



Міжнародний гуманітарний університет

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**Інноваційні технології в готельному 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 <b>Людмила Анатоліївна Тітомир</b> засновник та генеральний директор керуючої компанії "Ribas Hotels Group" <b>Артур Павлович ЛУПАШКО</b>	0977877071	titomirluda@gmail.com

**1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в готельному бізнесі» є обов'язковою компонентою освітньої програми з циклу загальної підготовки та має тісні міждисциплінарні зв'язки як з іншими фундаментальними дисциплінами, так і з дисциплінами професійної підготовки. Вона

забезпечує загальний розвиток студента та спрямована на формування цілісних уявлень про типи інновацій та засоби впровадження сучасних інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в готельному бізнесі» розроблена для студентів 1 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» і сформує цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки; про обраний напрям і спеціальність на основі освітньо-кваліфікаційним вимогам щодо підготовки фахівця рівня-магістр

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному бізнесі» є опанування студентами теоретичних і практичних навичок досліджень для успішної реалізації отриманих знань в професійній діяльності, набуття практичних вмінь щодо застосування інноваційних концепцій для подальшого розвитку готельного господарства; вивчення сучасних інновацій в якості тенденцій технологізації готельної діяльності як складової сфери послуг, яка дозволяє сформуванню цілісного уявлення про зміст і структуру фахової підготовки магістрів.

**Передумови для вивчення дисципліни.** Даний курс є базовим до обов'язкових та вибіркових дисциплін за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

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

*У процесі реалізації програми дисципліни «Інноваційні технології в готельному 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 03.** Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

**ЗК 05.** Здатність використовувати інформаційні та комунаційні технології

### **Спеціальні (фахові) компетентності**

**СК02** Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК04.** Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК09.** Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг

**СК11.** Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

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

**РН03.** Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

**РН07** Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій)

**РН 11.** Здійснювати дослідження та/ або проводити 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.

### 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	1	1 / 1	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. Основи інноваційної діяльності на підприємствах готельного бізнесу. Класифікація готельних інновацій	8	2	2	4	10	2	2	6
Тема2 Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері готельних послуг	10	2	2	6	6			6
Тема 3 Вибір інноваційної стратегії різних типів засобів розміщення. Розробка антикризових програм корпорацій та суб'єктів готельного бізнесу	8	2	2	4	6			6
Тема 4. Сутність та принципи планування готельних інновацій.	8	2	2	4	10	2	2	6

<b>Тема5 Інфраструктурні, екологічні та ресурсні інновації в готельному господарстві.</b>	10	2	2	6	6			6
<b>Тема 6. Технологічні та соціальні інновації в готельному господарстві.</b>	14	4	4	6	14	2	2	10
<b>Тема7 Інноваційні технології сервісного обслуговування в готелях</b>	10	2	2	6	10			10
	14	4	4	6	14	2	2	10
<b>Тема8 Організаційні інновації в готельних комплексах.</b>								
<b>Тема9. Загальні показники якості інноваційних готельних послуг</b>	8	2	2	4	14	2	2	10
<i>Усього годин</i>	<b>90</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>46</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>70</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>								

## 5.

### 5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, 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. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою.

### 6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельному бізнесі» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
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	<b>Тема 1. Основи інноваційної діяльності на підприємствах готельного бізнесу.</b> Класифікація готельних інновацій .Особливості впровадження. <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат.</b> Державне регулювання інноваційної діяльності у готельному бізнесі	4	6
2	<b>Тема 2. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері готельних послуг</b> Характеристика поетапної технології інноваційної стратегії готелю <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Презентація.</b> Етапи обґрунтування інноваційної концепції бізнес готелю України	6	6
3	<b>Тема 3 Вибір інноваційної стратегії різних типів засобів розміщення.</b> Аналіз типів інновацій в сучасному готельному господарстві суб'єктів готельного бізнесу <i>Індивідуальне завдання .</i> <b>Презентація.</b> Характеристика антикризових програм корпорацій та суб'єктів готельного бізнесу (за вибором студента)	4	6
4	<b>Тема 4. Сутність та принципи планування готельних інновацій.</b> Особливості планування іновацій в готелях різної категорії. <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат</b> Принципи планування інноваційних технологій в тематичних засобах розміщення України.	4	6
5	<b>Тема 5 Інфраструктурні, екологічні та ресурсні інновації в готельному господарстві.</b> Характеристика сучасних інфраструктурних і ресурсних інновацій в готелях різної категорії в Україні. Екологізація готелів- інноваційний напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу <i>.Індивідуальне завдання</i> <b>Презентація.</b> Особливості впровадження екологічних інновацій у сферу готельного бізнесу( готель- за вибором студента).	6	6
6	<b>Тема 6 Технологічні та соціальні інновації в готельному господарстві.</b> Складання та аналіз блок-схем провадження технологічних інновацій у готелі різної спеціалізації(мотель, спа,бізнес)	6	10

	Визначення особливостей соціальних інновацій в готелях різних категорій <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат</b> . Геоінформаційні технології (ГІС-технології) у сфері гостинності		
7	<b>Тема 7. Інноваційні технології сервісного обслуговування в готелях</b> Проаналізувати особливості інноваційних технологій надання додаткових послуг( спортивно-оздоровчих, розважальних, гастрономічних , ділових , анімаційних...) туристам в готелях різної категорії <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Презентація.</b> Інноваційні технології сервіс послуг готелів світу(за вибором студента)	6	10
8	<b>Тема 8. Організаційні інновації в готельному господарстві.</b> Інноваційні технології управління персоналом готельного господарства <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат</b> Особливості корпоративного управління на вітчизняних підприємствах готельного бізнесу.	6	10
9	<b>Тема 9. Загальні показники якості інноваційних готельних послуг</b> Методологія створення і розвитку систем контролю якості послуг та безпеки у готелі <i>Індивідуальне завдання</i> <b>Реферат.</b> Організація роботи персоналу готелю для забезпечення якісного контролю наданих послуг( готель- за вибором студента). <b>Презентація</b> Сучасні методи протипожежної безпеки готелю.	4	10
	<b>Усього</b>	<b>46</b>	<b>70</b>

7.

**ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ**

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
<b>поточний контроль</b> , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	<b>50%</b>
<b>підсумковий контроль</b> , який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	<b>50%</b>

<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	фронтальне опитування; презентації, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; дискусії, розв'язання ситуаційних завдань, практичних завдань, іспит
--	---

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

<b>Денна форма навчання</b>
-----------------------------

<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	---	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка презентацій тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату	<b>10</b>
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. дискусій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль</b> екзамен / залік			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>

<b>Заочна форма навчання</b>			
<b>Поточний контроль</b>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт	---	Перевірка контрольних робіт (завдань)	<b>15</b>

<sup>1</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка презентацій тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату під час ІКР	<b>5</b>
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій, дискусій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен / залік</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

## **9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)**

Рівень знань оцінюється:

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

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами



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	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
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](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012-%D1%80).
2. 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
3. Влащенко Н.М. Інноваційні технології в готельному господарстві / Н.М. Влащенко - Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2016. - 89 с1.
4. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. – К.: «Центр учбової літератури», 2021. – 336 с
5. Загальне управління якістю// Навчальний посібник/О.В. Нанка,Р.В.Антощенков, В.М. Кісь.- Харків:ХНТУСГ,2019-205с
6. Інноваційний механізм управління суб'єктами господарювання: монографія / За заг. редакцією П.П. Микитюка. – Тернопіль: Видавничо-поліграфічний центр “Економічна думка ТНЕУ”,, 2014. - 450 с

### Допоміжна:

7. Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Мукачево: РВВ МДУ, 2018.- 114с.
8. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.
9. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу, Довгаль Г. В., Вісник ХНУ ім. В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». Вип. 9, 2019. с. 190-191://www.ukrstat.gov.ua
10. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 2013. №16. С.224-228. Інтернет-ресурс: <http://prohotelia.com.ua/category/technologie>
11. Дяконова А.К., Тітомир Л.А., Жовтяк К.О. Організація структури управління та контролю якості послуг в закладах розміщення Півдня України ( стаття) / А.К. Дяконова., Л.А. Тітомир , К.О. Жовтяк // Економіка та суспільство-2021-вип №32- URL: <https://economy.indsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/850>. DOI :10.32782/2524-0072/2021-32-79
12. Дяконова А.К., Тітомир Л.А., Жовтяк К.О. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ І ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ МАЛИХ ГОТЕЛЬНИХ ФОРМ В УКРАЇНІ ( стаття ) / А.К. Дяконова., Л.А. Тітомир , К.О. Жовтяк // Економіка та суспільство-2022-вип №44- URL: <https://economy.indsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1889>  
DOI :10.32782/2524-0072/2022-44-103
13. 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
14. Тітомир Л.А., Данилова О.І. Концептуальні засади стратегій розвитку 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.
15. 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://rev.kpu.zp.ua/vypusk-1-18>
16. Innovative development of the economy: global trends and national features [Текст]: collective monograph / edited by J. Tukovskis, K. Shaposhnikov; Aleksandras Stulginskis University, Business and Rural Development Management Institute; [Л. А. Тітомир, О. І. Данилова; Одес. нац. акад. харч. технологій]. – Kaunas: Baltija Publishing, 2018. – 716 p.