

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

“Інновації індустрії гостинності регіону”

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.; самостійної роботи студента – 60 год.

Форма навчання – денна

Рік підготовки – 5, семестр – 11

Компонент освітньої програми – обов’язкова.

Дні занять – відповідно до розкладу.

Консультації – відповідно до графіку навчального процесу.

Мова викладання – українська.

Керівник курсу:

Гузар Уляна Євгенівна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Контактна інформація:

Адреса: 79007, вул. Костюшка, 11, м. Львів. ауд. 120, e-mail: ulyna1@ukr.net

Опис дисципліни

Інноваційний розвиток у сучасних умовах охоплює щоразу нові види економічної діяльності, а сутність інновацій розширюється від технологічних нововведень до нових ідей та пропозицій, що мають на меті кардинальне покращення якості життя населення. Водночас інноваційна активність із погляду підприємницької діяльності є надзвичайно ризикованою, а отже, також потребує зважених та науково обґрунтованих підходів до її планування та регулювання. Очевидно, що особливо помітними в Україні проблеми інноваційного розвитку є у відносно нових і перспективних видах економічної діяльності, зокрема у сфері послуг, до якої належить і індустрія гостинності.

Метою викладання навчальної дисципліни «Інновації індустрії гостинності регіону» є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними процесами індустрії гостинності регіону.

Предметом вивчення є інноваційні процеси індустрії гостинності регіону.

Основними завданнями вивчення дисципліни є: оволодіння особливостями впровадження і розповсюдження інновацій індустрії гостинності регіону; вміння аналізувати економічні та маркетингові інновації у сфері гостинності Львівської

області; визначати проблеми туристичного та готельно-ресторанного ринку регіону; характеризувати інновації у сфері державного регулювання індустрії гостинності регіону; аналізувати вплив факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємств сфери гостинності та розробляти SWOT-аналіз інноваційної діяльності індустрії гостинності Львівської області.

Навчальний контент

Назви змістових тем	Розподіл годин				Результати навчання. Знати:
	разом	л	с	с.р.	
Тема 1. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій індустрії гостинності регіону	18	2	4	12	шляхи розвитку інновацій; види соціальних ефектів інновацій; особливості інноваційної піраміди; інноваційні конфлікти і можливості їх розв'язання
Тема 2. Економічні інновації у сфері гостинності Львівської області	18	2	4	12	нові методи підвищення ефективності діяльності туристичних, готельно-ресторанних підприємств шляхом реалізації функції заощадження; інноваційні методи залучення інвестицій в індустрію гостинності регіону
Тема 3. Маркетингові інновації у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі львівського регіону	18	2	4	12	інновації в маркетингових комунікаціях; поняття маркетингової інновації; зарубіжний досвід управління маркетингом підприємств індустрії гостинності
Тема 4. Інновації у сфері державного регулювання індустрії гостинності регіону	18	2	4	12	проблеми туристичного та готельно-ресторанного ринку регіону; методи державного регулювання сфери гостинності Львівської області; сучасний розвиток санаторно-курортної діяльності у Львівському регіоні
Тема 5. Фактори, що впливають на успішність інноваційних процесів сфери гостинності Львівської області	18	2	4	12	вплив факторів зовнішнього середовища на функціонування індустрії гостинності регіону: політичні, економічні, соціальні, демографічні, міжнародні, науково-технічні; здійснення SWOT-аналізу інноваційної діяльності індустрії гостинності Львівської області; основні положення Стратегії розвитку Львівщини до 2027 року
Усього годин	90	10	20	60	

Формування програмних компетентностей

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

1) загальні компетентності:

ЗК5. Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей та пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.

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

2) фахові компетентності:

ФК5. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

ФК12. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управляти технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства

ФК13. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільні знання і практичні навички для розроблення нових та вдосконалення існуючих продуктів спеціального призначення.

Програмні результати навчання:

РН 12. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.

РН14. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (55% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) окремих робіт чи курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час написання модульної контрольної роботи заборонене. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати на лекційних та семінарських заняттях, а лише під час виконання практичних робіт. Виконання індивідуальної роботи – обов'язкове.

Якщо поточне оцінювання та модульна контрольна робота здійснюється студентами на дистанційній платформі Moodle, то студенти мають можливість один раз скласти завдання, дедлайн яких чітко встановлений параметрами програми.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання студента та при відсутності пропусків на лекційних заняттях студенту нараховуються додаткових 5 балів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 50 балів. Поточні 50 балів студенти мають змогу отримати протягом вивчення курсу дисципліни.

Виконання індивідуальної роботи – 20 балів. Суть індивідуального завдання полягає в тому, що кожен студент повинен пройти безкоштовні on-line курси від компанії Google: «Ефективне налагодження зв'язків» Режим доступу: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua/course/effective-networking> та «Діліться ідеями за допомогою історій і візуалізацій» Режим доступу: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua/course/storytelling-design>.

Підсумковий контроль – написання модульної контрольної роботи, яка оцінюється в 30 балів.

Всього за курс – 100 балів. До залікової відомості вноситься сумарна кількість балів отриманих на основі поточного, підсумкового контролю знань та виконання індивідуальної роботи.

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/34606048/27972> та Порядку оцінювання - <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27971>.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.

2. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник /О.І.Волков, М.П.Денисенко, А.П.Гречан та ін.: під ред. О.І.Волкова, М.П.Денисенко. – К.: Професіонал, 2014. – 960 с.

3. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник / С. М. Ілляшенко. – Суми : Університетська книга, 2015. – 334 с

4. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком : навч. посіб. / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університетська книга, 2015. – 324 с.

5. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчіна, І.О. Шарко. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с.

6. Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку : монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.

Додаткова:

7. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 4.07.2002 №40 – IV // ВВР України. – №36. – 2002.

8. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>.

9. 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>.

10. Гузар У.Є. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: робоча програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів, галузь знань 24 „Сфера обслуговування”, спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Гузар У.

Є. - Львів, 2021. - 29 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27892>.

11. Гузар У.Є. Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма навчальної дисципліни підготовки магістрів галузь знань 24 „Сфера обслуговування” спеціальність, 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 25 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26959>.

12. Гузар У.Є. Конкурентоспроможність закладів індустрії гостинності : програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 11 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26874>.

13. Гузар У.Є. Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу: робоча програма з навчальної дисципліни підготовки бакалаврів, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 28 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26879>.