

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В МЕНЕДЖМЕНТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

ОК 10

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни Скриньковський Р.М., кандидат економічних наук, професор

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Інноваційні технології в менеджменті готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів ступеня магістра є формування системи знань і практичних компетентностей щодо вибору, впровадження та оцінювання інноваційних технологій як інструментів менеджменту – інформаційних, цифрових, технологічних і енергетичних – у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Технологічна обізнаність:** Аналіз сучасних інноваційних технологій у готельному і ресторанному господарстві та тенденцій їх розвитку.
2. **Вибір рішень:** Обґрунтування вибору технологічних рішень відповідно до потреб закладу.
3. **Впровадження:** Планування впровадження технологій, інтеграції систем і навчання персоналу.
4. **Оцінювання:** Оцінювання ефективності, ризиків і безпеки технологій, зокрема кібербезпеки та захисту персональних даних.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Інноваційні технології в гостинності: сутність і класифікація.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - поняття технологічної інновації; - класифікацію технологій у ГРГ; - модель «розумної гостинності». Вміти: класифікувати технології закладу та визначати технологічні прогалини.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Системи управління готелем і рестораном.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - PMS, channel manager, системи бронювання; - POS і системи керування кухнею; - інтеграцію систем. Вміти: обирати систему управління для закладу та формувати вимоги до неї.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Цифровий клієнтський досвід.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - мобільні застосунки, онлайн-реєстрація, безконтактні сервіси; - цифрові меню та замовлення; - CRM і персоналізацію. Вміти: проєктувати цифровий шлях гостя; оцінювати зручність сервісів.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Штучний інтелект, роботизація та автоматизація.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - застосування ШІ в обслуговуванні та управлінні; - чат-боти та віртуальні асистенти; - роботизацію процесів. Вміти: оцінювати доцільність автоматизації процесів і ризики застосування ШІ.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Інтернет речей і «розумні» номери.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - IoT у готелях; - системи енергоменеджменту; - управління інфраструктурою. Вміти: обґрунтовувати впровадження IoT-рішень для зниження витрат.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Інноваційні технології виробництва їжі.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - пароконвекція, су-від, шокове охолодження; - цифровий контроль безпечності харчових продуктів; - технології зменшення відходів. Вміти: обирати технологічне обладнання та оцінювати його ефективність.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Енергонезалежність і стійкість закладів.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - автономні джерела енергії; - енергоефективні технології; - резервування систем. Вміти: розраховувати потребу в резервному живленні; обґрунтовувати заходи енергостійкості.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

Тема 8. Кібербезпека, захист даних і оцінювання ефективності технологій.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - загрози кібербезпеці в гостинності; - вимоги до захисту персональних даних гостей; - методи оцінювання ефективності інвестицій у технології. Вміти: оцінювати ризики кібербезпеки; розраховувати окупність технологічного проєкту.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Технології безконтактного обслуговування. 2. Цифрові ключі та мобільна реєстрація. 3. Управління репутацією онлайн. 4. Аналітика даних у ресторанному бізнесі. 5. Віртуальна та доповнена реальність у гостинності. 6. Технології доставки їжі. 7. Цифрові системи HACCP. 8. Сонячна енергетика для готелів. 9. Кейси впровадження ШІ в українських закладах.		
Всього	16/16/58			
Всього балів за поточний контроль				**40**
Екзаменаційна оцінка				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, 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)	ПРН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. ПРН09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв’язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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.
Методи навчання і оцінювання	ПРН03 – кейс-метод, оцінювання ефективності впровадження технологій; контроль – розрахункове завдання, тест. ПРН09 – демонстрація й практикум із PMS, POS, channel manager;

	контроль – практичне завдання. ПРН11 – проєктна робота: технологічне рішення для закладу; контроль – захист проєкту. Підсумковий контроль – екзамен.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

1. Buhalis D., Leung R. Smart hospitality – Interconnectivity and interoperability towards an ecosystem. International Journal of Hospitality Management. 2018. Vol. 71. P. 41–50. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.11.011
2. Law R., Buhalis D., Cobanoglu C. Progress on information and communication technologies in hospitality and tourism. International Journal of Contemporary Hospitality Management. 2014. Vol. 26, No. 5. P. 727–750. https://doi.org/10.1108/IJCHM-08-2013-0367
3. Tussyadiah I. A review of research into automation in tourism: Launching the Annals of Tourism Research Curated Collection on Artificial Intelligence and Robotics in Tourism. Annals of Tourism Research. 2020. Vol. 81. Article 102883. https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.102883
4. Robots, Artificial Intelligence, and Service Automation in Travel, Tourism and Hospitality / ed. by S. Ivanov, C. Webster. Bingley : Emerald Publishing, 2019.
5. Про захист персональних даних : Закон України від 01.06.2010 № 2297-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2297-17
6. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 472 с.

	7. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с. 8. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2018. 564 с. 9. ISO 22483:2020. Tourism and related services – Hotels – Service requirements. Geneva : ISO, 2020. 29 p. 10. Kasavana M. L., Cahill J. J. Managing Technology in the Hospitality Industry. 5th ed. Lansing, MI : American Hotel & Lodging Educational Institute, 2007. 11. Collins G. R., Cobanoglu C., Bilgihan A., Berezina E. Hospitality Information Technology: Learning How to Use It. 8th ed. Dubuque, IA : Kendall Hunt, 2017. 12. Buhalis D. eTourism: Information Technology for Strategic Tourism Management. Harlow : Financial Times Prentice Hall, 2003. 376 p. 13. Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Михайліченко Г.І., Ткаченко Т.І. та ін. Інновінг в туризмі: монографія / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 532 с. 14. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти: затв. наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26. Київ, 2021.
Інформаційні ресурси	Давидова О.Ю., Колесникова В.Д. Диджиталізація як драйвер зростання конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Бізнесінформ. 2022. № 12. С. 113–120. URL: https://business-inform.net/export_pdf/business-inform-2022-12_0-pages-113_120.pdf Кащук К.М., Мосійчук І.В., Саух І.В. Сучасні технології управління в готельно-ресторанному бізнесі: практики та інновації. Бізнесінформ. 2023. № 6. С. 93–99. URL: https://business-inform.net/export_pdf/business-inform-2023-6_0-pages-93_99.pdf Альбещенко О.Ю., Рогова Н.В., Оніщенко О.М. Досвід розвинених країн у впровадженні інноваційних підходів в готельно-ресторанний бізнес. Економіка та суспільство. 2024. № 63. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/4074