

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної роботи
доц. Антон ПАНТЕЛЕЙМОВИЧ



Робоча програма навчальної дисципліни

Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі

рівень вищої освіти другий (магістерський)

напрямок спеціальності «Сфера обслуговування»

спеціальність 242 «Туризм»

річної програма «Туризм»

з предмету дисципліни за вибором

культури міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

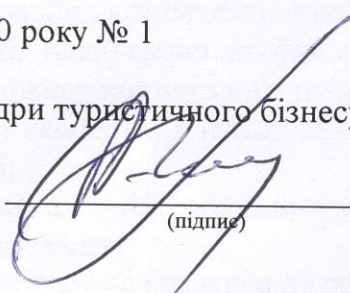
“28” серпня 2020 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:
канд. екон. наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства
Ганна ГАПОНЕНКО

Програму схвалено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та країнознавства

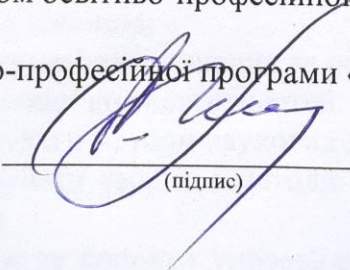
Протокол від “28” серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства


_____ Анатолій ПАРФІНЕНКО
(підпис)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Туризм»

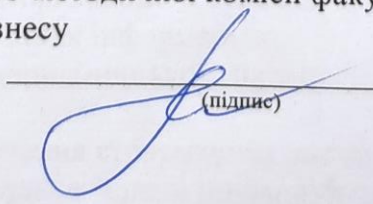
Гарант освітньо-професійної програми «Туризм»


_____ Анатолій ПАРФІНЕНКО
(підпис)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “28” серпня 2020 року № 1

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


_____ Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(підпис)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістрів за спеціальністю 242 «Туризм»

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни

Мета дисципліни – оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно-ресторанному бізнесі; ознайомлення із теоретичними основами розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни:

- формування наступних загальних компетентностей:
 - ЗК2 – Здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності;
 - ЗК3 – Уміння працювати в міжнародному та вітчизняному професійному середовищі;
 - ЗК5 – Уміння спілкуватися з експертами інших сфер діяльності по актуальних проблемах розвитку туризму і рекреації;
 - ЗК7 – Дух підприємництва, креативність, бажання досягти успіху і самореалізовуватися;
 - ЗК8 – Здатність до time-менеджменту;
 - ЗК9 – Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети;
 - ЗК10 – Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
 - ЗК11 – Дослідницькі навички і вміння;
 - ЗК12 – Уміння приймати обґрунтовані рішення та розв’язувати проблеми.
- формування наступних фахових компетентностей:
 - ФК2 – Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері туризму;
 - ФК5 – Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління;
 - ФК7 – Здатність розробляти та сприяти запровадженню регіональних програм розвитку сталого туризму;
 - ФК8 – Здатність запроваджувати в практику міжнародний досвід рекреаційно-туристичної діяльності;
 - ФК9 – Розуміння механізмів взаємодії суб’єктів світового та національного туристичного ринків і положень соціально-відповідального бізнесу в туризмі та рекреації;
 - ФК10 – Здатність управляти ризиками в туризмі;
 - ФК11 – Здатність до управління інформацією;
 - ФК12 – Здатність до підприємницької діяльності на національному та міжнародному туристичному ринку;
 - ФК13 – Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку туристичного бізнесу;
 - ФК18 – Здатність застосовувати моделі інноваційного розвитку туристичних підприємств;
 - ФК19 – Здатність до управління проектами для досягнення цілей господарської діяльності підприємств туристичної індустрії.

1.3. Кількість кредитів

5 кредитів

1.4. Загальна кількість годин

150 год.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
2-й	2-й
Лекції	
30 год.	12 год.
Практичні, семінарські заняття	
15 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
105 год., в т.ч.	138 год., в т.ч.
Індивідуальні завдання	
Контрольна робота 20 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

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

ПРН1 – Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності на межі предметних областей туризму;

ПРН3 – Здатність використовувати інформаційно-інноваційні методи і технології в сфері туризму;

ПРН7 – Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері рекреації, туризму, гостинності;

ПРН8 – Вільно володіти державною мовою та використовувати її в професійній діяльності;

ПРН11 – Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері та у сфері наукових досліджень у галузі туризму;

ПРН16 – Здатність здійснювати управління підприємством індустрії туризму та рекреації;

ПРН17 – Діяти у полікультурному середовищі;

ПРН18 – Використовувати комунікативні навички і технології, ініціювати запровадження методів комунікативного менеджменту в практику діяльності суб'єктів туристичного бізнесу;

ПРН19 – Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень;

ПРН20 – Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування;

ПРН21 – Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики;

ПРН22 – Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя;

ПРН23 – Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Вступна лекція. Теорії інноваційного розвитку

Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно-ресторанної справи. Технологічний підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанної справи. Циклічний розвиток економіки. Роль підприємця в інноваційних процесах. Підприємницька діяльність в готельно-ресторанній справі та зміна управлінських парадигм в організаціях сфери обслуговування. Види інновацій за класифікаційними ознаками. Життєвий цикл інновацій. Дослідження М.Д. Кондратьєва. Теорія інноваційного розвитку Й. Шумпетера

Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі

Об'єкти інноваційної діяльності готельно-ресторанної справи. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації послуг підприємств готельно-ресторанної справи. Інновації в управлінні готельними та ресторанными підприємствами. Нові форми управління в готельно-ресторанній справі: управління за контрактом, ділове партнерство, корпоратизація, мережі та консорціуми, альянси, ланцюги та ін. Моніторинг інновацій як основа цілеспрямованого новаторства. Типи інновацій у готельному господарстві: товарна - упровадження нового продукту; технологічна - упровадження нового методу виробництва; ринкова - створення нового ринку товарів і послуг; маркетингова - освоєння нового джерела постачання сировини; управлінська - реорганізація структури управління; соціальна - упровадження заходів з метою покращення життя населення. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельно-ресторанної індустрії.

Тема 3. Державне регулювання інноваційної діяльності

Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельно-ресторанній справі. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні виникнення і розповсюдженні інновацій. Принципи гармонійного розвитку туризму. Національна інноваційна система. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу.

Тема 4. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному бізнесі

Розвиток і застосування інформаційних технологій в туризмі. Автоматизовані системи бронювання і резервування в туризмі. Склад послуг різних систем бронювання і резервування. Інформаційні системи бронювання мережі туристичних агенств (Tourdealer). Соціальні мережі як засіб інформування про тури. Мережі туристичної контактової реклами ClickTravel. Таргетінг. Електронні магазини товарів для туризму. Віртуалізація інформаційного забезпечення туриста. Віртуальні подорожі. Приклади використання інноваційних інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 5. Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі

Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Впровадження новітніх систем забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації. Інновації в обслуговуванні гостей службами поверхів. Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю. Впровадження інновацій у сфері надання додаткових послуг.

Тема 6. Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства

Особливості формату та групування закладів готельного та ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.

Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в готельному та ресторанному господарстві

Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент». Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.

Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки.

Інноваційні послуги в закладах готельного господарства.

Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств

Критерії результативності інноваційної діяльності. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. Ризики інноваційних проєктів. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного та ресторанного підприємства.

Тема 9. Сутність і принципи планування інновацій

Прогнозування нововведень на рівні готельних та ресторанних підприємств. Характеристика експертних методів прогнозування попиту. Сутність і принципи планування інновацій.

Тема 10. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі

Макроекономічні джерела фінансового забезпечення інноваційного розвитку: державні замовлення та урядові закупівлі, соціальні фонди в туризмі; кредити під гарантію уряду, податкові стимули та бюджетне фінансування івентивних заходів в туризмі, підтримка експорту національного туристичного продукту; можливості донорського фінансування інноваційних проєктів. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства. Оцінювання ефективності інноваційного проєкту готельного підприємства. Оцінювання ризику реалізації інноваційного проєкту.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього го	у тому числі					усього го	у тому числі				
		л	п	ла а б.	ін д.	с. р.		л	п	ла б.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Вступна лекція. Теорії інноваційного розвитку	13	3	1			9	13	2				11
Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі	13	3	1			9	13	2				11
Тема 3. Державне регулювання інноваційної діяльності	13	3	1			9	13	2				11
Тема 4. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному бізнесі	13	3	1			9	13					13
Тема 5. Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі	13	3	1			9	13					13
Тема 6. Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства	13	3	2			8	13					13
Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в готельному та ресторанному господарстві	13	3	2			8	13					13
Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств	13	3	2			8	13	2				11
Тема 9. Сутність і принципи планування інновацій	13	3	2			8	13	2				11
Тема 10. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі	13	3	2			8	13	2				11
Контрольна робота	20					20	20					20
Усього годин	150	30	15			105	150	12				138

4. Теми семінарських (практичних, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Вступна лекція. Теорії інноваційного розвитку (дистанційно)	1	
2	Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі (дистанційно)	1	
3	Державне регулювання інноваційної діяльності (дистанційно)	1	
4	Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному бізнесі (дистанційно)	1	
5	Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі (дистанційно)	1	
6	Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства (в аудиторії)	2	
7	Інноваційні форми обслуговування в готельному та ресторанному господарстві (в аудиторії)	2	
8	Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств (дистанційно)	2	
9	Сутність і принципи планування інновацій (дистанційно)	2	
10	Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі (дистанційно)	2	
	Разом	15	

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Вступна лекція. Теорії інноваційного розвитку»	9	11
2	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі а»	9	11
3	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Державне регулювання інноваційної діяльності»	9	11
4	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному бізнесі»	9	13
5	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі»	9	13
6	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства»	8	13
7	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інноваційні форми обслуговування в готельному та ресторанному господарстві»	8	13
8	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Комплексна оцінка ефективності інноваційної	8	11

	діяльності підприємств»		
9	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Сутність і принципи планування інновацій»	8	11
10	Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі»	8	11
	Контрольна робота	20	20
	Разом	105	138

6. Індивідуальні завдання

Написання контрольної роботи з дисципліни «Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі».

Контрольна робота передбачає систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з курсу, розвиток навичок самостійної роботи з літературними джерелами, вміння презентувати результати роботи. Контрольна робота виконується студентом самостійно. Студент має право самостійно обрати тему роботи заздалегідь узгодивши її з викладачем. Оцінка враховується при виставленні загальної оцінки з дисципліни.

Контрольна робота складається з титульної сторінки, змісту, вступу, основної частини, висновків, списку використаних джерел та додатків за необхідності. Вступ має розкривати актуальність обраної теми, мету та завдання написання роботи. Основна частина має складатися з кількох пунктів, що послідовно розкривають тему роботи. У висновках повинні міститися власні міркування щодо досягнутої мети.

В друкованому варіанті обсяг роботи повинен становити 15-17 стор., де вступ – 2 стор., основна частина – 9-11 стор., висновок – 1,5-2 стор., список використаної літератури – 1,5-2 стор.

Термін виконання – не пізніше ніж за 20 днів до початку залікового тижня. Детальні вимоги до змісту індивідуальних завдань, критерії оцінювання та оформлення контрольної роботи наведені в НМКД «Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі».

7. Методи контролю

Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах:

- оцінювання роботи студентів під час практичних занять;
- оцінка за індивідуальну роботу студентів;
- проведення проміжного контролю;
- проведення підсумкового контролю.

Загальна оцінка з дисципліни визначається як сукупність балів, що студент отримує за змістовні модулі та модульний контроль.

Поточний контроль знань студентів здійснюється шляхом проведення тестування з основних навчальних елементів змістовних тем. Сума балів, які студент денної форми навчання може набрати дорівнює 60.

Підсумковий контроль здійснюється у форму заліку. До заліку допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю та написання і захисту контрольної роботи. Загальна кількість балів за успішне виконання залікових завдань становить 40.

Підсумковий контроль представлений у вигляді тестових питань.

УВАГА! У разі використання заборонених джерел під час заліку студент на вимогу викладача залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку (0).

У разі настання / подовження дії **обставин непоборної сили** (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість скласти **залік в тестовій формі** (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) **дистанційно на платформі Moodle** в дистанційному курсі «Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі», режим доступу: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=2403>

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума контрольних оцінок та балів, отриманих за результатами поточного та підсумкового семестрового контролю. Загальна сума балів підсумкового семестрового контролю складає 100.

8. Схема нарахування балів

Приклад для підсумкового семестрового контролю в формі заліку з заліковою роботою:

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання										Разом	Залікова робота	Сума	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10				Індивідуальне завдання
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	60	40 (мінімум – 20)	100 (мінімум – 50)
60 (мінімум – 30)													

T1, T2 ... T10 – змістові теми.

Структура та складові підсумкової оцінки з дисципліни

Поточний контроль протягом семестру – 60 балів.

З них:

- активна робота на семінарських заняттях – 30 балів (2,5 бали кожне семінарське);
- поточний контроль – 20 балів;
- контрольна робота – 10 балів.

Поточний контроль проводиться на кожному семінарському занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях.

Критерії оцінювання знань студентів на семінарських заняттях

Усний виступ, виконання письмового завдання	Критерії оцінювання
2,5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
2	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
1,5	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання

	необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
1	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
0,5	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стисло і системно викладено основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами, теоріями тощо.

Кожен студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі. Під час самостійної роботи рекомендується доповнити записи лекції та завершити виконання завдань, що були зазначені в Робочій програмі та ОКЛ.

2 бали нараховуються студентам, які в повному обсязі самостійно і творчо опрацювали всі питання лекції і вільно володіють її змістом.

1 бал нараховується студентам, які опрацювали лише окремі питання лекції і не достатньо вільно володіють її змістом.

Критерії поточного контролю знань студентів

Поточний контроль проводиться з метою визначення стану успішності здобувачів вищої освіти за період теоретичного навчання. Поточний контроль знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт або комп'ютерного тестування.

Письмова контрольна робота або тестування	Критерії оцінювання
15-20	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
10-14	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
5-9	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
1-4	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.

Критерії оцінювання контрольної роботи з дисципліни

- Оформлення роботи 2 бали.
- Повнота викладеної інформації 4 бали.
- Захист роботи 4 бали.

Теми контрольних робіт з дисципліни додаються.

Умови допуску студента до підсумкового семестрового контролю (заліку): виконання контрольної роботи, виконання поточного контролю у вигляді тестів за результатами яких він набрав не менше 30 балів.

Підсумковий семестровий контроль

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль оцінюється у 40 балів та представлений у вигляді тестових питань.

За підсумками поточного і підсумкового контролю студент може набрати від 0 до 100 балів включно. Мінімальна кількість балів, які повинен набрати студент для одержання

заліку, становить 50 балів. Національна шкала ґрунтується на рейтингу здобувачів вищої освіти у складі потоку/курсу:

- здобувачам вищої освіти, які повністю оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, можуть дати відповіді на всі питання курсу, опанували рекомендовану літературу, виставляють оцінку *90-100 балів*. При цьому оцінку – 100 балів, як виняток, можуть отримати тільки здобувачі вищої освіти, які, крім відмінних знань за програмою дисципліни, виявили активність в науково-дослідній роботі за тематикою курсу, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях тощо;
- здобувачам вищої освіти, які оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, проте у відповідях допустили неточності, ставлять оцінку *70-89 балів*;
- здобувачам вищої освіти, які показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни на репродуктивному рівні й при відповідях допускають помилки, ставлять оцінку *50-69 балів*;
- здобувачі вищої освіти, які за результатами вивчення дисципліни отримали *незадовільні оцінки (49 та нижче)*, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

Для дистанційної форми навчання

Вид навчальної діяльності	Максимальна кількість балів	Мінімальна кількість балів
Проміжний поточний контроль	40	20
Контрольна робота	20	10
Поточний контроль	60	30
Підсумковий семестровий заліковий контроль	40	20
Підсумковий контроль	40	20
ВСЬОГО	100	50

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна література

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ССШ.
2. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закон України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
3. Про інноваційну діяльність: Закон України від 04.07.2002 р. № 40-IV.
4. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування: Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р., № 37.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ССШ.
6. Про затвердження Інструкції про порядок розгляду питань щодо продовження строку перебування в Україні іноземців та осіб без громадянства (Наказ № 887 від 19.11.99 р. М-ва внутрішніх справ України). URL: <http://rada.gov.ua./pravo>.
7. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
8. Про основні напрями розвитку туризму в Україні до 2010 року: Указ Президента України № 973/99 від 10 серпня 1999 р.
9. Про рекламу № 270/96-вр від 03.07.96 р. URL: <http://rada.gov.ua./pravo>.
10. Про туризм № 324/95-вр від 15.09.95 р. та Про внесення змін і доповнень до Закону України «Про туризм» від 18.11.03 р. URL: <http://rada.gov.ua./pravo>.
11. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
12. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
13. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
14. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
15. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення.
16. ДСТУ 3279-95 Стандартизація послуг. Основні положення
17. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219.
18. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації України 16.03.04, № 19). URL: <http://rada.gov.ua./pravo>
19. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис: особенности культуры и традиций питания народов мира: курс лекций / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К.: Атика, 2005. – 215 с.
20. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик; М-во образования и науки Украины. – 2-е изд. перераб. и доп. – К.: Дакор, 2009. – 367 с.
21. Батра Раджив. Рекламный менеджмент и Р. Батра, Д. Майерс, Д. Аакер. – М.; С.-Пб.; К.: Вильямс, 2000. – 780 с.
22. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К., 2010. – 447 с.
23. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / За ред. О. І. Волкова, М. П. Денисенка. – К.: Професіонал, 2004. – 960 с.
24. Інноваційні ресторани технології: автоматизована система управління «GMS Ресторан»: навч. посіб. / О. В. Василенко, О. П. Бондарчук, О. Ф. Денисюк [та ін.]. – Київ: КУТЕП. 2014. – 243 с.

25. Конран Т. Первокласний ресторан: ідея, створення, розвиток / Теренс Конран. – М.: Альпіна Бізнес Букс, 2008. – 210с.
26. Кухня. Менеджмент і організація / Під ред. З. Митше, Й. Райзингер, Д. Кранцль, П. Фишер, М. Бухингер. – М.: Видавництво «Центрполиграф», 2010. – 252 с
27. Ляпина І. Ю. Організація і технологія готельного обслуговування: навчальний посібник / І. Ю. Ляпина. – М.: Академія, 2002.
28. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий, О. М. Григоренко, Т. Є. Литвиненко, Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, А. М. Расулова, М. Л. Світлична. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632 с.

Допоміжна література

29. Лазерсон І. Як привлечь гостей в ресторан / Ілья Лазерсон, Федор Сокирянский. – М.: Ексмо, 2011. – 288 с.
30. Лоусан Ф. Ресторани, клуби, бари: планування, дизайн, управління / Ф. Лоусан. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
31. Любіцева, О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). - 3-є вид., перероб. та доп. [Текст] : навч. посіб. / О.О. Любіцева. - К.: «Альтпрес», 2005. - 436с: іл., картосхеми. - с. 253.
32. Менш Г. Технологічний пат: інновації перемагають депресію / Менш Г. – Кельн, 1975. – 261 с.
33. Михно М. А. Роль інновацій в туризмі: навчальний посібник / М. А. Михно. – М., 2004. – 210 с.
34. Стадник В. В. Інноваційний менеджмент: навч. посіб. / В. В. Стадник, М. А. Йохна. – Київ: Академвидав, 2006. – 463 с.
35. Тоффлер Е. Третя хвиля / Тоффлер Елвін; пер. з англ. А. Євса. – Київ: Видав. дім «Всесвіт», 2000. – 480 с.
36. Управління і організація в сфері послуг / К. Хаксевер, Б. Рендер, Р. Рассел [и др.]; пер. з англ. під ред. В. В. Кулибанової. – [2-е вид.]. – СПб.: Пітер, 2002. – 752 с.
37. Філіпенко, А.С. Економічний розвиток сучасної цивілізації : навч. посіб. [Текст] Філіпенко А.С. - 3-є вид., перероб. і допов. - К.: Знання України, 2006. -316с.
38. Шумпетер Й.А. Теорія економічного розвитку: дослідження підприємницької прибутливості, капіталу, кредиту, відсотка і циклу кон'юнктури. - М.: Прогрес, 1982. - 456 с
39. Ottenbacher M. C. Innovation Management in the Hospitality Industry Different Strategies for Achieving Success / Ottenbacher Michael C. // Journal of Hospitality & Tourism Research. – 2007. – November (vol. 31).
40. Ottenbacher M. The Product Innovation Process of Quick Service Restaurant Chains. International / M. Ottenbacher, R. J. Harrington // Journal of Contemporary Hospitality Management. – 2009. – Vol. 21 (5). – P. 523-541.

10. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

41. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. – Режим доступу : <http://www.kmu.gov.ua>.
42. Державне агентство України з туризму та курортів. Офіційний сайт. – Режим доступу : <http://www.tourism.gov.ua>.
43. Офіційний веб-портал Верховної ради України. – Режим доступу : <http://rada.gov.ua>.
44. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (ЮНВТО) – Режим доступу : <http://www2.unwto.org>
45. Офіційний сайт Всесвітньої Ради з туризму та подорожей (WTTC) – Режим доступу : <http://www.wttc.org>

11. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили (в тому числі запровадження карантинних обмежень через пандемію)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

– дистанційно на платформі Moodle (<https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=2403>) проводяться практичні (семінарські), індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних та семінарських занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких карантинних обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість (за заявою, погодженою деканом факультету) скласти **залік в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle** в дистанційному курсі «Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі», режим доступу: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=2403>.