

**Силабус навчальної дисципліни
«Інноваційні технології у готельно-ресторанній справі»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 242 Туризм
 Освітня програма: Туризм
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 4
 Семестр: 8

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна Посада: завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент E-mail: povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=162
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20год.), практичні (22год.), самостійна робота (48 год.) Заочна форма: лекції (6год.), практичні (6год.), самостійна робота (78год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Систему знань загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Наукові підходи до сучасних інноваційних технологій продукції готельно-ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії готельно-ресторанного господарства.
Чому це треба вивчати?	Для оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.
Яких результатів можна досягнути?	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна). Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.</p>
Зміст дисципліни	<p>Теорія інновацій.</p> <p>Інновації в процесі виробництва готельного продукту.</p> <p>Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.</p> <p>Впровадження інноваційних технологій в службах готельних підприємств.</p> <p>Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.</p> <p>Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до екзамену (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором здобувача вищої освіти).</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Організація готельного господарства: підручник / І.С. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 2. Готельно-ресторанна справа: навчально-методичне видання. Книга 1 / Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с. 3. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.]. К. : Ліра-К, 2017. 763 с. 4. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с. 6. Мальська, М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 335 с. 7. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник. 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2017. 343 с. 8. Організація готельного господарства : навч. посібник : / за ред. О. М. Головки. К. : Кондор, 2012. 337 с. 9. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар ; Київський університет туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, переробл. і допов. К. : КУТЕП, 2016. 406 с. 10. Топольник, В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-

	<p>ресторанному господарстві : навч. посібник. Донецький НУЕТ імені Михайла Туган-Барановського. Львів : Магнолія 2006, 2018. 326с.</p> <p>11. Поворознюк І.М. Міжнародна готельна індустрія : навч. посіб. Умань: Видавничо-поліграфологічний центр «Візаві», 2016. 153 с.</p> <p>12. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. К. : Альтепрес, 2017. 446с.</p> <p>13. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається Положенням про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини</p>
Підсумковий контроль	<p>Залік.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються Положенням про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Поворознюк Інна Миколаївна