

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТА РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ
ГОСПОДАРСТВІ»**

(для студентів 5 курсу денної форми навчання
спеціальності 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»)

Програма навчальної дисципліни та робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» (для студентів 5 курсу денної форми навчання спеціальності 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 32 с.

Укладачі: Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур

Рецензент: д.т.н., проф. В.І. Торкатюк

Програма побудована за вимогами кредитно-модульної системи організації навчального процесу.

Затверджено на засіданні кафедри туризму і готельного господарства, протокол №1 від 29.08.2011 р.

ЗМІСТ

	Стор.
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	4
1.1. Мета, предмет і місце дисципліни.....	4
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни.....	4
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги.....	5
1.4. Рекомендована література.....	6
1.5. Анотація.....	6
2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	8
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі інноваційного менеджменту.....	10
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни.....	10
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями та темами.....	11
2.4. План лекцій.....	14
2.5. План практичних (семінарських) занять.....	15
2.6. Розрахунково-графічна робота.....	17
2.7. Самостійна робота студентів.....	18
2.8. Контрольні запитання для самодіагностики.....	20
2.9. Індивідуально-консультативна робота.....	23
2.10. Методики активізації процесу навчання.....	23
2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів.....	25
2.12. Список джерел.....	29

1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Інноваційні технології в готельному господарстві»

Освітньо-кваліфікаційний рівень підготовки *магістр*

Спеціальність *8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»*

Статус дисципліни *нормативна*

Загальна кількість кредитів/годин *3/108*

Форма підсумкового контролю *Залік*

Програма розроблена на основі:

ГСВОУ Освітньо-кваліфікаційна характеристика магістра напряму підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2009.

ГСВОУ Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста напряму підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2010.

СВО ХНАМГ – Навчальний план підготовки магістра напряму 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2011.

1.1. Мета, предмет і місце дисципліни

1.1.1 **Метою** вивчення дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

1.1.2. **Предмет** вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

1.1.3. **Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця:** вивчення даної дисципліни безпосередньо спирається на вивчення дисциплін «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни

Модуль 1. „ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ”
(3 кредити / 108 години)

Змістовий модуль 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства
(2 кредит / 72 годин)

Тема 1. Інновація як об’єкт управління

1.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

1.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

Тема 2. Прогнозування інноваційних планів

- 2.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.
- 2.2. Сутність і принципи планування інновацій.

Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві

- 3.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.
- 3.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.
- 3.3. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
- 3.4. Технологічні інновації в готельному господарстві.
- 3.5. Економічні інновації в готельному господарстві.

Змістовий модуль 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві

Тема 4. Забезпечення інноваційних планів

- 4.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг)
- 4.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства

- 5.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.
- 5.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Освітньо-кваліфікаційні вимоги, які формує вивчення цієї дисципліни, наведені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Вміння (за рівнями сформованості) та знання	Сфери Діяльності (виробнича, соціально-виробнича, соціально-побутова)	Функції діяльності у виробничій сфері (проектувальна, організаційна, управлінська, виконавська, технічна, інші)
1	2	3
Здійснювати критичний аналіз теорій інноваційного розвитку, характеризувати інноваційні ознаки та форми розвитку економіки	соціально-виробнича	планувальна
Обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій	виробнича	планувальна

1	2	3
Визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств	соціально-виробнича	організаційна
Опанувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях, а також вимоги до системи показників ефективності	виробнича	організаційна
Самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень	соціально-виробнича	організаційна
Генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та визначати шляхи дослідження	соціально-виробнича	організаційна
Формувати банк стандартів, технічних умов, слідкувати за змінами у них	виробнича	організаційна
Організовувати порівняльно-аналітичний моніторинг споживчої якості продукції конкурентів, дослідження реакції споживачів на якість продукції	виробнича	організаційна
На основі маркетингового підходу вносити рекомендації по введенню нових чи зміні існуючих вимог до якості	соціально-виробнича	організаційна

1.4. Рекомендована література

Див. робочу програму навчальної дисципліни.

1.5. АНОТАЦІЯ

Анотація до програми навчальної дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві”

Мета: оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Предмет: напрями інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

Модуль 1. Інноваційні технології в готельному господарстві.

Змістові модулі (ЗМ):

ЗМ 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

ЗМ 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві

**Annotation of the program of educational discipline
„Innovative technologies in a hotel economy”**

Purpose: *study of the modern theoretical bases and practical skills of organization and management innovative technologies in a hotel economy, based on the industry scientific research results.*

Object: *Innovative directions of activity for hotel enterprises economy.*

Module 1. *Innovative technologies in a hotel economy.*

Content modules (CM):

CM 1. *Innovative activity organization for hotel enterprises economy.*

CM 2. *Innovative technologies realization in the hotel economy.*

**Аннотация к программе учебной дисциплины
„Инновационные технологии в гостиничном хозяйстве”**

Цель: *овладение современными теоретическими основами и практическими навыками организации и управления инновационными технологиями в гостиничном хозяйстве, основанными на результатах научных исследований в отрасли.*

Предмет: *направления инновационной деятельности предприятий гостиничного хозяйства.*

Модуль 1. *Инновационные технологии в гостиничном хозяйстве.*

Содержательные модули (СМ):

СМ 1. *Организация инновационной деятельности предприятий гостиничного хозяйства.*

СМ 2. *Реализация инновационных технологий в гостиничном хозяйстве.*

2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ „ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ”

ВСТУП

Метою вивчення дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Предмет вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

Основними завданнями у сфері готельного бізнесу стають здобуття конкурентних переваг і підвищення конкурентоспроможності підприємств, створення стабільної клієнтури через уміння знайти свого клієнта, пошук нових шляхів розвитку, постійне оновлення власної політики з урахуванням динамічного ринку готельних послуг, що розвивається.

Інноваційні технології в готельному господарстві повинні створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних і т.д.), спрямованих на розробку і впровадження конкурентоспроможного продукту на рівні міжнародних стандартів.

Дисципліна “Інноваційні технології в готельному господарстві” надає студентам знання про застосування теоретичних аспектів інноваційного менеджменту в практичній діяльності, про спектр новітніх технологій в сфері готельних послуг у розрізі організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних, економічних інновацій.

Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця: вивчення даної дисципліни безпосередньо спирається на вивчення дисциплін «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Робоча програма розроблена на основі:

ГСВОУ Освітньо-кваліфікаційна характеристика магістра напряму підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2009.

ГСВОУ Освітньо-професійна програма підготовки спеціаліста напряму підготовки 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2010.

СВО ХНАМГ – Навчальний план підготовки магістра напряму 140101 „Готельно-ресторанна справа” за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 2011.

Структура робочої програми навчальної дисципліни наведена в табл. 2.1, розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальностями й видами навчальної роботи – в табл. 2.2.

Таблиця 2.1 – Структура навчальної дисципліни

Характеристика дисципліни: підготовка магістрів	Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідно до ECTS – 3; у тому числі: модулів – 1	140101 „Готельно-ресторанна справа”	Нормативна Рік підготовки: 5 / 6. Семестр: 9 / 11.
Кількість годин: Усього – 108 годин; за змістовими модулями: ЗМ 1 – 72 годин; ЗМ 2 – 36 годин.	Шифр і назва спеціальності: 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»	Лекцій: кількість годин – 12 Практичні (семінарські): кількість годин – 12 Лабораторні – 24; Самостійна робота: кількість годин – 60, у тому числі РГР – 20
Кількість тижнів викладання дисципліни: 12. Кількість годин на тиждень – 4	Освітньо-кваліфікаційний рівень: магістр	Вид контролю: залік

Таблиця 2.2 – Розподіл обсягу навчальної роботи студента за спеціальностями й видами навчальної роботи

(за робочими навчальними планами денної форми навчання)

Спеціальність, спеціалізація, (шифр, аббревіатура)	Всього кредит / годин	Семестр	Години							Екзамен (семестр)	Залік (семестр)	
			Аудиторні	у тому числі			Самостійна робота	у тому числі				
				Лекції	Практичні, семінари	Лабораторні		Контр. роб	КП/КР			РГР
8.14010101 денне навчання	3/108	2	48	12	12	24	60			2		2

У процесі навчання студенти отримають необхідні знання під час аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських), лабораторних. Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час семінарських занять. Велике значення у процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів. Всі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів в галузі інноваційного менеджменту

„Інноваційні технології в готельному господарстві” є нормативною дисципліною.

Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни: дисципліна безпосередньо спирається на знання та навички, які студенти отримують під час вивчення згідно з ПП наступних дисциплін «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

У результаті вивчення дисципліни студенту необхідно **знати:**

- порядок здійснення критичного аналізу теорій інноваційного розвитку, характеристику інноваційних ознак та форм розвитку економіки;
- необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій;
- основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;
- методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях, а також вимоги до системи показників ефективності.

Вміти:

- самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;
- бути здатними до професійної адаптації, навчання новим технологіям, відповідати за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів;
- генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та визначати шляхи дослідження.

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОНМС України на базі освітньо-професійної підготовки магістра.

2.2. Тематичний план навчальної дисципліни

При вивченні дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві” студент має ознайомитись з програмою дисципліни, з її структурою, змістом та обсягом кожного змістового модуля, формами й методами навчання, з усіма видами й методами контролю знань і методикою оцінювання цих знань з самого початку вивчення дисципліни.

Тематичний план дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві” складається з одного модуля, який логічно зв'язує два змістових модулі за змістом і взаємозв'язками.

Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекційні, практичні (семінарські), лабораторні заняття, самостійна робота студента, у т.ч. виконання розрахунково-графічної роботи (РГР), контрольні заходи. Структура залікового кредиту навчальної дисципліни наведена в табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин				
	Лекції	ПЗ (семінарські)	Лабораторні	РГР	Самостійне опрацювання матеріалу
Модуль 1 Інноваційні технології в готельному господарстві					
Змістовий модуль 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства					
Тема 1. Інновація як об'єкт управління	2	2	1		12
Тема 2. Прогнозування інноваційних планів	2	2	1		12
Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві	4	2	20		12
Разом годин за ЗМ 1	8	6	22		36
Змістовий модуль 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві					
Тема 4. Забезпечення інноваційних планів	2	3	1		2
Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	2	3	1		2
Разом годин за ЗМ 2	4	6	2	20	4
Всього годин	12	12	24	20	40

2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями й темами

Модуль 1 «Інноваційні технології в готельному господарстві»

(3 кредити / 108 години)

Змістовий модуль 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства (1 кредит / 36 годин)

Тема 1. Інновація як об'єкт управління

1.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

Становлення поняття «інновація» та його основні визначення. Теорії інноваційного розвитку. Типи інновацій у готельному господарстві: товарна –

упровадження нового продукту; технологічна – запровадження нового методу виробництва; ринкова – створення нового ринку товарів і послуг; маркетингова – освоєння нового джерела постачання сировини; управлінська – реорганізація структури управління; соціальна – запровадження заходів з метою покращання життя населення. Перехід до відтворювальної форми господарювання.

1.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

Відтворювальна направленість готельного господарства інформаційно-технологічного типу. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.

Криза індустріалізації і неминучість інновацій. Загальні ознаки кризи у готельному господарстві. Людина та управління у готельному господарстві інноваційного типу. Економічні і соціальні ознаки технологічної революції. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг. Класифікація інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельного господарства.

Тема 2. Прогнозування інноваційних планів

2.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

Класифікаційні групи методів прогнозування. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів.

2.2. Сутність і принципи планування інновацій.

Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу. Пошук джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Система планування інновацій у сфері готельного господарства. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування. Система відбору інноваційних ідей.

Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві

3.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.

Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Підготовка і перепідготовка кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки. Організаційна структура інноваційного колективу. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг. Новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств. Застосування інновацій у процесі просування готельного продукту. Новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу. Використання PR-технологій.

3.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.

Нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг. Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.

3.3. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.

Вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств. Новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю. Дослідження ринку матеріалів для ремонту, реконструкції та модернізації готельних підприємств. Сучасні вимоги до будівельних матеріалів. Оцінювання технічного рівня готельних підприємств.

Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Впровадження новітніх систем забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації.

3.4. Технологічні інновації в готельному господарстві.

Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам. Інновації в обслуговуванні гостей по-верховими службами. Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю. Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг. Застосування новітніх інформаційних систем.

3.5. Економічні інновації в готельному господарстві.

Об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства на рівні країни, регіону, підприємства. Нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнес-планування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження.

Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства. Використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн.

Змістовий модуль 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві (1 кредит / 36 годин)

Тема 4. Забезпечення інноваційних планів

4.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг)

Дослідження і пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей.

Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів. Види планових розрахунків: продуктово-тематичний, техніко-економічний, об'ємно-календарний. Розроблення концепції інноваційного проекту.

4.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства. Організація менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності. Перспективні джерела фінансування (лізінг, венчурне фінансування).

Тема 5. Інноваційні проекти в туризмі

5.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.

Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку – економічні, політичні, соціальні тощо.

Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів. Рівні ефективності інноваційних проектів. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Види ефектів упровадження інновацій: науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний. Продуктивна сила інновацій.

5.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій. Оцінювання ефективності ліцензії.

Оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства. Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.

Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

2.4. План лекцій

Модуль 1 «Інноваційні технології в готельному господарстві»

Змістовий модуль 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства

Тема 1. Інновація як об'єкт управління

1.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

1.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі. Література: основна [4, 6]; додаткова [2, 3, 5, 7, 8].

Тема 2. Прогнозування інноваційних планів

2.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

2.2. Сутність і принципи планування інновацій.

Література: основна [4, 6]; додаткова [10 – 12].

Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві

3.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.

3.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.

3.3. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.

3.4. Технологічні інновації в готельному господарстві.

3.5. Економічні інновації в готельному господарстві.

Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 3, 5]; додаткова [4, 6, 9].

Змістовий модуль 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві

Тема 4. Забезпечення інноваційних планів

- 4.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг).
 - 4.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.
- Література: основна [1 – 3, 5]; додаткова [1, 4, 10].

Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства

- 5.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.
 - 5.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.
- Література: нормативна [2, 3], основна [4, 6]; додаткова [4, 5, 9].

2.5. План практичних (семінарських) занять

Теми практичних (семінарських) занять

Практичне (семінарське) заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях, під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та при виконанні розрахунково-графічного завдання.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямованого на формування вмінь та навичок виконання певних видів роботи, а саме проведення аналізу й подання обґрунтованих висновків щодо інноваційних процесів, без яких неможливий сталий розвиток підприємства в умовах ринкової економіки.

За кожною темою викладач проводить семінарське заняття, на якому організує обговорення зі студентами питань з тем, визначених робочою навчальною програмою, формує у студентів вміння і навички практичного застосування окремих теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання відповідно сформованих завдань.

Завдання містить проведення попереднього контролювання знань умінь та навичок студентів, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язання контрольних завдань, тестовий контроль, перевірку та оцінювання знань.

Підсумкові оцінки за кожне заняття вносяться у відповідний журнал. Оцінки, отримані студентом під час семінарських занять, враховують при виставленні поточної оцінки за змістовими модулями з навчальної дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві”.

Проведення практичного заняття базується на попередньо підготовленому матеріалі – тестах для виявлення ступеня оволодіння студентами необхідними теоретичними положеннями, пакети завдань різного ступеня складності для розв'язання їх студентами на занятті.

План проведення практичних (семінарських) занять наведений в табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – План проведення практичних (семінарських) занять

Назва теми	Перелік практичної роботи (опрацьованих питань)	Кількість годин	Література
Модуль 1 Інноваційні технології в готельному господарстві			
ЗМ 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства			
Тема 1. Інновація як об'єкт управління	1.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. 1.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.	2	Література: основна [4, 6]; додаткова [2, 3, 5, 7, 8].
Тема 2. Прогнозування інноваційних планів	2.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств. 2.2. Сутність і принципи планування інновацій.	2	Література: основна [4, 6] додаткова [10 – 12].
Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві	3.1. Організаційні інновації в готельному господарстві. 3.2. Соціальні інновації в готельному господарстві. 3.3. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. 3.4. Технологічні інновації в готельному господарстві. 3.5. Економічні інновації в готельному господарстві.	2	Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 3, 5]; додаткова [4, 6, 9].
Всього за ЗМ 1:		6	
ЗМ 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві			
Тема 4. Забезпечення інноваційних планів	4.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг). 4.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.	3	Література: основна [1 – 3, 5]; додаткова [1, 4, 10].
Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	5.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. 5.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.	3	Література: нормативна [2, 3] основна [4, 6]; додаткова [4, 5, 9].
Всього за ЗМ 2:		6	
Всього за модулем 1:		12	

2.6. Розрахунково-графічна робота

Розрахунково-графічна робота (далі РГР) необхідне для систематизації, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві». РГР дозволяє студентам опанувати необхідними практичними навичками при вирішенні конкретних практичних завдань, розвитку навичок самостійної роботи й оволодіння методикою ведення наукових досліджень, пов'язаних з темою РГР.

Метою виконання РГР є закріплення і поглиблення теоретичного матеріалу і практичних навичок з питань організації нових додаткових послуг в готельних підприємствах, з ведення розрахунків по окупності інвестиційних проєктів, визначення ризиків та ін.

При виконанні РГЗ студент повинен продемонструвати вміння у сфері науково-дослідної діяльності, аналізувати основні фінансово-економічні показники реалізації інвестиційних проєктів, творчого й оригінального вирішення актуальних завдань.

РГР студенти виконують самостійно протягом вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» з проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

РГР припускає зміст наступних елементів наукового дослідження:

- практична значущість;
- комплексний і системний підходи до вирішення поставленого завдання;
- використання сучасних теоретичних методологій та наукові розробки досліджень за даною темою;
- застосування творчого підходу й відбиття власного бачення вирішення поставленого завдання.

Практична значущість полягає в обґрунтуванні реальності її результатів для потреб практики. Під реальністю розуміється робота, що за своїм змістом відповідає існуючим проблемам, результати якої можуть бути використані різними підприємствами, які здійснюють інноваційну діяльність, для вирішення існуючих проблем.

Комплексний і системний підходи використовується для розкриття теми й полягає у тому, що предмет дослідження підлягає багатобічному вивченню: теоретичні положення, практичні рішення й наробітки, аналіз, шляхи поліпшення й умови реалізації. При цьому необхідно дотримувати взаємозв'язку, послідовності й логічності викладу.

Використання сучасних теоретичні методології і наукові розробки досліджень за даною темою необхідно для проведення аналізу й обґрунтування засобів поліпшення ряду аспектів предмета й об'єкта дослідження. Для цього треба використати сучасні вітчизняні й закордонні результати досліджень.

Під час вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» студенти виконують одне РГР.

РГР повинно містити наступні розділи:

1. **Титульний аркуш** містить:

- назва вищого навчального закладу;
- назва кафедри;
- назва навчальної дисципліни;
- номер академічної групи;
- номер варіанта;
- дату подачі РГР викладачеві на перевірку – день, місяць, рік;
- інформацію про реєстрації роботи лаборантом кафедри (ауд. 706 н.) у журналі для реєстрації письмових робіт студентів, що підлягають обов'язковій здачі викладачам.

2. **Зміст.** Відбиває назву розділів (параграфів і т.п.) письмової роботи, які розкривають зміст РГР. Всі сторінки нумеруються (праворуч угорі). Винятком є титульний аркуш, тому нумерацію починають із цифри «2».

3. **Вступ.** Розкриває сутність, стан наукового завдання і її значення роботи. Тут же вказуються мету й завдання дослідження.

4. **Основна частина.** Розкриває наукове дослідження і відповідає обраній темі, вступу й висновкам РГР.

5. **Висновки.** У висновках вказують результати, отримані при проведенні дослідження, пропозиції або рекомендації щодо вирішення поставленого завдання відповідно до результатів дослідження.

6. **Список літератури.** Джерела розміщують за абеткою прізвищ авторів або заголовків. Оформлення виконують в такому порядку:

- нормативно-правові акти (Конституція, Закони, ГОСТ, ДСТУ й т.д.);
- використана література (у т.ч. періодична);
- література іноземними мовами;
- Інтернет джерела з обов'язковою вказівкою, яка інформація утримується на цьому сайті (порталі). Не допускається вказівка пошукових сайтів.

7. **Додаток.** До додатків можуть входити різноманітні таблиці, ілюстрації, схеми, діаграми та ін. У разі їх наявності оформлення відбувається наступним чином: після списку літератури оформляють окрему сторінку з написом у центрі: „ДОДАТКИ”, номер якої є останнім, котрий ставиться до обсягу РГР. Нумерацію додатків виконують шляхом використання заголовних букв алфавіту (А, Б, В,...), які розміщують праворуч у верхньої частині аркуша.

8. **Вимоги до оформлення.** Обсяг роботи 20 друкованих сторінок шрифт Times New Roman, 14, полуторний інтервал; поля: 20мм з усіх сторін. Або ІНДЗ оформляється згідно з «Методичними вказівкам щодо вимогах до оформлення рефератів, РГЗ, курсових, ІНДЗ, дипломних, магістерських робіт», розроблених і затверджених кафедрою.

2.7. Самостійна робота студентів

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Основним є робота студентів з вітчизняною та закор-

донною 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 розрахунково-графічним завданням.

Перелік питань для самостійного опрацювання наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5 – Перелік питань для самостійного опрацювання

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ та темами)	Кількість годин	Рекомендована література
1	2	3	4
Модуль 1 Інноваційні технології в готельному господарстві			
ЗМ 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства			
Тема 1. Інновація як об'єкт управління	1.1. Становлення поняття «інновація» та його основні визначення 1.2. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг	12	Література: основна [4, 6]; додаткова [2, 3, 5, 7, 8].
Тема 2. Прогнозування інноваційних планів	2.1. Класифікаційні групи методів прогнозування. 2.2. Основні етапи творчого процесу. 2.3. Класифікація інноваційних планів.	12	Література: основна [4, 6] додаткова [10 – 12].
Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві	3.1. Організаційна структура інноваційного колективу 3.2. Використання PR-технологій. 3.3. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств.	12	Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 3, 5]; додаткова [4, 6, 9].
Всього за ЗМ 1:		36	
ЗМ 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві			
Тема 4. Забезпечення інноваційних планів	4.1. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. 4.2. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.	2	Література: основна [1 – 3, 5]; додаткова [1, 4, 10].

1	2	3	4
Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	5.1. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. 5.2. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві.	2	Література: нормативна [2, 3] основна [4, 6]; додаткова [4, 5, 9].
Всього за ЗМ 1:		4	
Всього за модулем 1		40	

2.8. Контрольні запитання для самодіагностики

Модуль 1 Інноваційні технології в готельному господарстві

ЗМ 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства

1. Охарактеризуйте процес становлення поняття «інновація» та його основні визначення.
2. Наведіть теорії інноваційного розвитку.
3. Які типи інновацій у готельному господарстві Ви знаєте?
4. В чому полягає відтворювальна спрямованість готельного господарства інформаційно-технологічного типу?
5. Охарактеризуйте розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.
6. В чому полягає сутність кризи індустріалізації і неминучість інновацій?
7. Наведіть загальні ознаки кризи у готельному господарстві.
8. Охарактеризуйте економічні і соціальні ознаки технологічної революції.
9. Визначте сутнісну характеристику інновацій, інноваційних продукції та послуг.
10. Охарактеризуйте класифікаційні ознаки інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельного господарства.
11. Які класифікаційні групи методів прогнозування Ви знаєте?
12. Опишіть основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.
13. Охарактеризуйте прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому.
14. В чому полягає сутність прогнозування на експериментальній основі.
15. Охарактеризуйте прогнозування на основі намірів і думок експертів.
16. Визначте методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.
17. Наведіть особливості пошуку джерел і генерації ідей.
18. Визначте основні етапи творчого процесу.

19. Охарактеризуйте засоби, що сприяють генерації ідей.
20. Наведіть структуру пізнавального процесу.
21. В чому полягає сутність системи планування інновацій у сфері готельного господарства?
22. Визначте види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.
23. Охарактеризуйте систему відбору інноваційних ідей.
24. Визначте концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності.
25. Охарактеризуйте процес підготовки і перепідготовки кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
26. Наведіть організаційну структуру інноваційного колективу.
27. Наведіть приклади застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг.
28. Охарактеризуйте новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств.
29. Визначте особливості застосування інновацій у процес просування готельного продукту.
30. Охарактеризуйте новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу.
31. Які PR-технології Ви знаєте, які з них використовуються у сфері готельного господарства?
32. Визначте нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг.
33. Наведіть новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.
34. Охарактеризуйте вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу.
35. Наведіть загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств.
36. Охарактеризуйте новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю.
37. У чому полягає сутність дослідження ринку матеріалів для ремонту, реконструкції та модернізації готельних підприємств?
38. Визначте сучасні вимоги до будівельних матеріалів.
39. Наведіть особливості оцінювання технічного рівня готельних підприємств.
40. Охарактеризуйте застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства.
41. Які новітні системи забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації Ви знаєте?
42. Охарактеризуйте новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.

43. Наведіть приклади інновацій в обслуговуванні гостей поверховими службами.
44. Охарактеризуйте новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю.
45. У чому полягає сутність впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг?
46. Охарактеризуйте новітні інформаційних системи, які впроваджуються в діяльність готельних підприємств.
47. Наведіть об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства на рівні країни, регіону, підприємства.
48. Визначте нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнес-планування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження.
49. Охарактеризуйте інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.
50. Наведіть умови використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн.

Змістовий модуль 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві

1. Наведіть послідовність дослідження і пошуку джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.
2. Охарактеризуйте процес оцінювання альтернатив інноваційних ідей.
3. Наведіть послідовність процесу проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів.
4. Охарактеризуйте види планових розрахунків: продуктово-тематичний, техніко-економічний, об'ємно-календарний.
5. У чому полягає сутність розроблення концепції інноваційного проекту.
6. Охарактеризуйте зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства.
7. У чому полягає сутність організації менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми?
8. Визначте джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.
9. Охарактеризуйте перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).
10. Охарактеризуйте засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку (економічні, політичні, соціальні).
11. Наведіть загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
12. Охарактеризуйте споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів.
13. Наведіть рівні ефективності інноваційних проектів.
14. Визначте вимоги до системи показників ефективності інновацій.
15. Які види ефектів упровадження інновацій Ви знаєте?

16. Охарактеризуйте показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві.
17. Наведіть послідовність оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.
18. У чому полягає сутність оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства?
19. У чому полягає сутність оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту?
20. Охарактеризуйте ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

2.9. 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 індивідуально-консультативної роботи 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.

2.10. Методики активізації процесу навчання

При викладанні дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві” з метою активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачено застосування активних та інтерактивних методів навчання та міні-лекцій, семінарів в активній формі, кейс-методу (табл. 2.6).

Основні відмінності активних та інтерактивних методів навчання від традиційних визначаються не тільки методикою і технікою викладання, але й високою ефективністю навчального процесу, який виявляється в:

- високій мотивації студентів;
- закріпленні теоретичних знань на практиці;
- підвищенні самосвідомості студентів;
- виробленні здатності ухвалювати самостійні рішення;
- виробленні здатності до колективних рішень;
- виробленні здатності до соціальної інтеграції;
- придбанні навичок вирішення конфліктів;

- розвитку здібностей до компромісів.

Таблиця 2.6 – Використання навчальних технологій для активізації процесу навчання

Методики активізації процесу навчання	Практичне застосування навчальних технологій
1	2
Проблемні лекції (ПЛ) спрямовані на розвиток логічного мислення студентів і характеризуються виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При читанні лекцій студентам даються питання для самостійного розміркування, яке відіграє активізуючу роль, примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.	ПЛ з питань: 1. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі (за темою 1) 2. Сутність і принципи планування інновацій (за темою 2)
Міні-лекції (МЛ) характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень.	МЛ з питань: 1. Організаційні інновації в готельному господарстві (за темою 3) 2. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві (за темою 3)
Кейс-метод (КМ) (метод аналізу конкретних ситуацій) дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності спеціалістів і передбачає розгляд проблемних ситуацій.	КМ з питань: 1. Проектування інноваційних продуктів (послуг) (за темою 4). 2. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій (за темою 5)

Разом з проблемними лекціями, міні-лекціями та кейс-методом використовують **роботу у малих групах**, яка дає змогу структурувати лекційні або практичні (семінарські) заняття за формою та змістом, створює можливість для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемної лекції) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групі по 5 – 6 чоловік й презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентація – виступ перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань, інструктажу, для демонстрацій нових товарів і послуг. При проведенні презентації також відбувається обмін досвідом, який студенти набули при роботі в певній малій групі.

Семінари – дискусії передбачають обмін думками й поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, навчають адекватно оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, за якої вони задіяні в процесі відтворення певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві” передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також самостійну роботу та виконання індивідуальних завдань.

Контрольні заходи для студентів денного навчання включають поточний і підсумковий контроль.

Перевірка і оцінювання знань студентів проводиться в таких формах:

- оцінювання знань студента під час практичних (семінарських) занять;
- виконання розрахунково-графічного завдання;
- проведення проміжного контролю (опитування або письмові завдання);
- проведення контролю знань за змістовними модулями;
- проведення підсумкового (письмового) іспиту.

Загальна оцінка за змістовий модуль складається з поточних оцінок, яку студент отримує під час практичних (семінарських) занять та оцінок за змістові модулі.

Загальна (модульна) оцінка з дисципліни визначається як середнє арифметичне оцінок за змістовні модулі, оцінки за виконання індивідуального завдання та оцінки за результатами підсумкового іспиту.

Оцінювання знань студента здійснюється під час практичних (семінарських) занять та виконання індивідуальних завдань і проводиться за 4 – бальною шкалою за такими критеріями:

1. розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається;
2. ступінь засвоєння матеріалу навчальної дисципліни;
3. ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
4. уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв’язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, що винесені на розгляд в аудиторії;
5. логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роботи висновки.

Оцінювання знань студента проводиться за 4 - бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки 5 (відмінно) студент повинен:
 - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
 - викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, пов’язано й обґрунтовано;

- вміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її і обґрунтувати ухвалене рішення;
- впевнено відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії й без зауважень з їх боку.

2. Для одержання оцінки 4 (добре) студент повинен:

- укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
- викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й складно;
- не утруднятися у виборі рішення при аналізі запропонованої ситуації;
- вміти обґрунтувати ухвалене рішення;
- добре відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії.

3. Для одержання оцінки 3 (задовільно) студент повинен:

- викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
- розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції по її рішенню;
- позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;
- допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.

4. Оцінку 2 (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

Знання матеріалу оцінюється за 4 – бальною системою і згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.7).

Таблиця 2.7 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Оцінка за національною шкалою	Визначення назви за шкалою ECTS	ECTS оцінка	% набраних балів
ВІДМІННО	Відмінно – відмінне виконання лише з незначними помилками	A	91 – 100
ДОБРЕ	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	B	81 – 90
	Добре – у загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	C	71 – 80
ЗАДОВІЛЬНО	Задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків	D	61 – 70
	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	E	51 – 60
НЕЗАДОВІЛЬНО	Незадовільно* – потрібно попрацювати перед тим, як перездати тест	FX	26 – 50
	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням змістового модуля	F	від 0 – 25

Порядок здійснення поточного оцінювання знань студентів - поточне оцінювання знань студентів здійснюється під час проведення практичних (се-

мінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

- активність та результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни, відвідування занять;
- виконання індивідуальне навчально-дослідного завдання;
- виконання проміжного контролю;
- виконання модульного контрольного завдання.

Знання оцінюється за 5 – бальною системою і згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 7). При оцінюванні практичних завдань увага приділяється також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась вимога не буде виконана, то оцінка знижується.

Проміжний модульний контроль і проведення контролю за змістовними модулями (ЗМ) - проміжний модульний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом матеріалу лекційного модуля та вміння застосувати його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді усного або письмового контролю. Проміжний модульний контроль проводиться двічі по закінченню кожного з змістовних модулів.

Контроль здійснюється і оцінюється за двома складовими: лекційна (теоретична) і практична частини. Контроль за ЗМ проводиться у письмовій формі після того як розглянуто увесь теоретичний матеріал та виконано практичні (семінарські) завдання в межах кожного з двох ЗМ (рис. 2.1).

Завдання для проведення модульного контролю за ЗМ 1 з дисципліни
„Інноваційні технології в готельному господарстві”

Варіант № 0

1. Загальні вимоги мінімальних стандартів мережі «Золотий ключ» не містить вимогу:

1. до фірмового стилю;
2. до розміщення локальних нормативних документів;
3. до впровадження системи «Таємний гість»;
4. до безпеки клієнтів готелю.

2. Який стиль інтер'єру вважається «стилем зірок» і поєднує в собі абстрактні, яскраві кольори, екзотичні природні матеріали в обробці:

- а) арт-деко;
- б) арт-нуво;
- в) фьюжн;
- г) бароко.

3. e-Мени – це:

- а) нова технологія замовлення товарів та послуг клієнтів готелю за допомогою системи готельного телебачення;
- б) нове програмне забезпечення компанії Microsoft, розроблене для малих готелів;
- в) нова технологія замовлення блюд за допомогою сенсорних екранів;
- г) нова технологія вибору умов гри в найпопулярніших казино США.

Рис. 2.1 – Зразок письмового завдання до ЗМ 1

Умовою допуску до підсумкового заліку є позитивні оцінки з поточного контролю знань за змістовими модулями та індивідуальної навчально-дослідного завдання для студентів денного навчання (для студентів заочного навчання з обов'язковим захистом цієї роботи) з оцінкою „відмінно”, „добре” або „задовільно”).

Залікові відповіді оцінюються за бальною системою і згідно з методикою переведення показників успішності знань студентів перекладаються в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.7).

2.12. Список джерел

Нормативні джерела

1. Закон України “Про авторське право і спільних правах” від 23.12.93.
2. Закон України “Про інвестиційну діяльність” від 19.03.91.
3. Закон України “Про іноземні інвестиції” від 13.03.92.
4. Закон України “Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності” від 25.03.92.
5. Закон України “Про охорону прав на знаки для товарів і послуг” від 15.12.93.
6. Закон України “Про охорону прав на промислові зразки” від 23.12.93.
7. Закон України “Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки” від 16.10.92 №2705-ХІІ.
8. Закон України «Про внесення змін в Закон України «Про туризм» від 18.11 2003.
9. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
10. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
11. ДСТУ 4527: 2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни і визначення».
12. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації від 16.03.2004 року №19, зареєстрований в Мін'юсті 02.04.2004р. №413/9012).

Основні навчальні джерела

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособие / С. И. Байлик – 2-е изд., перероб и допов. – К. : Дакор, 2006. – 288 с.
2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. - 2-е изд. - К. : Дакор, 2009. – 368 с.
3. Банько В. К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. / В. К. Банько. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Д. : Акор, 2008. – 328 с.
4. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко. – К. : ЦУЛ, Фенікс 2003. – 440 с.
5. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов /

Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 352 с. – (Серия «Учебники, учебные пособия»).

6. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університ. кн., 2003. – 278 с.

Додаткові навчальні джерела

1. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.

2. Бубенко П. Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [монографія] / П. Т. Бубенко. – Х.: НТУ «ХП», 2002. – 316 с.

3. Геєць В. М. Інноваційні перспективи України / В.М. Геєць, В. П. Семіноженко. – Х. : Константа, 2006. – 272 с.

4. Изотова М. Инновации в социокультурном сервисе и туризме / М. Изотова, Ю Матюхина. – М.: Прогресс, 2008. – 244 с.

5. Йохна М. А. Економіка і організація інноваційної діяльності: Навчальний посібник. / М. А. Йохна, В. В. Стадник [Текст] – К.: Вид.-й центр «Академія», 2005. – с. 25.

6. Кизим Н. А. Оценка и прогнозирование неплатежеспособности предприятий : [монографія] / Н. А.Кизим, И. С. Благун, Ю. С. Копчак. – Х.: ИНЖЭК, 2004. – 144 с.

7. Кокурин Д.И. Инновационная деятельность : [монографія] / Д. И. Кокурин. – М. : Экзамен, 2001. – 576 с.

8. Макаренко І. П. Національна інноваційна система України: проблеми і принципи побудови. [Текст] / І. П. Макаренко, Н. М. Копка, О. Г. Рогожин, В. И. Кузьменко – К.: Ін-т проблем національної безпеки, 2007. – 520 с. – укр.

9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник / Т. Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

10. Федулова Л. І. Інноваційна економіка. Підручник. [Текст] / Л. І. Федулова – К.: Либідь, 2006. – 477 с.

11. Філіпенко А.С. Економічний розвиток сучасної цивілізації : навч. посіб. [Текст] А. С. Філіпенко – 3-є вид., перероб. і допов. – К.: Знання України, 2006. – 316 с. – с. 6.

12. Чухрай Н. І. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : [монографія] / Н. І. Чухрай. – Л.: Львів, політехніка, 2002. – 262 с.

13. Шутенко Л. Н. Технологические основы формирования и оптимизации жизненного цикла городского жилого фонда (теория, практика, перспективы) / Л. Н. Шутенко – Х. : Майдан, 2002. – 1054 с.

Ресурси Інтернет

1. <http://www.sdip.gov.ua> – сайт Державного департаменту інтелектуальної власності.
2. <http://www.dffd.gov.ua> – сай Державного фонду фундаментальних досліджень.

3. <http://www.FreePatentsOnline.com> – безкоштовний онлайнний каталог патентів з можливістю пошуку.
4. <http://www.rupto.ru> – сайт Російського агентства патентів і товарних знаків.
5. <http://www.codris.ru> – сайт Європейської асоціації трансферу технологій, інновацій та промислової інформації.
6. <http://www.innopolis.info> – сайт присвячений інноваціям та інвестиціям.
7. <http://www.in.gov.ua> – сайт Державного агентства України з інвестицій та інновацій.
8. <http://www.fasi.gov.ru> – сайт агенції з науки і інновацій.
9. <http://www.sib.inage.ru> – мережева інформаційна база даних. Ринок інноваційних ресурсів.
10. <http://www.innovbusiness.ru> – портал інформаційної підтримки інновацій.
11. <http://www.fasie.ru> – сайт фонду сприяння малих форм підприємств науково-технічної сфери.
12. <http://www.technopark.al.ru> – інформація щодо бізнес-інкубаторів та технопарків і Росії та за кордоном.
13. <http://www.extech.ru> – информационные ресурсы ФГУ НИИ РИНКЦЭ.
14. www.hospitality.ru – Сайт журналу «Готель і ресторан».
15. www.gosdel.panor.ru – Сайт журналу «Готельна справа».
16. www.tourbus.ru – Сайт журналу «Турбізнес».
17. www.hotelline.ru – Сайт журналу «Готель».

Навчальне видання

Програма навчальної дисципліни та
робоча програма навчальної дисципліни
«Інноваційні технології в готельному господарстві»
(для студентів 5 курсу денної форми навчання
спеціальності 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»)

Укладачі: **ВЛАЩЕНКО** Наталія Миколаївна,
ТОНКОШКУР Максим Васильович

В авторській редакції

Комп'ютерне верстання: *Н. Ю. Гаврилiна*

План 2012, поз. 335 Р

Підп. до друку 24.10.2012 р.
Друк на ризографі
Тираж 10 пр.

Формат 60x84/16
Ум. друк. арк. 1,6
Зам. № 9052

Видавець і виготовлювач:
Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rektorat@ksame.kharkov.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК №4064 від 12.05.2011 р.