



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Інноваційні технології в ресторанному бізнесі

Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u>
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Назва освітньої програми	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Оксана ДИШКАНТЮК	+380968311112	dyshkantyuk@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна забезпечує у студентів формування фундаментальних знань, умінь і навичок, розширення і поглиблення фахових компетенцій основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, і підготовки фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з рішенням проектних питань в сфері обслуговування.

Метою вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» є формування системи знань та набуття компетентностей щодо основних принципів запуску та управління стартап-проектами.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 01. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів 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 13. Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» господарства забезпечує досягнення **програмних результатів навчання(РН)**, передбачених освітньою програмою:

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

ПРН 6. Відшукувати 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

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців, зокрема до осіб, які

навчаються

ПРН 13. Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
3	90	22 / 10	22 / 10	46 / 70	-	2 / 2	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Види інновацій в індустрії гостинності за класифікаційними ознаками.	10	2	2	6	10	2	2	6
Тема 2: Електронна комерція у галузі індустрії	8	2	2	4	8	2	2	4
Тема 3: Характеристика інноваційних інженерно-технічних впроваджень у готельну сферу.	8	2	2	4	8			8
Тема 4: Аналіз сучасних типів інновацій в ресторанному господарстві світу	8	2	2	4	8			8
Тема 5: Аналіз технологічних готельних інновацій	8	2	2	4	8	2	2	4
Тема 6: Інноваційні технології в сервіс-послугах готелів світу	8	2	2	4	8			8
Тема 7. Інноваційні тенденції розвитку в різних засобах розміщення	8	2	2	4	8			8
Тема 8. Інноваційні тенденції в маркетингової та рекламної сферах готелів України.	8	2	2	4	8	2	2	4
Тема 9. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку готельних послуг	8	2	2	4	8			8
Тема 10. ІТ-рішення для підприємств індустрії гостинності.	8	2	2	4	8	2	2	4
Тема 11. Аналіз типів інновацій в сучасному готельному господарстві та антикризових програм корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	8	2	2	4	8			8
Усього годин	90	22	22	46	90	10	10	70
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання освітньої компоненти, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та Google Classroom. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізі інформації з вирішення задач, індивідуальних завдань тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. Для вирішення задач курсу використовується програма Microsoft Excel.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів з вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» включено:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою, відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять, робота в малих групах.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми*	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Види інновацій в індустрії гостинності за класифікаційними ознаками.	6	6
2	Тема 2: Електронна комерція у галузі індустрії	4	4
3	Тема 3: Характеристика інноваційних інженерно-технічних впроваджень у готельну сферу.	4	8
4	Тема 4: Аналіз сучасних типів інновацій в ресторанному господарстві світу	4	8
5	Тема 5: Аналіз технологічних готельних інновацій	4	4
6	Тема 6: Інноваційні технології в сервіс-послугах готелів світу	4	8
7	Тема 7. Інноваційні тенденції розвитку в різних засобах розміщення	4	8
8	Тема 8. Інноваційні тенденції в маркетинговій та рекламній сферах готелів України.	4	4
9	Тема 9. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку готельних послуг	4	8
10	Тема 10. ІТ-рішення для підприємств індустрії гостинності.	4	4
11	Тема 11. Аналіз типів інновацій в сучасному готельному господарстві та антикризових програм корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	4	8
	Усього	46	70

*Кожна тема передбачає можливість проведення тестування та аналіз ситуаційних завдань. На останньому занятті проводиться захист. Захист індивідуального завдання та підведення підсумків.

7.

ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання самостійних робіт та індивідуального завдання; вирішення завдань; проведення консультацій та відпрацювань.		50%
підсумковий контроль, який здійснюється у ході проведення екзамену.		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; індивідуальне опитування; робота у групах; розв'язання ситуаційних завдань; ; індивідуальне завдання; екзамен	

**8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

Денна форма навчання			
Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять, тестування	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Виконання ситуаційних завдань за заданою тематикою	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Виконання індивідуального завдання	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання	10

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	--/	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль екзамен / залік</i>			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт (завдань) за заданою тематикою	--/	Перевірка контрольних робіт, (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка індивідуального завдання	--/	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка виконання завдань тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка індивідуального завдання	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) індивідуального завдання під час ІКР	10
Разом балів за поточний контроль			50
<i>Підсумковий контроль - екзамен</i>			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності України». Відомості ВР, 2012, № 19-20, ст. 166. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012-%D1%80>.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2018. - 304 с.
3. Організація готельного господарства. Підручник / С.І. Байлик, І.М. Писаревський - Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015-329с.
4. Тітомир Л.А. Передумови для інноваційного розвитку індустрії гостинності в різних областях України (стаття) / Л.А. Тітомир, О.І. Данилова // Технологічний аудит і резерви виробництва. - 2018. - № 4 (42). - С. 16-23
5. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Концептуальні засади стратегій розвитку 14 готельно-ресторанних підприємств на півдні України (стаття) / Л.А. Тітомир, О.І. Данилова // Наук. вісник Херсонського держ. Університету. Серія: Економічні науки. – 2019, Вип. 33. – С138-142.
6. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Якість надання послуг як основа конкурентоспроможності готельних підприємств (стаття) [Електронний ресурс] / Л.А. Тітомир, О.І. Данилова // Приазовський економічний вісник. – 2020. – №1(18)- с155-160-Режим доступу до ресурсу:<http://pev.kpu.zp.ua/vypusk-1-18>