



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ (КУРСОВА РОБОТА)

| | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----------|---|
| 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 |

Викладачі



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-pedahohichnyj-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 виконання курсової роботи

| | |
|------------------------------|---|
| Мета та цілі курсової роботи | <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 | Письмова робота з публічним захистом у присутності не менше 3 членів комісії. |

Результати навчання згідно ОПП

ПРН3. Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарствах.

ПРН9. Вміти аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства та використовувати передовий досвід у сфері реалізації страхових послуг.

ПРН10. 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.

ПРН13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН14. 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.

ПРН15. Здатність застосовувати методи та засоби дипломатичної комунікації та вміти організувати ділові та офіційні прийоми.

Ознаки курсу

Рік навчання – 1; семестр – 2; обов'язковий.

Структура курсової роботи

- Вступ
- Загальні положення виконання курсової роботи
- Вибір об'єкта дослідження
- Структура курсової роботи
- Підготовка інформаційної бази дослідження
- Вимоги до написання курсової роботи
- Захист курсової роботи
- Додатки
- Список рекомендованої літератури

Основні етапи та вимоги до написання курсової роботи

Виконання курсової роботи з дисципліни є складовою частиною підготовки магістрів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа".

Основні дослідження проведені в курсовій роботі можуть бути використані у магістерській роботі.

Основними етапами виконання курсової роботи є:

- вибір об'єкта дослідження;
- підготовка інформаційної бази;
- обробка фактичного та статистичного матеріалу;
- формування змісту курсової роботи;
- оформлення роботи;
- подання та захист курсової роботи.

Курсова робота повинна поєднувати теоретичні положення та практичні рекомендації стосовно стратегічного управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу, що обрано за базу дослідження.

Зміст роботи повинен бути викладений літературною мовою з використанням загальноприйнятих скорочень.

Курсова робота виконується на листках формату А-4, через 1,5 інтервал (з висотою знаків не менше 1,4 мм), з полями: ліве - 25 мм, верхнє та нижнє - 20 мм, праве - 10 мм. Загальний обсяг курсової роботи не менше 35-40 сторінок друкованого тексту.

Виконання курсової роботи сприяє розвитку наукових досліджень магістра та формування навиків стратегічного управління в обраній галузі.

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. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник. К.: Знання України, 2002. 351 с.
2. Ансофф И. *Стратегическое управление*. М.: сокр. перев. с англ. Экономика, 1999. 519с.
3. Андрушків Б.М., Вівчар О.В., Мельник Л.М. *Проблеми теорії і практики менеджменту*. Тернопіль: Терно-Граф, 2009. 312с.
4. Бородіна В.В. *Ресторанно-готельний бізнес: Облік, податки, маркетинг, менеджмент*: навч. посібник. М.: Книжковий світ, 2003. 165 с.
5. Василенко В.О., Ткаченко Т.А. *Стратегічне управління*. К., 2003. 234 с.
6. Нечаюк Лідія, Телеш Наталія. *Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент*: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. 3-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2013. 343 с.
7. Мальська Марта, Пандяк Ігор. *Готельний бізнес: теорія та практика: підручник*. М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с.
8. Стадник В. В., Йохна В. М. *Стратегічний менеджмент*: посібник. К.: Академвидав, 2003. 464 с.
9. Саєнко М.Г. *Стратегічне управління підприємством*: навчальний посібник. Тернопіль: Економічна думка. 2012. 553 с.
10. Шершньова З.С. *Стратегічне управління*. К: КНЕУ, 2004. 287с.

Політика курсу

| | |
|---|---|
| Політика контролю | Публічний захист |
| Політика щодо перескладання | Повторний захист у терміни, визначені графіком навчального процесу |
| Політика щодо академічної доброчесності | В роботі не допускається плагіат, на усі запозичені твердження та використані матеріали слід зробити посилання та відобразити їх у використаних джерелах. |
| Політика щодо відвідування | Щотижневі консультації згідно затвердженого на кафедрі графіка. |

Система оцінювання

| Розподіл балів для оцінювання успішності студента | Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою | Нарахування балів | Виконання курсової роботи | | Підсумковий контроль | Разом з дисципліни |
|---|--|-------------|--|-------------------|---------------------------|--|----------------------|--------------------|
| | 90 – 100 | A | відмінно | | | | | |
| | 82-89 | B | добре | | | | | |
| | 75-81 | C | добре | | | | | |
| | 67-74 | D | задовільно | | | | | |
| | 60-66 | E | задовільно | | | | | |
| | 35-59 | FX | незадовільно з можливістю повторного складання | | | | | |
| | 1-34 | F | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | | | | | |