

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

нормативної навчальної дисципліни

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ,
ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

підготовки	Бакалавр
спеціальності	242 Туризм
освітньо-професійної програми	Туризм

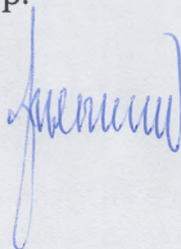
Силабус навчальної дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ, ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ» підготовки магістра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм, за освітньо-професійною програмою Туризм.

Укладач: Лисюк Тетяна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л. В.

1. Опис навчальної дисципліни

Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання		Нормативна
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Рік навчання – 1
Модулів – 3	Спеціальність 242 Туризм;	Семестр – 1
Змістових модулів – 3		Лекції – 18 год.
ІНДЗ: є		Практичні – 28 год.
Загальна кількість годин – 120		Самостійна робота – 66 год.
Тижневих годин: 2,5	Освітньо-професійна програма Туризм; ;	Консультації – 8 год.
		Форма контролю: екзамен

Заочна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни
Заочна форма навчання		Нормативна
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Рік навчання – 1
Модулів – 3	Спеціальність 242 Туризм	Семестр – 1
Змістових модулів – 3		Лекції – 10 год.
ІНДЗ: є		Практичні – 10 год.
Загальна кількість годин – 120		Самостійна робота – 86 год.
	Освітньо-професійна програма Туризм	Консультації – 14 год.
		Форма контролю: екзамен

II. Інформація про викладача

Лисюк Тетяна Василівна

Кандидат педагогічних наук

Доцент кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: тел.0679592264; ел. адреса: tetiana.0602@gmail.com

Дні занять (**Розклад занять** розміщено на сайті навчального відділу ВНУ:

<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>)

Розклад консультацій. Консультації проводяться згідно розкладу, що розміщений на дошці оголошень кафедри туризму та готельного господарства.

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу

Силабус упорядкований відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики магістрів.

В Україні починаються активні дії по переходу на інноваційних шлях розвитку економіки. Особлива увага на сучасному етапі звертається на удосконалення інноваційних процесів в області науки і техніки, матеріального виробництва. Інновації – це не що інше, як дії по упровадженню досягнень науки і техніки в технології та управління, в тому числі в туризмі і готельно-ресторанному господарстві.

Успішно реалізовані на ринку інноваційні проекти є основою розвитку високих технологій і одним з найефективніших елементів прискорення інноваційних процесів.

Володіння прийомами та методами впровадження інноваційних процесів створює у фахівців з туризму та готельно-ресторанної справи підґрунтя для розвитку їх професійного мислення, набуття ними здатності сприймати економічні процеси, що відбуваються на ринку і підприємствах гостинності, у всій їх багатогранності. Це особливо важливо в умовах поглиблення ринкових відносин у туризмі та готельно-ресторанному господарстві, посилення конкуренції, які об'єктивно ускладнюють завдання у сфері прийняття успішних інноваційних підприємницьких рішень на кожному суб'єкті господарської діяльності.

2. Пререквізити і постреквізити дисципліни

Пререквізити: успішне опанування курсів бакалаврського рівня.

Постреквізити: здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Інноваційні технології в туризмі, готельно-ресторанному господарстві» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання:

- виробнича практика;
- переддипломна практика;
- кваліфікаційна магістерська робота.

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційних технологій в туризмі і готельно-ресторанному господарстві, оцінювання та аналіз ризиків впровадження інноваційного продукту; застосування нових інформаційних технологій в туризмі і готельно-ресторанному бізнесі.

Завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів з питань:

- ознайомлення з інноваційними технологіями у сфері туристичних послуг, новими технологіями у готельному, ресторанному сервісі;
- використання продуктових та технологічних новацій у діяльності підприємств;
- ознайомлення із комп'ютерними засобами інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення;
- дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні туристичних і готельно-ресторанних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні **знати**:

- принципи інноваційних процесів в туризмі, готельно-ресторанному господарстві;
- види інновацій та їх диференціацію;
- моделі інноваційного підприємництва;
- основні елементи та принципи новітніх технологій;
- методи оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій;
- теорію і практику конструювання та впровадження нововведень у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.

Вміти:

- виявляти особливості моделей інноваційного розвитку туристичних і готельно-ресторанних підприємств;
- застосовувати принципи та механізми функціонування інноваційних процесів, управління вибором напрямів розвитку туристичних і готельно-ресторанних підприємств;
- здійснювати організаційно-технологічне забезпечення інноваційних процесів обслуговування;
- професійно аргументувати необхідність інноваційних методів роботи в готельному та ресторанному сервісі і туризмі.

3. Результати навчання (компетентності)

Протягом вивчення дисципліни «Інноваційні технології в туризмі, готельно-ресторанному господарстві» у магістрів повинні сформуватися такі компетентності:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Уміння працювати в міжнародному та вітчизняному професійному середовищі;

ЗК 7. Дух підприємництва, креативність, бажання досягти успіху і самореалізовуватися.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління;

СК 8. Здатність упроваджувати в практику міжнародний досвід рекреаційно-туристичної діяльності

Програмні результати навчання (РН)

РН 3. Здатність використовувати інформаційно-інноваційні методи і технології в сфері туризму;

РН 16. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

4. Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання

Назви змістових модулів	Кількість годин				
	Усього	У тому числі			
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультації
Змістовий модуль 1					
Інноваційна політика, стратегія і потенціал підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу					
Тема 1. Інноваційна політика підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу	15	2	4	8	1
Тема 2. Інноваційна стратегія підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	14	2	2	8	2
Тема 3. Інноваційний потенціал туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	13	2	2	8	1
Разом за змістовим модулем 1	42	6	8	24	4
Змістовий модуль 2					
Інноваційні технології в туризмі, готельно-ресторанному господарстві					
Тема 1. Інноваційні технології в туристичній індустрії	15	2	4	8	1
Тема 2. Інноваційні технології в готельному господарстві	14	2	4	8	
Тема 3. Інноваційні технології підприємств ресторанного бізнесу	15	2	4	8	1
Разом за змістовим модулем 2	44	6	12	24	2
Змістовий модуль 3					
Державне регулювання інноваційної діяльності					
Тема 1. Сутність, методи та інструменти державного регулювання інноваційної діяльності	10	2	2	6	-
Тема 2. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі і ГРГ	13	2	4	6	1
Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності	11	2	2	6	1
Разом за змістовим модулем 3	34	6	8	18	2
ІНДЗ					
Екзамен:					
Всього годин:	120	18	28	66	8

4. Структура навчальної дисципліни для заочної форми навчання

Назви змістових модулів	Кількість годин				
	Усього	У тому числі			
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультації
Змістовий модуль 1					
Інноваційна політика, стратегія і потенціал підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу					
Тема 1. Інноваційна політика підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу	14	2		10	2
Тема 2. Інноваційна стратегія підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	14		2	10	2
Тема 3. Інноваційний потенціал туристичного і готельно-ресторанного бізнесу	16	2	2	10	2
Разом за змістовим модулем 1	44	4	4	30	6
Змістовий модуль 2					
Інноваційні технології та їх забезпечення в готельно-ресторанному бізнесі					
Тема 1. Інноваційні технології в туристичній індустрії	14	2		10	2
Тема 2. Інноваційні технології в готельному господарстві	12		2	10	
Тема 3. Інноваційні технології підприємств ресторанного бізнесу	12			10	2
Разом за змістовим модулем 2	38	2	2	30	4
Змістовий модуль 3					
Державне регулювання інноваційної діяльності					
Тема 1. Сутність, методи та інструменти державного регулювання інноваційної діяльності	12	2		10	-
Тема 2. Фінансове забезпечення впровадження інноваційних технологій в туризмі і ГРГ	12	2	2	10	2
Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності	14		2	6	2
Разом за змістовим модулем 3	38	4	4	16	4
ІНДЗ					
Екзамен:					
Всього годин:	120	10	10	86	14

5. Завдання для самостійного опрацювання

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Перелік питань для самостійного опрацювання наведено нижче.

Основним є робота студентів з вітчизняною та закордонною літературою, нормативними актами у сфері інноваційної діяльності.

Самостійна робота є інструментом опанування навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Основними видами самостійної роботи є:

- обов'язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого під час лекцій;
- опрацювання та вивчення інформації з літератури, рекомендованої до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи, в групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю;
- робота над індивідуальним завданням.

Питання, що виносяться на самостійне опрацювання

1. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток туризму.
2. Види інновацій в туризмі за класифікаційними ознаками.
3. Структура і стадії інноваційних процесів.
4. Інновації в управлінні туристичними підприємствами.
5. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в туризмі.
6. Теорії інноваційного розвитку.
7. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
8. Сутність кризи індустріалізації і неминучість інновацій.
9. Загальні ознаки кризи у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
10. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продуктів та послуг.
11. Класифікаційні ознаки інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельно-ресторанного господарства і туризму.
12. Класифікаційні групи методів прогнозування.
13. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
14. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.
15. Методи пошуку інноваційних ідей, організація творчого процесу.
16. Особливості пошуку джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу.
17. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Сутність системи планування інновацій у сфері готельно-ресторанного господарства і туризму.
18. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.
19. Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності.
20. Процес підготовки і перепідготовки кадрів готельно-ресторанних і туристичних підприємств для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
21. Організаційна структура інноваційних підприємств.

22. Приклади застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг.

23. Реконструкція і технічне переозброєння готельно-ресторанних і туристичних підприємств.

24. Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

25. Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.

26. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельно-ресторанному господарстві і туризмі.

27. Види ефектів упровадження інновацій. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Послідовність оцінювання ефективності витрат готельно-ресторанних і туристичних підприємств до та після впровадження інновацій. Сутність оцінювання ефективності інноваційного проекту готельно-ресторанного, туристичного підприємства.

28. Сутність оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту. Ринкові позиції готельно-ресторанного, туристичного підприємства та інноваційні перспективи.

Індивідуально-консультативна робота

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи у формі: індивідуальних занять, перевірки виконаних індивідуальних завдань, перевірки та захисту завдань, винесених на поточний контроль тощо.

Формами організації ІКР є:

1. За засвоєнням теоретичного матеріалу:

- консультації індивідуальні (запитання-відповідь);
- консультації групові (розгляд типових прикладів - ситуацій).

2. За засвоєнням практичного матеріалу:

- консультації індивідуальні та групові.

3. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:

- індивідуальний захист виконаних робіт;
- підготовка реферату для виступу на (науковому) семінарі;
- підготовка реферату для виступу на науковій конференції;
- підготовка індивідуально-дослідного завдання.

Завдання на ІНДЗ

Кожному студенту необхідно здійснити комплексний аналіз ефективності інноваційної діяльності туристичних підприємств за основними етапами (одна із областей України на вибір студента).

Етапи комплексного аналізу інноваційної діяльності туристичних підприємств:

- моніторинг зовнішнього оточення підприємства;
- аналіз внутрішнього середовища та ринкових можливостей;
- аналіз ефективності інноваційних проектів;
- оцінка ризику реалізації інноваційного проекту;
- оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємства.

IV. Політика оцінювання

Політика курсу. **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням деканату.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час іспиту заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт.

У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

V. Підсумковий контроль

Підсумковий контроль – екзамен, який проводиться в усній формі і за складання якого студент може отримати максимум 60 балів.

Загальна оцінка підраховується як сума поточного й модульного контролю, або поточного і підсумкового контролю. Оцінка за освоєння курсу виставляється згідно шкали оцінювання.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка для екзамену
90 - 100	Відмінно
82 - 89	Дуже добре
75 - 81	Добре
67 - 74	Задовільно
60 - 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Базова

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36.
2. 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.
3. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник / С. М. Ілляшенко. – Суми : Університетська книга, 2015. – 334 с.

4. 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.

5. Інновінг в туризмі: монографія / А.А. Мазаракі, С.В. Мельниченко, Г.І. Михайліченко, Т.І. Ткаченко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 532 с.

6. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посібник / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. – Київ: Знання, 2011. – 334 с.

Допоміжна

1. Безрутченко Ю.В. Маркетинг в соціально-культурному сервісі і туризмі: навч. посібник / Ю.В. Безрутченко. – 2-е вид. – М.: Дашков і К °, 2014. – 430 с.

2. Василенко В.О. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу: навч. посібник / В.О. Василенко, Т.І. Ткаченко. – Київ: Освіта України, 2014. – 508 с.

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

4. Кудла Н.Є. Управління якістю в туризмі : підручник / Н.Є. Кудла. – Київ: ЦУЛ, 2015. – 328 с.

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

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

7. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму : монографія / Г.І. Михайліченко; Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 608 с.

8. Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: монографія / Заг. ред. проф. Зайцевої В.М. – 29 Запоріжжя: ЛПС, 2014. – 276 с.

9. Мунін Г.Б. Маркетинг туризму: економікоорганізаційні аспекти : підручник / Г.Б. Мунін, В.О. Лук'янов, В.В. Гарагонич. – Київ: Кондор, 2011. – 430 с.

10. Панченко Ю.В., Лугінін О. Є., Фомішин С.В. Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму: навч. посібник./ Ю.В. Панченко, О.Є. Лугінін, С.В. Фомішин. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2013. – 342 с.

Інформаційні ресурси

1. NoReCa. Ресторанное дело – . [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту - [Посилання дійсне на 15.06.2021 р.].

2. Асоціація малих готелів та апартаментів України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 16.06.2021 р.].

3. Державний комітет статистики України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 16.06.2021 р.].

4. Державна служба туризму і курортів. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 20.06.2021 р.].

5. Особливості надання послуг розміщення іноземним туристам. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 15.06.2021 р.].

6. Hotelstars Union. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання 30 дійсне на 21.06.2021 р.].

7. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

8. Українська інформаційна система. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

9. Довідка по туризму. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

10. Онлайн-служба бронювання готелів. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

11. Новини зі світу туризму. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].

12. Зінченко О. Що не так із сайтами українських музеїв. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [Посилання дійсне на 21.06.2021 р.].