

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій
 Кафедра економічної кібернетики, бізнес-економіки та інформаційних систем

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Моделювання інноваційних процесів»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада доцент кафедри економічної кібернетики, бізнес-економіки та інформаційних систем

Кузьменко Олександра Костянтинівна
 кандидат економічних наук, доцент

Контактний телефон	050- 726-07-03
Електронна адреса	oldrakk@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua
Консультації	очна http://www.ek.puet.edu.ua он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://el.puet.edu.ua

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	є формування знань та навичок у магістрів стосовно основ моделювання нововведень та інноваційних процесів, їх моделей та методів, що найчастіше застосовуються для кількісного обґрунтування управлінських рішень та математичного моделювання інноваційних процесів; давати рекомендації щодо практичного використання результатів аналізу в оцінці майбутньої економічної ситуації щодо прийнятого інноваційного процесу. Тим самим, усвідомлення того, що управління нововведеннями є серцевиною підприємницької діяльності, необхідною умовою успішного бізнесу, оскільки саме нововведення сприяють підвищенню якості та зниженню собівартості продукції, забезпечують її конкурентоспроможність.
Тривалість	3 кредити ЄКТС / 90 годин (лекції 18 год., практичні заняття 18 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: ПМК (залік)
Базові знання	Для успішного опанування компетентностей необхідні базові знання з дисциплін освітнього ступеня «бакалавр»: «Вища математика», «Поглиблене вивчення вищої математики», «Інформатика», «Економіка підприємства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Інноваційні ресторани технології».
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинені оволодіти здобувач
<p>ПР 7. Формулювати висновки та практичні рекомендації на основі репрезентативних і оригінальних результатів досліджень, готувати методичні рекомендації.</p> <p>ПР 14. Аналізувати і прогнозувати потреби населення в готельно-ресторанних послугах.</p> <p>ПР 19. Упорядковувати бізнес-процеси на підприємствах готельно-ресторанної індустрії за рахунок впровадження сучасних інформаційних технологій.</p>	<p>ЗК-7 - Вміння досліджувати тенденції розвитку та концептуально-змістове моделювання програмних, апаратних, лінгвістичних засобів для автоматизованих систем соціально-комунікаційних структур і галузей.</p> <p>ЗК-8 - Володіти комп'ютерними та інформаційними технологіями, усвідомлювати цінності суб'єктивної позиції в інформаційному просторі та уміти на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень.</p> <p>СК-02 - готовність застосовувати методи аналізу, розробки, пошуку рішень у господарській діяльності, оцінювати ефективність процесів підприємств готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК-07 - здатність ставити завдання і обирати методи дослідження, інтерпретувати та представляти результати наукових досліджень у готельному і ресторанному бізнесі.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Сутність та основні поняття моделювання інноваційних процесів		
Тема 1. Сутність та зміст моделювання інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань	Підготувати доповідь та презентацію на тему: «Сучасні технології 2018 (2019, 2020) року».
Тема 2. Методи прогнозування інноваційних процесів підприємств готельно-ресторанної та курортної справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань та індивідуальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Завдання: За допомогою програми MS Excel розрахувати індекс припливу в країну прямих іноземних інвестицій. Із використанням засобу MS Excel «Диспетчер сценаріїв» виконати розрахунок індексу за кількома сценаріями. Оформити результати у вигляді звіту на робочому аркуші MS Excel та вибрати оптимальний варіант.
Тема 3. Використання однофакторної та множинної регресії в моделюванні інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань та індивідуальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Завдання 1. На основі статистичних даних залежного фактору Y та незалежного фактору X побудувати економіко-математичну модель залежності. Знайти оцінки коефіцієнтів моделі засобами MS Excel, перевірити її статистичну значущість та виконувати прогноз.

<i>Назва теми</i>	<i>Види робіт</i>	<i>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</i>
		Завдання 2. За даними вибірки, знайти найкращий вид функції, який відповідає даним (специфікувати вибіркові дані функціями). Виконати економетричний аналіз. Знайти прогноз в точці при $X_{пр}$. Побудувати графік функції $Y = f(X)$, яка найкраще відповідає даним регресії.
Тема 4. Експертні методи при моделюванні інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Підготувати виступ на тему: «Методи моделювання інноваційних процесів». Сформувати 20 тестових питань за темою.
Модель 2. Моделі управління інноваційними процесами в готельно-ресторанній та курортній справ		
Тема 5. Розробка моделей управління інноваційними процесами підприємств готельно-ресторанної та курортної справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань та індивідуальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Завдання. Використання лінійного та нелінійного програмування та оптимізації у бізнесі.
Тема 6. Порівняльний аналіз методів кількісного та якісного оцінювання інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справах. Моделювання бізнес-процесів на підприємствах готельно-ресторанної та курортної справ	Обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань та індивідуальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Сформувати 20 тестових питань за темою. Завдання. Розробити інформаційну систему «Готель» для підвищення ефективності роботи з інформацією. База даних інформаційної системи повинна містити відомості про номери готелю: категорія, кількість місць, вартість проживання за добу. Інформаційна система автоматизує резервування номерів і реєстрацію новоприбулих постояльців (прізвище, ім'я, по батькові, відомості про документ, що засвідчує особистість, місце постійного проживання, номер апартаменту, дата в'їзду, дата виїзду), веде облік платежів за проживання та за телефонні переговори, полегшує облік зайнятих, зарезервованих і вільних на даний момент апартаментів готелю. Розробити: модель у стандарті IDEF0, діаграму дерева вузлів, виконати вартісний аналіз (ABC).

<i>Назва теми</i>	<i>Види робіт</i>	<i>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</i>
Тема 7. Використання процедур класифікації в моделюванні інноваційних процесів в готельно-ресторанній та курортній справ	Обговорення матеріалу заняття; виконання навчальних завдань, виконання завдань самостійної роботи.	Сформулювати 10 тестових питань за темою.

Інформаційні джерела

1. Сайт статистики – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Глухов В.В., Медников М.Д., Коробко С.Б. Математические методы и модели для менеджмента. 2-е изд. Испр. и доп. – СПб: Изд-во «Лань», 2005. – 528 с.
3. Гурский Д.А. Вычисление в MathCAD 12 / Д.А. Гурский, Е.С. Турбина. – СПб: Питер, 2006. – 544с.
4. Єріна А.М. Статистичне моделювання та прогнозування : навч. посібн. / А.М. Єріна. – К.:КНЕУ, 2011. – 172с.
5. Кирьянов Д.В. Самоучитель MathCAD 11 / Д.В. Кирьянов. – СПб: БХВ-Петербург, 2003. – 560 с.
6. Кошкаръов О.П. Методи і моделі прийняття управлінських рішень навчальний посібник / О.П. Кошкаръов, А.О. Коломицева. - Донецьк: СПД Купріянов. – 2010. – 377с.
7. Кузьменко О.К. Моделювання інноваційних процесів : на-вчальні завдання та ме-тодичні рекомендації для лабораторних за-нять і самостійної робо-ти студентів спеціаль-ностей 8.14010102 «Ку-рортна справа», 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» / О.К. Кузьменко. – – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2014. – 196 с.
8. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент : навч. посібн. / П.П. Микитюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2007. – 400 с.
9. Михайлова Л.І. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчіна, І.О. Шарко. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с.
10. Орлова И.В. Экономико-математическое моделирование: Практическое пособие по решению задач. –М.: Вузовский учебник: ВЗФЭИ, 2005.-144с.
11. Охорзин В.А. Компьютерное моделирование в системе Mathcad. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 243 с.
12. Скрипко Т.О. Інноваційний менеджмент: навч.посіб. / Т.О. Скрипко. – К.: Знання,2011. – 243 с.
13. Стадник В.В. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства/ В.В. Стадник, М.А. Йохна. – Хмельницький: ХНА, 2010.–320 с.
14. Стойко І.І. Управління інноваціями (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, тести). Навч.-метод. посібник. / І.І. Стойко /. – Тернопіль, ТНТУ імені Івана Пулюя, 2016. – 200 с.
15. Тарасевич Ю.Ю. Математическое и компьютерное моделирование / Ю.Ю. Тарасевич. – М.: Едиториал УРСС, 2002. – 144 с.
16. Федосеев В.В. Экономико-математические методы и прикладные модели: Учебное пособие для вузов/ В.В. Федосеев, А.Н. Гармаш, И.В. Орлова и др.; под ред. В.В. Федосеев. – 2-е изд-во, перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005 – 304 с.
17. Ястремська О.М. Моделювання інноваційних процесів: навч. посіб. / О.М. Ястремська, К.В. Тонєва. - Х.: Вид. ХНЕУ, 2010. – 176 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, ПП Mathcat, AllFusion Process Modeler.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням

термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти:

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

<i>Види робіт</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
Модуль 1 (теми 1-4): обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (38 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	62
Модуль 2 (теми 5-7): обговорення матеріалу занять (3 бали); виконання навчальних завдань (19 балів); завдання самостійної роботи (6 балів); поточна модульна робота (10 балів)	38
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

<i>Сума балів за всі види навчальної діяльності</i>	<i>Оцінка за шкалою ЄКТС</i>	<i>Оцінка за національною шкалою</i>
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни