 с.
6. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
8. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.
9. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
10. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К.: НУХТ, 2014. 93 с.
11. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
12. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.

Допоміжна

1. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с.
2. Котлер Ф., Боуєн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприємство и туризм: учебн. / под ред. Р.Б. Ноздревой. М. : ЮНИТИ, 1998. 787 с.
3. Ліщитович Л. І. Ноосфера: наукове видання. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 308 с.
4. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
5. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Харків: Світ книги, 2014. 411 с.
6. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.
7. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку: моногр. / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. Тернопіль: Терно-Граф. 2009. 976 с.

## Політика курсу

<b>Політика контролю</b>	Використовуються такі засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання: поточне опитування; залікове модульне тестування та опитування; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; оцінювання результатів виконаних самостійних робіт; студентські презентації та виступи на наукових заходах; бесіди та обговорення проблемних питань, методи дискусійного характеру (дискусії), ректорська контрольна робота; робота в проблемних групах, тренінгові завдання, індивідуальні консультації, іспит
<b>Політика щодо консультування</b>	Консультації протягом семестру проводяться згідно затвердженого на кафедрі графіка на початку навчального семестру
<b>Політика щодо перескладання</b>	Перескладання іспиту відбувається в терміни, визначені графіком навчального процесу
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	Списування під час контрольних робіт та іспитів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування – за умов дистанційної форми навчання
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим компонентом навчального процесу. За об'єктивних причин (наприклад, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу та деканатом

## Система оцінювання

Розподіл балів для оцінювання успішності студента	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Нарахування балів	Модуль 1			Модуль 2			Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
	90-100	A	відмінно		Аудиторна та самостійна робота			Аудиторна та самостійна робота				
	82-89	B	добре		Теоретичний курс (тестування)	Практична робота		Теоретичний курс (тестування)	Практична робота			
	75-81	C	добре		<b>15</b>	<b>20</b>		<b>15</b>	<b>25</b>			
	67-74	D	задовільно		Лекції №1-7	Практичне заняття №1	5	Лекції №8-14	Практичне заняття №5	5		
	60-66	E	задовільно			Практичне заняття №2	5		Практичне заняття №6	5		
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання			Практичне заняття №3	5		Практичне заняття №7	5		
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Практичне заняття №4	5		Інд. завдання/ тези	10					
					<b>25</b>			<b>100</b>				