

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
Факультет «Туризму»
кафедра «Готельно-ресторанного бізнесу»

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Інновації в готельному господарстві»

Рівень вищої освіти – Другий (магістерський) рівень

Ступінь вищої освіти – магістр

Галузь знань - 24 “ Сфера обслуговування ”

Спеціальність - 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма - Готельно-ресторанна справа

Кількість кредитів – 3 – 90 год., із них: аудиторних - 30 год (10 год лекції, 20-практичні).; самостійної роботи студента –60 год.

Форма навчання – денна

Рік підготовки – 1, семестр – 2

Компонент освітньої програми – обов’язкова.

Дні занять – відповідно до розкладу.

Консультації – відповідно до графіку навчального процесу.

Мова викладання – українська.

Керівник курсу:

Графська Орислава Іванівна - к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, член кор.ТАУ.

Контактна інформація:

Адреса: 79007, вул. Костюшка, 11, м. Львів. ауд. 213., тел. (032) 255-41-32

e-mail: grafskayaorislava@gmail.com

Опис дисципліни

Інноваційні технології в ресторанному та готельному господарстві є одним з ключових факторів успіху для підприємств цієї сфери, який здійснюється на вищому рівні керівництва компанії. Його ціллю є визначення основних напрямів науково-технічної і виробничої діяльності підприємства. Інноваційні технології зумовлюють створення необхідних умов для сталого розвитку ресторанних та готельних підприємств, спрямованих на забезпечення конкурентоспроможності послуг, що надаються, на рівні міжнародних стандартів.

Дисципліна «Інновації в готельному господарстві» тісно пов’язана і є логічним продовженням таких загально теоретичних економічних дисциплін як «Організація виробництва», «Аналіз ринків готельно - ресторанного бізнесу» «Міжнародна економіка», «Основи підприємницької діяльності» та інші.

Дисципліна дає фундаментальні знання які є особливі для вивчення інновації в готельному господарстві та передбачає засвоєння навчального матеріалу на лекціях та лабораторних заняттях, а також у вільний від аудиторних занять час у формі

самостійної навчальної роботи, призначеної формувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань і глибоке вивчення теоретичних і практичних проблем туристичної галузі та гостинності для підвищення якості професійної підготовки управлінських кадрів.

Мета: оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному, готельному господарстві.

Інноваційні технології в ресторанному, готельному господарстві 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 на рівні міжнародних стандартів.

Завдання вивчення дисципліни:

Методичні – застосування методів оцінювання економічної ефективності інноваційних перетворень; застосування теоретичних аспектів інноваційних технологій в практичній діяльності; здійснення критичного аналізу теорії інноваційного розвитку, надання характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки.

Пізнавальні – ознайомлення з інноваційними технологіями у готельному сервісі; обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інформаційних технологій; ознайомлення із комп'ютерними засобами інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення.

Практичні – визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств; використання продуктових та технологічних новацій у діяльності підприємств; розуміння взаємозв'язку технології надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

1) загальні компетентності:

ЗК6.Здатність спілкуватися та співпрацювати з фахівцями інших галузей, адаптуватися у соціальному та професійному середовищі.

ЗК10.Здатність досліджувати тенденції розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії, володіти знаннями, щодо її складових.

2) фахові компетентності:

ФК1. Знання і розуміння предметної області сфери обслуговування.

ФК7. Використовувати сучасні досягнення науки і передових технологій у готельно-ресторанній справі.

Програмні результати навчання:

РНЗ. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН 24. Попереджати і конструктивно розв'язувати конфлікти в основних сферах життєдіяльності людини (в трудовому колективі, сім'ї, міжетнічних відносинах і соціально-політичній сфері) тощо.

Навчальний контент

Назви змістових тем	Розподіл годин				Результати навчання. Знати:
	разом	л	с	с.р.	
<i>Тема 1. Сутність теорії інноватики, поняття «інновація», його становлення та основні визначення .</i>	9	1	2	6	Сутність теорії інноватики Складові інноватики: теоретична та прикладна інноватики. Поняття «інновація», його становлення та основні визначення Винахід, відкриття, новація Нововведення, процес комерціалізації, технічний прогрес
<i>Тема 2. Сутність інноваційної діяльності та її різновиди.</i>	9	1	2	6	Закон України «Про інноваційну діяльність» Сфера інноваційної діяльності Новації, як складова сфери інноваційної діяльності. Ринок іновацій. Інноваційна сфера. Маркетинг інновацій. Види інноваційної діяльності на підприємстві.
<i>Тема 3. Нормативно-законодавча база регулювання інноваційної діяльності в Україні.</i>	9	1	2	6	Державне регулювання інноваційної діяльності Закону України "Про інвестиційну діяльність"
<i>Тема 4. Об'єкти та суб'єкти інноваційної діяльності.</i>	9	1	2	6	Об'єкти інноваційної діяльності. інноваційні програми та проекти; нові знання та інтелектуальні продукти; виробниче обладнання та процеси; інфраструктура виробництва і підприємництва; організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру і якість виробництва і (або) соціальної сфери; сировинні ресурси, засоби їх видобування і переробки; товарна продукція; механізми формування споживчого ринку та збуту товарної продукції. Інноваційна продукція та інноваційний продукт Суб'єкти інноваційної діяльності: Державні органи управління інноваційною діяльністю Інноваційні підприємства Фінансово-кредитні інноваційні установи -
<i>Тема 5. Інноваційна діяльності та особливості інноваційних</i>	9	1	2	6	Тенденції інноваційного розвитку як передумова інноваційної діяльності сучасних підприємствах готельного господарства Управління змінами. Реінжиніринг. Створення внутрішніх ринків

<i>пріоритетів підприємств сучасного готельного господарства.</i>					корпорацій. Інтеграція процесів управління. Розвиток і підтримка малих підприємств. Нові критерії вимірювання ефективності управління. Посилення регулюючої ролі держави. Зміни принципів і методів природоохоронної діяльності.
<i>Тема 6. Ознаки кризи та пріоритетні напрями розвитку інноваційної діяльності готельного господарства України.</i>	9	1	2	6	Ознаки кризи та напрями розвитку готельного господарства України. Основні перешкоди щодо інноваційного розвитку готельно господарства України. Передумови досягнення економічного успіху та забезпечення конкурентоспроможності готельного господарства України, так і конкретного підприємства галузі є активізація інноваційної діяльності та розроблення відповідної інноваційної стратегії.
<i>Тема 7. Поняття та структура інноваційного процесу.</i>	9	1	2	6	Поняття інноваційних процесів. Структура інноваційного процесу. Інноваційний цикл. Моделювання інноваційних процесів. Інноваційний процес пов'язаний із створенням, освоєнням і поширенням інновацій. появи новинок передус тривалий і складний процес їх розроблення, створення і впровадження (освоєння), який дістав назву інноваційного процесу Маркетингові і прикладні наукові дослідження, планування, розроблення, виготовлення і просування інновацій (комерціалізацію новацій) на ринок. Траєкторія рівноваги економічного зростання (тренд), основні показники ефективності нововведень.
<i>Тема 8. Типи інноваційних процесів у готельному господарстві</i>	9	1	2	6	Типи інноваційних процесів: 1. Організаційні інновації: – Аутсорсинг – Аутстафінг – Ринок послуг кадрового лізингу 2. Соціальні інновації в готельних підприємствах два основних види: – внутрішні соціальні інновації; – зовнішні соціальні інновації. 3. Інфраструктурні 4. Технологічні. 5. Економічні
<i>Тема 9. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.</i>	9	1	2	6	Інноваційний потенціал підприємства та його оцінка Інноваційна політика підприємства – сукупність цілей, принципів і правил із розробки та впровадження інновацій на підприємстві. Стадії опанування підприємством нововведення. Чинники, які обумовлюють характер і спрямованість нововведень на підприємстві.

					Стратегічні напрями інноваційного розвитку підприємства
Тема 10. Прогнозування та планування інновацій, ініціювання нововведення на підприємстві.	9	1	2	6	<p>Прогноз інноваційного розвитку певного засобу розміщення, як вихідна точка для планування його інновацій.</p> <p>Планування, як один із основних елементів системи внутрішньофірмового управління інноваційною діяльністю засобу розміщення.</p> <p>Принципи планування інновацій, що встановлюють загальні правила проектування й ефективного функціонування підсистеми в інноваційному менеджменті засобу розміщення. Види планів. Ініціювання нововведення на підприємстві. Генератори ідей. Причини та джерела інноваційних ідей. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу</p>
Усього годин	90	10	20	60	

Політика оцінювання

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Оцінювання

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до:

Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. 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.
2. . Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник / В.О. Василенко. - ЦУЛ ; Фенікс, 2003. - 440 с.
3. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 131 с.
4. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с.
5. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 352 с.
6. Малахова Н.Н. Инновации в туризме и сервисе / Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. - Ростов н/Д : МарТ, 2008. - 224 с.
7. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / Мальська М. П. – К. : ЦУЛ, 2010. – 472 с. 7. Новиков В.С. Инновации в туризме. -М.: ИЦ «Академия», 2007. - 208 с.

Допоміжна

1. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства // Економіка. Управління. Інновації. - 2012. - №2(8).

2. Пашута М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 118 с.
3. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. - 2005. - №1. - С.5-11.
4. П'ятницька Г.Т Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. - 2013. - №1(65). - С.122-126.
5. 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.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

Інформаційні ресурси

1. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm.
2. Саненко Л.І. Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях та їх переваги [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/sanenko.htm
3. Портал гостиничного и ресторанного бізнеса [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://prohotelia.com/>
4. Сайт Європейської асоціації трансферу технологій, інновацій та промислової інформації [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.codris.ru>
5. Сайт присвячений інноваціям та інвестиціям. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.innopolis.info>
6. Сайт Державного агентства України з інвестицій та інновацій. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.in.gov.ua>