

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Інноваційні технології в ГРС**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Міжнародний готельний бізнес
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 8 від 16.12.2025 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Інноваційні технології в ГРС
Викладач	Новосьолов Олександр Васильович
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
E-mail викладача	alexandr.novosiolov@cnu.edu.ua
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/8c1f9a1cf0b18b351ddc
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Опис дисципліни	
<p>Динамічний розвиток вітчизняних підприємств ресторанного, готельного господарства та туризму потребує розширеного відтворення їхнього потенціалу на високотехнологічній основі, ефективність якого має забезпечуватися безперервною інноваційною діяльністю цих підприємств. Саме вона має стати основним стратегічним джерелом, з одного боку, постійного задоволення потреб споживачів у високоякісних сучасних послугах, а з іншого – підвищення рентабельності господарської діяльності, розширеного відтворення капіталу. Управління інноваційною діяльністю підприємств у нових умовах господарювання потребує уточнення сфери використання відомих критеріїв економічної ефективності інноваційних проектів і конструювання нових.</p>	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
<p>Мета: вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ГРС» є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційного менеджменту в готельно-ресторанній справі, розроблення та запровадження інноваційного готельного та ресторанного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, у обслуговуванні гостей в закладах сфери гостинності; застосування нових інформаційних технологій комплектування, просування та продажу готельного та ресторанного продукту; формування знань щодо до новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами сфери гостинності.</p> <p>Цілі курсу: є теоретична та практична підготовка студентів до фахової інноваційної діяльності у галузі готельно-ресторанної справи; застосування теоретичних аспектів інноваційного менеджменту в практичній діяльності; ознайомлення з інноваційними технологіями, що застосовуються у сфері гостинності, із спектром новітніх технологій, використовуваних в готельному і ресторанному сервісі, курортній справі і туризмі; використання продуктивних та технологічних новацій у діяльності підприємств; розвиток уявлень про арсенал комп'ютерних засобів інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення; розуміння взаємозв'язку технологій надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання; застосування методів оцінки економічної ефективності інноваційних перетворень.</p>	
4. Програмні компетентності та результати навчання	
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>	

PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	10
семінарські	20
самостійна робота	60

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»		Вибіркова

Тематика навчальної дисципліни

Тема		кількість год.		
		лекції	заняття	сам.роб.
1	Інновації і циклічність економічного розвитку підприємств готельно-ресторанної справи	1	4	8
2	Ключові поняття інноваційного розвитку	1	4	7
3	Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування підприємств готельно-ресторанної справи	2	2	15
4	Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері підприємств готельно-ресторанної справи	2	4	15
5	Національні інноваційні системи	2	4	8
6	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві	2	2	7
Заг:		10	20	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – індивідуальна робота
-----------------------------------	--

Семінарські заняття	Оцінюється у десятибальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Отримання інтегральних результатів до останнього заняття – 25 балів.
Підсумковий контроль	Розраховується та виставляється викладачем і оголошується на останньому семінарському занятті як сума зданих залікових змістових модулів

7. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

1. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. За ред. П. П. Микитюка. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.
3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. За ред. Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
4. Какічев С., Ліщитович Л. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. Київ: КВІЦ, 2017. 200 с.

5. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
6. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 188 с. С. 29–36.
7. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 48 с.
8. Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник. За ред. проф. В.М. Клапчука. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 167–175.
9. П'ятницька Г., П'ятницька Н. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2013. 250 с.

Викладач



доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Новосьолов О.В.