



Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Інновації в готельно-ресторанному бізнесі»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма « Готельно-ресторанний бізнес »
Рік навчання 4, семестр 7
Форма навчання денна, заочна (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

Стретович Олександр Анатолійович, к.е.н., с.н.с., доцент

a.stretovich24@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3778>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Підвищення конкурентоспроможності національної економіки неможливе без розвитку інноваційного підприємництва та активізації інноваційної діяльності в усіх сферах життєдіяльності людини. Дані процеси мають забезпечити позитивні структурні зміни в економіці України, усунути технологічне відставання від провідних країн світу та надати поштовх до стабільного економічного розвитку.

Як відомо, інноваційна модель розвитку є однією з найбільш вартісних, оскільки вона ґрунтується на проведенні наукових досліджень і отриманні нових знань, що трансформуються у сучасні технології виробництва та нові види продукції і послуг, зокрема в готельно-ресторанному бізнесі.

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

- широке орієнтування студентів в основних термінах і поняттях інноваційного підприємництва;
- формування у студентів необхідних базових знань з управління інноваційними проектами;
- опанування методології, яка необхідна для успішного планування, організації, мотивації, контролю та регулювання інноваційної проектної діяльності;
- набуття навичок адаптації і впровадження проектних рішень у практичну діяльність з метою досягнення найвищої ефективності готельно-ресторанному бізнесу;
- інтеграція в студентську стартап екосистему України;
- можливість взаємодіяти з менторами та партнерами з різних сфер діяльності.

Компетентності ОП:

інтегральна компетентність (ІК):

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

загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

програмні результати навчання (ПРН):

ПРН2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Інновації в готельно-ресторанному бізнесі

Тема	Години (лекції/практичні/ самостійно)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Змістовий модуль 1. Введення в теорію інновацій, основні поняття				
Тема 1. Основні поняття теорії інновацій	2/2/4	Навчитися моделювати реальну ситуацію в інвестиційних потребах підприємства.	Розрахувати інвестиційні потреби відповідно вихідних даних прикладу. Розв'язання тестів.	10
Тема 2. Інноваційна політика держави та підприємства	2/2/4	Навчитися вибирати джерела фінансування інноваційних проектів та скласти графік обслуговування боргу.	Розрахувати графік обслуговування боргу відповідно вихідних даних. Розв'язання тестів.	10
Тема 3. Маркетинг інноваційного проекту в ГРБ	2/2/4	Навчитися робити прогноз чистого прибутку при розрахунках ефективності інвестиційного (інноваційного) проекту. Розрахунок показників прибутку.	Зробити прогноз чистого прибутку. Розв'язання тестів.	10
Тема 4. Організаційні структури управління	2/2/4	Навчитися розраховувати та проводити економічний аналіз критичних точок беззбитковості проекту.	Розрахувати та провести економічний аналіз критичних точок беззбитковості проекту. Розв'язання тестів.	10
Тема 5. Методологія управління інноваційними проектами в ГРБ. Методи пошуку проектних рішень	2/2/4	Навчитися проводити розрахунки для здійснення прогнозу грошових потоків та оцінки ефективності проекту.	Розрахувати та здійснити прогноз грошових потоків та провести оцінку ефективності проекту. Розв'язання тестів.	10
Тема 6. Фінансування інноваційної діяльності	2/2/4	Навчитися проводити розрахунки впливу фінансового і операційного важелів на ефективність проекту.	Розрахувати вплив фінансового і операційного важелів на ефективність проекту. Розв'язання тестів.	10
Тема 7. Управління ризиками при виконанні інноваційних проектів в ГРБ	2/2/4	Навчитися проводити розрахунки чистої приведеної вартості для кожного варіанту зміни параметру.	Розрахувати зміни чистої приведеної вартості для кожного варіанту зміни параметру. Визначення рейтингу вхідних параметрів, що перевіряються на ризик	10

			Показники чутливості і прогнозованості змінних проекту. Матриця чутливості і передбачуваності. Розв'язання тестів.	
Тема 8. Команда проекту	2/2/4	Навчитися проводити розрахунки сценарного аналізу та впливу проекту на фінансовий стан підприємства.	Розрахувати сценарний аналіз та вплив проекту на фінансовий стан підприємства. Розв'язання тестів.	10
Модульний контроль 1. Тест до модуля 1.		Показати достатні знання з вивченого матеріалу.	Зміцнити теоретичні знання одержані студентами в процесі вивчення дисципліни та розвинути навички і вміння застосувати їх при розробленні, впровадженні та супроводі проектів. Розв'язати тести.	20
Всього за змістовним модулем 1				100
Змістовий модуль 2. Інноваційне підприємництво та стартап екосистема				
Тема 9. Інноваційне підприємництво	2/2/4	Розуміти що таке інноваційне підприємництво. Особливості інноваційного підприємництва. Чим інноваційне підприємництво відрізняються від класичного бізнесу.	Отримати достатні теоретичні знання з інноваційного підприємництва. Розуміти що таке екосистема інновацій. Що нам дає інноваційний шлях розвитку.	12
Тема 10. Стартап екосистема	2/2/4	Розуміти особливості стартап екосистеми. Знати основні характеристики стартапів. Знати успішні українські стартапи та історії їх успіхів або провалів. Знати, що необхідно для початку роботи стартапу.	1. Написати есе на 1 сторінку (до 1800 знаків) про стартап, який вам подобається і його взаємодію з різними елементами екосистеми 2. Ідея для стартапу. 3. Яку проблему вирішує ця ідея. 4. Для кого вирішується проблема.	12
Тема 11. Дизайн мислення. Визначення проблем, емпатія, пошук і вибір ідей в ГРБ	2/2/4	Ідентифікувати проблему, яку студенти будуть вирішувати. Написати до 20 питань "Як саме ми?" Мати план до проведення інтерв'ю та стадії емпатії	1. Написати список питань, що будуть використані для емпатії та проведення інтерв'ю чи досліджень (не менше 15). 2. Описати проблему, яку студент буде вирішувати. 3. Написати "Як саме ми..." до вашої проблеми. 4. Заповнити карту емпатії 5. Дати відповідь на питання (кожному члену	12

			команди) і вирішити, чи він буде продовжувати працювати над своєю ідеєю.	
Тема 12. Канва бізнес моделі. Вступ, проблема та рішення, портрет клієнта, ціннісна пропозиція в ГРБ	2/2/4	Розуміти свою цільову аудиторію. Вміти створювати портрет клієнта. Знати, хто їх ранні послідовники. Вміти заповнювати канву ціннісної пропозиції.	1. Створити портрет клієнта 1 (B2C, якщо є). 2. Створіть портрет клієнта 2 (B2B, якщо є). 3. Заповнити канву ціннісної пропозиції для вашого стартапу.	12
Тема 13. Дослідження клієнтів в ГРБ. Попереднє дослідження ринку. Валідація ключових гіпотез	2/2/4	Вміти проводити валідацію ідей та гіпотез. Знати інструменти для customer development. Вміти проводити інтерв'ю.	1. Описати, які гіпотези щодо вашого стартапу ви хочете валідувати. 2. Опишіть, які інсайти щодо кожної з гіпотез ви отримали після проведення інтерв'ю.	12
Тема 14. Мінімальний життєздатний продукт – MVP (Minimum Viable Product)	2/2/4	Розуміти, що таке MVP та його основні задачі. Знати основні принципи створення прототипу/MVP. Зробити план створення MVP	1. Описати свій концепт MVP, його базовий функціонал. 2. Що має бути? 3. Чого не має бути?	12
Тема 15. Оцінка ринку. Аналіз конкурентів. Нечесні конкуренти переваги	2/2/4	Вміти шукати та аналізувати діяльність конкурентів. Вміти розраховувати об'єм ринку.	1. Розрахувати об'єм ринку: TAM, SAM, SOM. Розрахувати MGR ринку. 2. Конкурентний аналіз: продукт, проблема, ціна.	12
Модульний контроль 2. Тест до модуля 2.		Показати достатні знання з вивченого матеріалу.	Зміцнити теоретичні знання одержані студентами в процесі вивчення дисципліни та розвинути навички і вміння застосувати їх при розробленні, впровадженні та супроводі проектів. Розв'язати тести.	16
Всього за змістовним модулем 2				100
Всього за семестр (навчальна робота 70 %)				70
Підсумковий контроль (іспит/залік/підсумкове оцінювання)				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Презентації повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із директором інституту)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів
	екзаменів
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Нормативно-законодавчі акти

1. Закон України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" від 15 грудня 1993 р. № 3687-ХІІ. (дата звернення: 21.02.2024).
2. Закон України "Про охорону прав на знаки для товарів і послуг" від 15 грудня 1993 р., № 3689-ХІІ. (дата звернення: 21.02.2024).
3. Закон України "Про охорону прав на промислові зразки" від 15 грудня 1993 р., №3688-ХІІ. (дата звернення: 21.02.2024).
4. Закон України "Про державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій" від 14 вересня 2006 р., № 143-V. (дата звернення: 21.02.2024).
5. Закон України «Про режим іноземного інвестування» від 19 березня 1996 р., №93/96-ВР. (дата звернення: 21.02.2024).
6. Закон України «Про інвестиційну діяльність» від 18 вересня 1991 р., №1560-ХІІ. (дата звернення: 21.02.2024).
7. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 4 липня 2002 р., №40-ІV. (дата звернення: 21.02.2024).
8. Закон України "Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки" від 11 липня 2001 р., №2623-ІІІ. (дата звернення: 21.02.2024).
9. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проєктів,

міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» від 17 березня 2008 №13. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 2 квітня 2008 р. №278/14969. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>. (дата звернення: 21.02.2024).

Список основної літератури

1. Гросул В., Балацька Н. Digital-маркетинг як дієвий інструмент антикризового розвитку підприємства ресторанного бізнесу в період пандемії та її рецесії. Підприємництво та інновації. 2020. № 11–2. С. 7–12. [Електронний ресурс] – Режим доступу: DOI: <https://doi.org/10.37320/2415-3583/11.20> (дата звернення: 21.02.2024).
2. Інноваційні технології у готельному господарстві : 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.
3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
4. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. 27 Січня, 2022 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://newfood.media/2022/01/27/innovatsiyeni-tekhnolohii-u-sferi-restorannoho-biznesu/> (дата звернення: 21.02.2024).
5. Кіш Г. В. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. № 6(12). С.65 – 77. [Електронний ресурс] – Режим доступу: DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6\(12\)-65-77](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6(12)-65-77) (дата звернення: 21.02.2024).
6. Коркач Г.В., Котузаки О.М., Нікітчина Т.І., Шуцько Г.С. Технологічні інновації в ресторанному бізнесі для забезпечення конкурентоспроможності закладу. Економіка харчової промисловості. 2021. Т. 13. Вип. 4. С. 69–74. [Електронний ресурс] – Режим доступу: DOI: <https://doi.org/10.15673/fe.v13i4.2194> (дата звернення: 21.02.2024).
7. Лисюк, Т., Терещук, О., & Пасічник, М. (2022). Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, (40). [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11> (дата звернення: 21.02.2024).
8. Лістрова О. С. Інструменти інноваційного маркетингу готельного господарства / О. С. Лістрова, О. О. Матвієнко, Т. В. Соломіна // Економічний вісник. – 2020. – № 2. – С. 105–114. [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://ev.nmu.org.ua/docs/2020/2/EV20202_105-114.pdf (дата звернення: 21.02.2024).

9. Лютак О.М., Баула О.В., Баула В.В. Інноваційні технології в міжнародній готельній індустрії. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону. 2023. Вип. 19. Т. 1. С. 10 – 18. [Електронний ресурс] – Режим доступу: DOI: <https://doi.org/10.15330/apred.1.19.10-18>. (дата звернення: 21.02.2024).

Список додаткової літератури і матеріалів

1. Влащенко Н. М. Впровадження логістичних систем в діяльність туристсько-рекреаційного комплексу / Н. М. Влащенко, Д. Ю. Безкровний // Теорія та практика управління розвитком економіки: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (10 жовтня 2019 р.; м. Київ). – Київ, 2019. – С. 337–340.
2. Геліх А. О. Аутстафінг у готельно-ресторанному господарстві / А. О. Геліх // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. / під заг. ред. В. М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. – С. 257–259.
3. Журавльова С.М., Гурова Д. Д., Цвілий С.М., Кукліна Т.С., Михайлик Д.П. Технології віртуального інформаційного простору в індустрії гостинності. Science, innovations and education: problems and prospects. Proceedings of the 14th International scientific and practical conference. (August 25-27, 2022). CPN Publishing Group. Tokyo, Japan. 2022. 487 p. Pp. 425-430. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://sci-conf.com.ua/xiv-mizhnarodna-naukovo-praktichna-konferentsiya-science-innovations-and-education-problems-and-prospects-25-27-08-2022-tokio-yaponiya-arhiv/> (дата звернення: 21.02.2024).
4. Кіш Г., Шпіс Н. Завдання, мета та інструменти антикризового менеджменту ресторанних підприємств в умовах пандемії Covid-19. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2022. Випуску № 1 (34). С. 96-101. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/34_2022/18.pdf (дата звернення: 21.02.2024).
5. Максименко О.Р., Красножон С.В. Інноваційні технології у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. Збірник наукових праць ХКТЕІ. 2020. №16. С. 252 – 261.
6. Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – 269 с.
7. Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.
8. Міхненко М., Лихолат О., Вишнікіна О. Екологічність та свідоме споживання як інноваційний напрям розвитку індустрії гостинності України. Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування: тези

доп. ІV Міжнар. наук.- практ. конф. (21 вересня 2022 року, м. Львів) / за заг. ред. Н. Павленчик. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 272 с.

9. Миронов Ю.Б. Інновації в готельному бізнесі. Матеріали І Міжнар. наук.-практ. конф. "Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв". Прага: Oktan Print, 2020. 232 с. С.186-187. [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/myronov43.htm (дата звернення: 21.02.2024).
10. Нікольчук Ю. М. Готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, фінансове забезпечення, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку в Україні / Ю. М. Нікольчук // Бізнес Інформ. – 2020. – № 5. – С. 218–226.
11. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.