

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі»

Галузь знань		24 «Сфера обслуговування»	Освітній рівень	другий (магістерський)
Освітньо-професійні програми		«Туризм»	Тип дисципліни	за вибором
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять	
			Лекцій	Семінарських занять
	4	120	16	14

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі

Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:	Міжнародна платформа Udeemy. URL: https://www.udemy.com/ru/topic/time-management/
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою	Технології індустрії гостинності для керівників. <i>National Tourism Organization of Ukraine</i> . URL: https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about

Мета курсу: оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно-ресторанному бізнесі; ознайомлення із теоретичними основами розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери

Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми

Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)	Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)
ЗК 1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, пріоритетів національного розвитку.	ФК 2. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері туризму та рекреації.
ЗК 2. Здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності	ФК 5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління.
ЗК 3. Уміння працювати в міжнародному та вітчизняному професійному середовищі.	ФК 10. Здатність управляти ризиками в туризмі.
ЗК 5. Уміння спілкуватися з експертами інших сфер діяльності по актуальних проблемах розвитку туризму і рекреації	ФК 11. Здатність до управління інформацією.
ЗК 6. Уміння розробляти проекти та управляти ними.	ФК 12. Здатність до підприємницької діяльності на національному та міжнародному туристичному ринку.
ЗК 7. Дух підприємництва, креативність, бажання досягти успіху і самореалізовуватися.	ФК 13. Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку туристичного бізнесу.
ЗК 8. Здатність до time-менеджменту.	ФК 18. Розуміння методів та інструментів економічного управління міжнародним туристичним бізнесом.
ЗК 9. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.	ФК 21. Розуміння специфічних питань та сучасних підходів і технологій управління персоналом підприємств туристичної індустрії.
ЗК 10. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	

Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)

PH1 Знання передових концепцій, методів науково - дослідної та професійної діяльності на межі предметних областей туризму.

PH3 Здатність використовувати інформаційно - інноваційні методи і технології в сфері туризму.

PH4 Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування туристичного ринку.

PH5 Здатність оцінювати кон'юнктуру туристичного ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері рекреації і туризму.

PH6 Здатність здійснювати управління підприємством індустрії туризму та рекреації.

PH7 Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері рекреації, туризму, гостинності.

PH11 Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності.

PH14 Використовувати комунікативні навички і технології, ініціювати запровадження методів комунікативного менеджменту в практику діяльності суб'єктів туристичного бізнесу.

PH 16 Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень.

PH 17 Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування.

PH 18 Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

PH 19 Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя.

PH 20 Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

PH21 Здатність оцінювати та використовувати прогресивний вітчизняний та зарубіжний досвід економічного управління міжнародним туристичним бізнесом.

PH 22 Здатність до використання результатів маркетингових досліджень, формування на їх основі туристичної пропозиції та стратегії розвитку галузі.

PH 23 Здатність розробляти основні напрями політики управління людськими ресурсами, застосовувати сучасні методи оцінки та технології стимулювання персоналу, пов'язувати стратегії управління людським капіталом з бізнес-стратегіями підприємства.

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ.			
Тема 1. Вступна лекція. Теорії інноваційного розвитку	Лекція 1	2	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	2	<p>Обговорення наступних питань:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. У чому сутність інноваційної політики підприємства? Чим обумовлена необхідність її розроблення? 2. Охарактеризуйте основні складові інноваційної політики підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу. <p style="text-align: center;"><i>Завдання 1:</i></p> <p>Випишіть всі стадії інноваційного циклу та наведіть приклади, як на кожній з них можуть бути представлені підприємства індустрії гостинності різного типу та яка їх роль в забезпеченні ефективного проходження ідеї від стадії фундаментальних досліджень до впровадження та дифузії нововведення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання 2:</i></p> <p>Заповніть таблицю «Основні види інноваційної підприємницької діяльності в готельно-ресторанному бізнесі».</p>
Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі	Лекція 2	2	Лекція-візуалізація (Power Point), виконання кейсу
	Практичне заняття 2	2	<p>Обговорення наступних питань:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. За якими напрямками розвивається інноваційна діяльність у туристській сфері? 2. Визначте основні принципи інновацій в туризмі. 3. Перелічіть можливі інновації в індустрії гостинності. 4. Наведіть приклади інновацій в анімаційній діяльності. 5. Визначити вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в туризмі. 6. Значення інноваційних процесів у просуванні і комерціалізації туристичного продукту. <p style="text-align: center;"><i>Завдання 1:</i></p> <p>Розробіть власну інновацію, яка, на ваш погляд, позитивно позначиться на роботі готельного або ресторанного підприємства / індустрії гостинності в цілому.</p> <p style="text-align: center;"><i>Завдання 2:</i></p> <p>Запропонуйте інновацію для покращення відносин з клієнтами готелю/ресторану. Обґрунтуйте доцільність</p>

			впровадження нововведення. Обґрунтування наведіть у вигляді таблиці.
Тема 3. Державне регулювання інноваційної діяльності	Лекція 3	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 3	2	Обговорення наступних питань: 1. Роль Всесвітньої туристичної організації в стимулюванні і розповсюдженні інновацій. 2. Підприємницька діяльність та інновації в туризмі. <i>Завдання 1:</i> Розгляньте основні законопроекти в сфері інноваційної діяльності, і висловіть свої пропозиції для її поліпшення і ефективності. <i>Завдання 2:</i> Проведіть порівняльний аналіз діяльності з регулювання інноваційної діяльності в Україні та за кордоном.
Тема 4. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному бізнесі	Лекція 4	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 4	2	Обговорення наступних питань: 1. Яким чином визначається необхідна кількість інформації? 2. Питання які необхідно вирішувати при організації інформаційних процесів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. 3. Що мається на увазі під потоками інформації на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. <i>Завдання:</i> Дослідити, які хмарні технології використовуються готелями та ресторанами в Україні. Розглянути мобільні додатки, що використовуються на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Запропонувати, які на Ваш погляд є найбільш перспективними для використання в закладах нашої країни.
Тема 5. Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі	Лекція 5	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 5	2	Обговорення наступних питань: Які основні завдання організації виконання проектів в індустрії гостинності? Які ознаки відрізняють інноваційний проект від інших планів, програм? Що являє собою оточення проекту? Хто є основними учасниками проекту та в чому полягають їх функції і зацікавленість у результатах проекту?

			<p>Які виділяють фази життєвого циклу проекту? Як вони взаємопов'язані з фазами життєвого циклу продукту?</p> <p>Що таке управління проектами? В чому полягає об'єктивна необхідність управління проектами?</p> <p>Які найбільш поширені види проектних ризиків Ви знаєте?</p> <p>Як класифікуються ризики за джерелами виникнення?</p> <p>Які причини виникнення проектних ризиків?</p> <p><i>Завдання 1:</i></p> <p>Розглянути стратегічні програми і проекти, процес впровадження інноваційних стратегій в туризмі і готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p><i>Завдання 2:</i></p> <p>Розгляньте будь-яку проблему, пов'язану з організацією інформаційних процесів, що стоїть перед готелем (або рестораном), розробіть комплекс заходів з її рішення у вигляді проекту. Оцініть тривалість окремих робіт, їх логічний взаємозв'язок та взаємний вплив на кінцевий результат. Розробіть графік та оцініть тривалість реалізації всього проекту.</p>
Тема 6. Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства	Лекція 6	2	Лекція-візуалізація (Power Point), виконання кейсу
	Практичнезаняття 6	2	<p>Обговорення наступних питань:</p> <p>Надайте характеристику типів інноваційних процесів у готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>Надайте характеристику інфраструктурних, технологічних і економічних інноваційних процесів у готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>Надайте характеристику стратегічним напрямкам інноваційного розвитку готельного підприємства.</p> <p>Надайте характеристику стратегічним напрямкам інноваційного розвитку ресторанного підприємства.</p> <p>Наведіть приклади інноваційних форматів готельних підприємств, що з'явилися в Україні.</p> <p>Наведіть приклади інноваційних форматів ресторанних підприємств, що з'явилися в Україні.</p> <p><i>Завдання:</i></p> <p>Дослідити інноваційні процеси в індустрії гостинності світу. Визначити напрямки оновлення техніко-технологічної бази підприємств та їх послуг.</p>
Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в готельному	Лекція 7	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання

та ресторанному господарстві	Практичнезаняття 7	2	<p>Обговорення наступних питань: Розкажіть про івенти категорії В2С і В2В. Наведіть приклади нових видів послуг підприємств ресторанного бізнесу. Поясніть особливості професій сомельє, бариста та фумельє. Наведіть приклади інноваційних акцій та рекламних прийомів сучасних закладів ресторанного господарства. Розкажіть про спектр послуг виїзного бару. <i>Завдання 1:</i> Підготувати доповідь з презентацією цікавих прикладів інноваційного обслуговування в різних готелях світу та України. <i>Завдання 2:</i> Проаналізувати сучасний стан ресторанного ринку обраного сегмента дослідження. Розробити концепцію діяльності закладу ресторанного господарства м. Харків</p>
Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств	Лекція 8	2	Лекція-візуалізація (Power Point), виконання кейсу
	Практичнезаняття 8	2	<p>Обговорення наступних питань: Що є метою оцінювання результатів інноваційної діяльності організації? Розкажіть про сутність і види ефектів від інноваційної діяльності. Яким чином можна розрахувати економічний ефект від впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі? Які принципи та методи оцінки ефективності інноваційного проєкту Ви знаєте? <i>Завдання:</i> Наведіть приклади впливу інноваційної діяльності закладів гостинності на екологію.</p>
Тема 9. Сутність і принципи планування інновацій	Лекція 9	2	Лекція-візуалізація (Power Point), виконання кейсу
	Практичнезаняття 9	2	<p>Обговорення наступних питань: Яка мета розроблення концепції інноваційної стратегії? Опишіть види інноваційних стратегій і наведіть приклади їх використання підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Вкажіть фактори, від яких залежить вибір підприємством типу інноваційної стратегії?</p>

			<p>Охарактеризуйте види оперативного планування інноваційної діяльності.</p> <p><i>Завдання:</i> Застосувавши сучасний тип маркетингу, презентуйте нову готельну або ресторанну послугу та розробіть методи залучення більшої кількості покупців.</p>
Тема 10. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі	Лекція 10	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 10	2	<p>Обговорення наступних питань: Розкажіть про джерела і форми фінансування інновацій Особливості державної фінансової підтримки інноваційних проєктів Що таке краудфандинг і фандрайзинг як альтернативні форми фінансування інноваційних проєктів? Визначте значення інвестицій в індустрії гостинності. Чим характеризуються інвестиційні стратегії в готельно-ресторанному бізнесі? У чому полягають основні причини кризи інвестування в індустрії гостинності? З яких етапів складається формування державної інвестиційної політики? У чому полягає ускладнення інвестування масштабних технологічних змін і чому?</p> <p><i>Завдання 1:</i> Розглянути типові інвестиційні проєкти та їх комерційну спроможність в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p><i>Завдання 2:</i> Скласти бізнес-план інноваційного проєкту ресторану або готелю з місцезнаходженням в м. Харків.</p>
Проміжний контроль		20	Комп'ютерне тестування
Підсумковий контроль знань (наукове дослідження, його підготовка, презентація)		40	Залікова робота в 40 балів здійснюється у вигляді тестових питань. За підсумками поточного і підсумкового контролю студент може набрати від 0 до 100 балів включно. Мінімальна кількість балів, які повинен набрати студент для одержання заліку, становить 50 балів.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти			Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо.

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни

1. «MANAGEMENT» . URL: <https://iso-management.com/>
2. Засоби управління часом. URL: <http://psyfactor.org/lib/time-management-2.htm>
3. Кейс з тайм-менеджменту. URL: <http://hr-portal.ru/article/taym-menedzhment-rabote-taym>

1. Зуева М. Инновационная деятельность как средство укрепления инновационного потенциала индустрии туризма. *Управление экономическими системами*. URL: <http://www.uecs.ru/uecs41-412012/item/1359-2012-05-25-06-57-28>.
2. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник. Суми : ВТД «Університетська книга», 2010. 334 с.
3. Информационные системы управления гостиничными комплексами. URL: <http://www.stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/02.pdf>.
4. Інноваційний менеджмент: навч. посібник / за заг. ред. Л.А. Антоненка. 2-ге вид., перероб. і доп. Х.: С.А.М., 2011. 208 с.
5. Інноваційні ресторани технології: автоматизована система управління «GMS Ресторан»: навч. посіб. / О. В. Василенко, О. П. Бондарчук, О. Ф. Денисюк та ін. Київ: КУТЕП. 2014. 243 с.
6. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
8. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К. : НУХТ, 2014. 93 с.
9. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
10. Alderton M. (2016) How virtual reality will transform meeting. Successful Meetings Publishing, Available at: <http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/>
11. Balmer J.M.T., Thomson I. (2009) The shared management and ownership of corporate brands: the case of Hilton//J. of general management. Oxford, Vol. 34, № 4.
12. Carayannis Elias G., Campbell David F.J. Triple Helix, Quadruple Helix and Quintuple Helix and How Do Knowledge, Innovation and the Environment Relate to Each Other? Available at: <http://www.irma-international.org/viewtitle/68773/>

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання істипу відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проекту та / або проекту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, K1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі Udemy, «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
--------	---------------------	--------------------------

