



Силабус навчальної дисципліни
«Інноваційні технології у готельному бізнесі»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 рік навчання, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 20 год. Практичні – 20 год. Самостійна робота – 80 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://hrb.hneu@edu.ua/
Викладач (-і)	Хаустова Тетяна миколаївна, к.т.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	haustenok@ukr.net
Дні занять	Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

Мета навчальної дисципліни: формування фахових компетентностей щодо впровадження інноваційної діяльності та інноваційного продукту в сфері готельного і ресторанного бізнесу, основаної на результатах наукових досліджень у галузі; навичок самостійного опанування новими знаннями, інноваційного менеджменту, нових інформаційних технологій просування та продажу послуг, а також розробки системи інноваційних управлінських рішень в діяльність підприємств готельного і ресторанного бізнесу та забезпечення їх динамічного розвитку шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

Передумови для навчання

Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Методологія і організація наукових досліджень, Сучасні ІТ-технології у сфері послуг

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади інновацій у готельному бізнесі

Тема 1. Сутність, поняття та визначення інноваційної діяльності, її різновиди, класифікація.

Тема 2. Державне регулювання інноваційної діяльності в сфері гостинності в Україні. Об'єкти та суб'єкти інноваційної діяльності.

Тема 3. Особливості інноваційної діяльності підприємств сучасного готельного господарства.

Тема 4. Пріоритетні напрями розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства України. Структура та типи інноваційних процесів у готельному господарстві.

Тема 5. Планування інновацій на підприємстві сфери гостинності.

Змістовий модуль 2. Теоретичні та методологічні засади інновацій у ресторанному бізнесі

Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Нова



філософія підходу та особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Тема 7. Інноваційні форми в сервісології у закладах ресторанного господарства.

Тема 8. Додаткові послуги на підприємствах ресторанного бізнесу: номенклатура, інноваційні підходи до розробки.

Тема 8. Інноваційні технології, прийоми та способи технологічної обробки продукції. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві.

Тема 9. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

Тема 10. Формування структурно-якісної системи інноваційних управлінських рішень діяльності підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проєктор, ПНС ХНЕУ ім С Кузнеця, ZOOM

Сторінка курсу на платформі Moodle <https://pns.hneu.edu.ua/>
(персональна навчальна система)

Система оцінювання результатів навчання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35.

Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни

Силабус затверджено на засіданні кафедри «21» березня 2023 р. Протокол № 8