

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**“Інновації індустрії гостинності регіону”**

**Рівень вищої освіти** – другий (магістерський) рівень

**Ступінь вищої освіти** – магістр

**Галузь знань** - 24 “Сфера обслуговування”

**Спеціальність** - 241 “Готельно-ресторанна справа”

**Освітня програма** – Готельно-ресторанна справа

**Кількість кредитів** – 3 – 90 год., із них: аудиторних - 30 год.; самостійної роботи студента – 60 год.

**Форма навчання** – денна

**Рік підготовки** – 5, семестр – 11

**Компонент освітньої програми** – обов’язкова.

**Дні занять** – відповідно до розкладу.

**Консультації** – відповідно до графіку навчального процесу.

**Мова викладання** – українська.

**Керівник курсу:**

**Гузар Уляна Євгенівна** – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

**Контактна інформація:**

Адреса: 79007, вул. Костюшка, 11, м. Львів. ауд. 120, e-mail: [ulynal@ukr.net](mailto:ulynal@ukr.net)

**Опис дисципліни**

Інноваційний розвиток у сучасних умовах охоплює щоразу нові види економічної діяльності, а сутність інновацій розширюється від технологічних нововведень до нових ідей та пропозицій, що мають на меті кардинальне покращення якості життя населення. Водночас інноваційна активність із погляду підприємницької діяльності є надзвичайно ризикованою, а отже, також потребує зважених та науково обґрунтованих підходів до її планування та регулювання. Очевидно, що особливо помітними в Україні проблеми інноваційного розвитку є у відносно нових і перспективних видах економічної діяльності, зокрема у сфері послуг, до якої належить і індустрія гостинності.

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Інновації індустрії гостинності регіону» є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними процесами індустрії гостинності регіону.

**Предметом вивчення** є інноваційні процеси індустрії гостинності регіону.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни є: оволодіння особливостями впровадження і розповсюдження інновацій індустрії гостинності регіону; вміння аналізувати економічні та маркетингові інновації у сфері гостинності Львівської

області; визначати проблеми туристичного та готельно-ресторанного ринку регіону; характеризувати інновації у сфері державного регулювання індустрії гостинності регіону; аналізувати вплив факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємств сфери гостинності та розробляти SWOT-аналіз інноваційної діяльності індустрії гостинності Львівської області.

### Навчальний контент

Назви змістових тем	Розподіл годин				Результати навчання. Знати:
	разом	л	с	с.р.	
<b>Тема 1.</b> Особливості впровадження і розповсюдження інновацій індустрії гостинності регіону	18	2	4	12	- шляхи розвитку інновацій; - види соціальних ефектів інновацій; - особливості інноваційної піраміди; - інноваційні конфлікти і можливості їх розв'язання
<b>Тема 2.</b> Економічні інновації у сфері гостинності Львівської області	18	2	4	12	- нові методи підвищення ефективності діяльності туристичних, готельно-ресторанних підприємств шляхом реалізації функції заощадження; - інноваційні методи залучення інвестицій в індустрію гостинності регіону
<b>Тема 3.</b> Маркетингові інновації у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі львівського регіону	18	2	4	12	- інновації в маркетингових комунікаціях; - поняття маркетингової інновації; - зарубіжний досвід управління маркетингом підприємств індустрії гостинності
<b>Тема 4.</b> Інновації у сфері державного регулювання індустрії гостинності регіону	18	2	4	12	- проблеми туристичного та готельно-ресторанного ринку регіону; - методи державного регулювання сфери гостинності Львівської області; - сучасний розвиток санаторно-курортної діяльності у Львівському регіоні
<b>Тема 5.</b> Фактори, що впливають на успішність інноваційних процесів сфери гостинності Львівської області	18	2	4	12	- вплив факторів зовнішнього середовища на функціонування індустрії гостинності регіону: політичні, економічні, соціальні, демографічні, міжнародні, науково-технічні; - здійснення SWOT-аналізу інноваційної діяльності індустрії гостинності Львівської області; - основні положення Стратегії розвитку Львівщини до 2027 року
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>60</b>	

### Формування програмних компетентностей

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

#### 1) загальні компетентності:

**ЗК5.**Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей та пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.

**ЗК6.**Здатність спілкуватися та співпрацювати з фахівцями інших галузей, адаптуватися у соціальному та професійному середовищі.

#### 2) фахові компетентності:

**ФК5.** Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

**ФК12.** Здатність застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управляти технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства

**ФК13.** Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільні знання і практичні навички для розроблення нових та вдосконалення існуючих продуктів спеціального призначення.

#### **Програмні результати навчання:**

**РН 12.** Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.

**РН14.** Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності.

### **Політика курсу**

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (55% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) окремих робіт чи курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час написання модульної контрольної роботи заборонене. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати на лекційних та семінарських заняттях, а лише під час виконання практичних робіт. Виконання індивідуальної роботи – обов'язкове.

Якщо поточне оцінювання та модульна контрольна робота здійснюється студентами на дистанційній платформі Moodle, то студенти мають можливість один раз скласти завдання, дедлайн яких чітко встановлений параметрами програми.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання студента та при відсутності пропусків на лекційних заняттях студенту нараховуються додаткових 5 балів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 50 балів. Поточні 50 балів студенти мають змогу отримати протягом вивчення курсу дисципліни.

Виконання індивідуальної роботи – 20 балів. Суть індивідуального завдання полягає в тому, що кожен студент повинен пройти безкоштовні on-line курси від компанії Google: «Ефективне налагодження зв'язків» Режим доступу: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua/course/effective-networking> та «Діліться ідеями за допомогою історій і візуалізацій» Режим доступу: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua/course/storytelling-design>.

Підсумковий контроль – написання модульної контрольної роботи, яка оцінюється в 30 балів.

Всього за курс – 100 балів. До залікової відомості вноситься сумарна кількість балів отриманих на основі поточного, підсумкового контролю знань та виконання індивідуальної роботи.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК - <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>, Робочої програми - <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27972> та Порядку оцінювання - <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27971>.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Василенко В. О., Шматько В. Г. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. Видання 3-є, вип. та доп. /За ред. В.О. Василенко. –К.: Центр навчальної літератури, 2005. 440с.

2. Гузар У.Є. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : робоча програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів, галузь знань 24 „Сфера обслуговування”, спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2021. - 29 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27892>.

3. Гузар У.Є. Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі : робоча програма навчальної дисципліни підготовки магістрів галузь знань 24 „Сфера обслуговування” спеціальність, 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 25 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26959>.

4. Гузар У.Є. Конкурентоспроможність закладів індустрії гостинності : програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 11 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26874>.

5. Гузар У.Є. Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу: робоча програма з навчальної дисципліни підготовки бакалаврів, галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа / розроб. Гузар У. Є. - Львів, 2020. - 28 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26879>.

6. Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності. Навч. посібник. –Вид-во 2-ге, без змін. –К.: КНЕУ, 2006. -204с.

7. Пащука М. Т., Шкільнюк О. М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. Посібник. –К.: Центр навчальної літератури, 2005. -118с.

8. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Є. В. Самарцев, Х. Й. Роглев. – К.: Ліра-К., 2005. – 520 с.

9. Антонюк Л.Л., Поручник А.М., Савчук В.С. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія – К. : КНЕУ, 2000. – 124 с.

10. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посібник / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. Н. Меркулов. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.

11. Методи, моделі і інформаційні технології в управлінні економічними системами різних рівнів ієрархії : монографія / О. О. Бакаєв, Л. І. Бажай, Л. І. Кайдан, та ін. за ред. О. О. Бакаєва / НАН України, Міжнародний науково-навчальний центр інформаційних технологій і систем. – К : Логос, 2008. – 127 с.

12. Новікова О. В. та ін.. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. – Харків: Світ книги, 2014. – 411 с.

Додаткова:

13. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 4.07.2002 №40 – IV // ВВР України. – №36. – 2002.

14. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>.

15. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012-%D1%80>.