МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«КП 3 ІННОВАЦІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

Мова навчання – ***українська***

Шифр та найменування галузі знань ***24 «Сфера обслуговування»***

Код та найменування спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***

Освітньо-професійна програма ***Готельно-ресторанна справа***

Ступінь вищої освіти ***магістр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності ***241 «Готельно-ресторанна справа»***
«30» серпня 2023 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К05-21

1. Загальна інформація

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Лебеденко Тетяна Євгеніївна,** професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доктор технічних наук
Профайл **Контакти:**
tatyanalebedenko27@gmail.com
098-336-01-30

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Коваленко Наталія Олександрівна,** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Профайл **Контакти**
kovalenkonatalia241@gmail.com
0980536579

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Новічкова Тамара Петрівна,** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Профайл **Контакти:**
tamarakoled@gmail.com
050-654-49-58

Кафедра: готельно-ресторанного бізнесу
Викладач: **Ряшко Галина Михайлівна,** доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук
Профайл **Контакти:**
rina257@gmail.com
067-998-25-88

Освітній компонент викладається на 1 курсі у 2 семестрі
Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	0	0	0
заочна	0	0	0
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна – 90

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «КП з Інновацій в індустрії гостинності», спрямований на закріплення та поглиблення теоретичних знань, а також моделювання впровадження інноваційних технологій, використання нормативних документів, матеріалів і методів досліджень для практичного втілення наукових принципів при вирішені питань, що розглядаються у курсовому проекті.

Освітній компонент «КП з Інновацій в індустрії гостинності» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітньої компоненти «Інновації в індустрії гостинності».

3. Мета освітнього компоненту

Основні завдання вивчення дисципліни «КП з Інновацій в індустрії гостинності» полягають в отриманні студентами комплексних знань щодо аналізу діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, що функціонують у сучасних економічних умовах і займаються наданням основних послуг проживання та харчування з використанням сучасних інноваційних технологій.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

знати:

- основні типи інновацій та їх особливості впровадження в сферу гостинності;
- основні тенденції інноваційних досліджень в готельно-ресторанному бізнесі;
- задачі і способи використання інноваційного інжинірингу в готельно-ресторанному бізнесі;
- методи оцінки ефективності впровадження інновацій;

вміти:

- аналізувати стан закладів готельно-ресторанного господарства;
- використовувати різні методи маркетингових досліджень для аналізу попиту на впровадження інновацій;
- формувати структуру інноваційної концепції з обґрунтуванням її доцільності;
- створювати інноваційний продукт та впроваджувати його у заклад готельно-ресторанного господарства.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «КП з Інновацій в індустрії гостинності» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійній програмі зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв’язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.
СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу.
СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.
СК7. Здатність до підприємницької діяльності.
СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.
СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
ПРН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
ПРН5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.
ПРН6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.
ПРН8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
ПРН9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН11. 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.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вибір і затвердження теми курсового проекту. Вибір тематики курсового проекту здійснюється студентом самостійно з переліку запропонованих тем курсових проектів з дисципліни «Інновації в індустрії гостинності», що затверджений кафедрою або студент може запропонувати власну тему щодо інших актуальних проблем діяльності готельно-ресторанних підприємств, обґрунтувавши при цьому доцільність її дослідження.	9	9
2	Розробка завдання на курсовий проект, складання календарного плану виконання. Студент визначає мету і завдання свого дослідження та разом із науковим керівником складає календарний план його виконання	9	9
3	Складання попереднього плану. Добір студентом літературних джерел і фактичного матеріалу. Студент повинен докладно	9	9

	вивчити відповідні теми, що містяться у підручниках і навчальних посібниках, відповідають спрямованості роботи, ознайомитись з додатковою літературою за обраною темою: монографіями, статтями в журналах. Необхідно здійснювати цілеспрямований пошук за темою дослідження, вести робочі записи		
4	Опрацювання наукових джерел. Складання списку використаних джерел для курсового проекту.	9	9
5	Написання першого розділу та вступу з використанням навчальних та навчально-методичних джерел, подання його на ознайомлення науковому керівникові	9	9
6	Написання другого розділу курсового проекту, використовуючи джерела інформації по заданому закладу готельно-ресторанного господарства, подання його на ознайомлення науковому керівнику	9	9
7	Підведення висновків, обґрунтувавши переваг та недоліків закладу готельно-ресторанного господарства, подання його на ознайомлення науковому керівнику	9	9
8	Виконання графічного матеріалу (3 листи креслень) на основі попередньо проведених розрахунків	9	9
9	Консультація з керівником, усунення недоліків, написання остаточного варіанта тексту, оформлення курсового проекту	9	9
10	Подання роботи на кафедру для рецензування. Доопрацювання роботи після рецензії. Підготовка тексту доповіді, наочних матеріалів для захисту курсового проекту	9	9
Всього за ОК:		**90**	**90**

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.
Підсумковий контроль – ***диф. залік***

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Виконання індивідуального плану написання курсового проекту і виконання графічних листів*	70	70
Захист курсового проекту *	30	30
Всього	**100**	**100**

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п. 2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

Виконання індивідуального плану виконання курсового проекту

60-70	Здобувач у повному обсязі, самостійно опрацював всі розділи курсового проекту: досконало володіє знаннями щодо нормативно-правових документів, що регулюють діяльність закладу ресторанного господарства, який описував у курсовому проекті; показав глибокі теоретичні знання дисципліни, з якої виконана курсовий проект; оволодів первинними навичками науково-дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, творчо осмислювати, формулювати висновки; дає пропозиції і рекомендації з предмету дослідження; виконав роботу грамотно, не допускаючи орфографічних, пунктуаційних та стилістичних помилок; оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін	**відмінно**

35-59	Здобувач показав досить високі теоретичні знання дисципліни, з якої виконаний курсовий проект; оволодів первинними навичками досліджень: збирати дані, аналізувати, осмислювати їх, формулювати висновки, однак не може в достатній мірі проаналізувати літературу і джерела з досліджуваної теми; дав пропозиції і рекомендації з предмету дослідження, однак відчуває труднощі щодо їх обґрунтування; виконав роботу грамотно, але допускаючи при цьому поодинокі орфографічні, пунктуаційні та стилістичні помилки; оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін	**добре**
20-34	Здобувач показав достатні теоретичні знання дисципліни, з якої виконується дана робота: в основному оволодів первинними навичками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, осмислювати їх, формулювати висновки, однак допускає в роботі порушення принципів логічного і послідовного викладу матеріалу, мають місце окремі фактичні помилки і неточності; не може сформулювати пропозиції і рекомендації з теми дослідження, або обґрунтувати їх; допускає помилки в оформленні роботи та її науково-довідкового апарату; допускає численні граматичні та стилістичні помилки	**задовільно**
0-19	Здобувач не виконав індивідуальне завдання, проявив повне незнання досліджуваної проблеми, не зумів задовільно відповісти на поставлені питання, що свідчить про несамостійне виконання курсового проекту.	**незадовільно**

Критерії оцінювання захисту курсового проекту

Кількість балів	**Критерії оцінювання**
До 30	Здобувач під час захисту курсового проекту виявляє всебічні, систематизовані, глибокі знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підприємства; демонструє грамотне та логічне викладення інформації; допускає не більше 1-2 незначних помилок (через неуважність, обмовки), які сам виправляє.
До 20	Здобувач під час проходження захисту курсового проекту виявляє повні знання щодо нормативної бази яка регулює діяльність підприємства, при відповіді на питання комісії викладає матеріал у певній логічній послідовності, допускає: не більше 2–3 незначних помилок; деяку неповноту відповіді або невірність літературної мови
До 10	Здобувач під час проходження захисту курсового проекту виявляє: недосить повні знання щодо нормативної бази, яка регулює діяльність підприємства; не здатність відповісти на питання комісії на рівні репродуктивного відтворення; наявність не більше 1-2 суттєвих помилок (на прикладі невміння використовувати знання в конкретній практичній ситуації); неповна відповідь, незрозуміла її побудова.
0	Здобувач під час проходження захисту курсового проекту виявляє: відсутність знань або нерозуміння більшої або найбільш суттєвої частини матеріалу зазначеного у завданнях курсового проекту; суттєві помилки, які не виправляє, незрозуміла побудова відповіді на поставлені питання.

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі підготовки курсового проекту, а також самостійної роботи за ОК «КП з Інновацій в індустрії гостинності»:

– наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
– інтерактивні: використання комп’ютерної техніки, сайтів закладів готельно-

ресторанного господарства;

– самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання підготовки та написання курсового проекту, реферування, конспектування).

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — 683 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1685135
2. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — 2-ге вид., випр. і допов. — Одеса : Чорномор'я, 2018. — 300 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 295-296. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1958477
3. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — 264 с. — Бібліогр.: с. 258-263. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1735116
4. Інноваційні технології у готельному господарстві [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. — Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. — 150 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2123063
5. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 336 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 238-250. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736473
6. Готельна справа [Текст] : навч. посіб. / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2021. — 300 с. : табл., рис. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1835082
7. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-ге, стер. — Харків : Світ Книг, 2021. — 411 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 393-394. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1737007
8. HoReCa: Т. 1. Готелі [Текст] : навч. посіб. : у 3-х т. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Вид. 2-е, перероб. і допов. — Київ : КНТЕУ, 2019. — 412 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1736344
9. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу "Інновації в індустрії гостинності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт. ступеня магістр ден. та заоч. форм навчання / Т. Є. Лебеденко, Л. А. Тітомир ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 32 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1667757
10. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Інновації в індустрії гостинності" [Електронний ресурс] : для здобувачів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищ. освіти "магістр" ден. та заоч. форми навчання / Н. О. Коваленко, О. М. Москвічова ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 40 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2171228
11. Конспект лекцій з курсу "Інновації в індустрії гостинності" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа", ступінь вищої

освіти магістр ден. та заоч. форм навчання / Л. А. Тітомир ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ). — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 118 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1669183

Додаткові:

1. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковєшніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г., Ліра-К. 2021. – 564 с.
2. Готельна справа / Арпуль О.В., Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А. – Кондор, 2021. – 300 с.
3. Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / пер. з англ. Г. Кирієнко. – К.: Наш формат, 2019. – 344 с.
4. Індустрія гостинності: стан на півдні Одеського регіону та інновації розвитку / Т.Є. Лебеденко, Г.С. Шунько, В.О. Кожевнікова // Технологічний аудит і резерви виробництва. – 2021. – №5(61) – с. 58-65.
5. Оцінка життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, В.І. Сокололова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2021. – №62. – с. 32-37.
6. Bar and Restaurant Service: Providing Customization and Bespoke Service / V. Madler. – Independently Published, 2021. – 138 p.
7. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. – 10th ed. – Hachette UK, 2020. – 432 p.
8. The Restaurant: From Concept to Operation / J.R. Walker. – 9th ed. – John Wiley & Sons, 2021. – 432 p.
9. Your Restaurant: Exceptional Customer Service / A. Brunetti. – BookPatch LLC, 2021.
10. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1st ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2021. – 432 p.
11. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2021. – 274 p.
12. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. – SelectBooks. – 2019. – 192 p.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців.

Викладач	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Наталія КОВАЛЕНКО
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Тамара НОВІЧКОВА
Викладач	/ПІДПИСАНО/	Галина РЯШКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «18» серпня 2023 р. №1

Завідувач кафедри	/ПІДПИСАНО/	Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа» професор кафедри ГРБ	/ПІДПИСАНО/	Олександр КАМУШКОВ