


ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

 Вікторія ГРАНОВСЬКА

«02» вересня 2024 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ХДАЕУ

від «02» вересня 2024 року №1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інновації ресторанного та туристичного бізнесу

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – другий (магістерський)

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький - 2024

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Інновації ресторанного та туристичного бізнесу
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Викладач	Середа Наталія Миколаївна , кандидат економічних наук, доцент Наукові інтереси: інноваційна спрямованість туристичної індустрії, стратегія та стратегічні рішення при формуванні програми інноваційної діяльності підприємств.
Контактна інформація	+380 (50) 6803182, sereda_n@ksaeu.kherson.ua
Графік консультацій	Консультації online: Viber, Telegram, Zoom, тел +380 (50) 6803182
Програма дисципліни	Тема1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Тема2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів. Тема3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві. Тема4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії. Тема5. Теоретичні основи інноватики. Тема6. Основи інноваційного розвитку. Тема7. Характеристика основних інновацій в сучасному туризмі. Тема8. Тренінг як інноваційна технологія. Консалтинг, коучинг та трансфер як інноваційні технології.
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна спрямована на формування профілю майбутнього фахівця, надаючи йому знання про теорії інноваційного розвитку, основи інноватики, інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві, інновації в сучасному туризмі.
Інформаційний пакет дисципліни	Веб-середовище Moodle

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Мета викладання навчальної дисципліни «Інновації ресторанного та туристичного бізнесу» полягає у оволодінні сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному, туристичному бізнесі. Інноваційні технології в ресторанному, туристичному бізнесі та повинні створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних тощо), спрямованих на розробку і впровадження конкурентоспроможного продукту.
Завдання вивчення дисципліни	Ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; дослідження розвитку нових форматів закладів готельно-ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку; критичний аналіз теорій

	інноваційного розвитку готельного господарства, характеристика інноваційних ознак та форм розвитку економіки; визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств; ознайомлення з інноваційними технологіями у сфері туристичних послуг, спектром новітніх технологій, використовуваних у туризмі; обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні туристичних і готельно-ресторанних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій.
--	--

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні	ЗК02. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК03. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
Спеціальні (фахові)	СК04. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН	ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити 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 ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
------------	--

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2024-2025 рр.
Семестр	1-й
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента

Пререквізити	Успішне опанування курсів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Постреквізити	«Управління проектами», «Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами», «Державне регулювання закладів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу»

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	14 годин
Практичні / Семінарські	16 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	Залік

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpace. Вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення крім загальнонавчаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання пропущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.

Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 Реалізація інновацій в ресторанному господарстві.							
1-2	Тема 1	Тема 1. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	1		2	8	7
3-4	Тема 2	Тема 2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	2		2	8	8
4-5	Тема 3	Тема 3. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	2		2	7	7
6-7	Тема 4	Тема 4. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	2				8
	ПК 1	Підсумковий контроль за змістовною частиною №1	-		-	-	20
Змістова частина 2 Інновації в туризмі: теорія та практика							
8-9	Тема 5	Теоретичні основи інноватики.	1		2	7	7
10-11	Тема 6	Основи інноваційного розвитку.	2		2	7	8
12-13	Тема 7	Характеристика основних інновацій в сучасному туризмі.	2		2	7	7

14-15	Тема 8	Тренінг як інноваційна технологія. Консалтинг, коучинг та трансфер як інноваційні технології.	2		2	8	8
	ПК 2	Підсумковий контроль за змістовною частиною №2	-		-	-	20
	Сума		14		16	60	100

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (підсумковий контроль за змістовими частинами, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Два ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено тестові завдання за змістовими частинами. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.
Підсумковий контроль
Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ.

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)										Підсумкова оцінка (залік)
Змістова частина 1					Змістова частина 2					
T1	T2	T3	T4	ПК ЗЧ 1	T5	T6	T7	T8	ПК ЗЧ 2	Max 100
Max 7	Max 8	Max 7	Max 8	Max 20	Max 7	Max 8	Max 7	Max 8	Max 20	

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В., Горб К.М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності : навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела», 2022. 340 с. 2. Інновації в туристичному бізнесі: навчальний посібник. К.:НТУ, 2021. 251 с. 3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с. 4. Інноваційні технології в туризмі : Навчальний посібник. Северодонецьк: ПП «Поліграф-Сервіс», 2015. 343 с. 5. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с 6. Інновінг в туризмі : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 532 с. 7. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч посібник. К.: Центр учбової літератури, 2017.367с.. 8. Управління інноваційним розвитком : навч. посібн. Львів : СПОЛОМ, 2021. 132 с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Серета Н.М., Піюренко І.О. Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство.2023. № 55. https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2890/2814 2. Серета Н.М. Інноваційний спектр розвитку туристичного бізнесу - франчайзинг. Наукові інновації та передові

	<p>технології. 14 (28), 2023. С. 796–805 http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/index</p> <p>3. Серета Н.М., Мозгова Д.Р. Інноваційні підходи до управління готельно-ресторанним бізнесом: досвід розвинених країн. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". 2024. №2. https://www.inter-nauka.com/issues/economic2024/2/9668</p> <p>4. Демиденко М.А. Управління проектами інформатизації : навч. посіб. Д. : Нац. гірн. ун-т., 2014. – 114 с.</p> <p>5. Завідна Л.Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія. Київ, 2017. 600 с.</p> <p>6. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.</p> <p>7. Морозов В.В. Управління проектами: процеси планування проектних дій: підручник з грифом МОН України. К.: “КРОК”, 2014. – 673 с.</p> <p>8. Петренко Н.О. Управління проектами: навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2017. 242 с.</p> <p>9. Тітомир, Л. (2018). Інновації в культурі і сервісі обслуговування в готельному господарстві. Scientific Works, 48. https://doi.org/10.15673/swonaft.v0i48.810</p>
<p>Інформаційні ресурси</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rada.kiev.ua/ 2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA. 3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/. 4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/. 5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/. 6. Офіційний сайт Української аграрної конфедерації. Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://agroconf.org/. 7. Офіційний сайт журналу «Бізнес-Інфо». Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://www.businessinform.net/main/. 8. Офіційний сайт асоціація міжнародних автомобільних перевізників України. Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.asmap.org.ua/index1.php?id=64092. 9. Офіційний сайт організації «Український логістичний альянс». Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://ula-online.org/ua. 10. Транспорт і логістика. Журнал. [Електронний ресурс] – Режим доступа : http://translog.com.ua/. 11. The Green Key organization. URL : http://www.greenkey.global.