

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 ПАНТЕДЕЙМОНОВ



«30» серпня 2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

**Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі**

рівень вищої освіти другий (магістерський)  
галузь знань **24 Сфера обслуговування»**  
спеціальність **242 «Туризм»**  
освітня програма **«Туризм»**  
вид дисципліни **за вибором**  
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021 / 2022 навчальний рік

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

“27” серпня 2021 року, протокол № 1


**РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:**

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

Програму схвалено на засіданні кафедри  
туристичного бізнесу та країнознавства

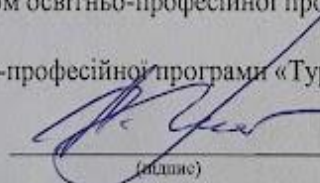
Протокол від “26” серпня 2021 року № 1

Завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства

  
Анатолій ПАРФІНЕНКО  
(підпис)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Туризм»

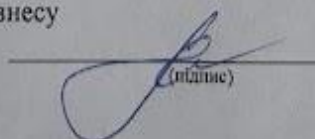
Гарант освітньо-професійної програми «Туризм»

  
Анатолій ПАРФІНЕНКО  
(підпис)

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

Протокол від “26” серпня 2021 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 «Туризм» підготовки магістра 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:

ЗК 1. Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, пріоритетів національного розвитку.

ЗК 2. Здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності

ЗК 3. Уміння працювати в міжнародному та вітчизняному професійному середовищі.

ЗК 5. Уміння спілкуватися з експертами інших сфер діяльності по актуальних проблемах розвитку туризму і рекреації

ЗК 6. Уміння розробляти проекти та управляти ними.

ЗК 7. Дух підприємництва, креативність, бажання досягти успіху і самореалізовуватися.

ЗК 8. Здатність до time-менеджменту.

ЗК 9. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.

ЗК 10. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

- формування наступних фахових компетентностей:

ФК 2. Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері туризму та рекреації.

ФК 5. Здатність використовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку на різних рівнях управління.

ФК 10. Здатність управляти ризиками в туризмі.

ФК 11. Здатність до управління інформацією.

ФК 12. Здатність до підприємницької діяльності на національному та міжнародному туристичному ринку.

ФК 13. Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку туристичного бізнесу.

ФК 18. Розуміння методів та інструментів економічного управління міжнародним туристичним бізнесом.

ФК 21. Розуміння специфічних питань та сучасних підходів і технологій управління персоналом підприємств туристичної індустрії.

#### 1.3. Кількість кредитів

4 кредитів

#### 1.4. Загальна кількість годин

120 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                                    |                                     |
| 16 год.                                   | 8 год. (2 ауд., 6 дист.)            |
| Практичні, семінарські заняття            |                                     |
| 14 год.                                   | -                                   |
| Лабораторні заняття                       |                                     |
| -   | -                                   |
| Самостійна робота                         |                                     |
| 90 год.                                   | 112 год.                            |
| Індивідуальні завдання                    |                                     |
| -   |                                     |

#### 1.6. Заплановані результати навчання

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

РН 1 Знання передових концепцій, методів науково - дослідної та професійної діяльності на межі предметних областей туризму.

РН 3 Здатність використовувати інформаційно - інноваційні методи і технології в сфері туризму.

РН 4 Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування туристичного ринку.

РН 5 Здатність оцінювати кон'юнктуру туристичного ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері рекреації і туризму.

РН 6 Здатність здійснювати управління підприємством індустрії туризму та рекреації.

РН 7 Здатність розробляти та реалізовувати проекти в сфері рекреації, туризму, гостинності.

РН 11 Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності.

РН 14 Використовувати комунікативні навички і технології, ініціювати запровадження методів комунікативного менеджменту в практику діяльності суб'єктів туристичного бізнесу.

РН 16 Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень.

РН 17 Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування.

РН 18 Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

РН 19 Демонструвати здатність саморозвиватися та самовдосконалюватися упродовж життя.

РН 20 Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

РН21 Здатність оцінювати та використовувати прогресивний вітчизняний та зарубіжний досвід економічного управління міжнародним туристичним бізнесом.

РН 22 Здатність до використання результатів маркетингових досліджень, формування на їх основі туристичної пропозиції та стратегії розвитку галузі.

РН 23 Здатність розробляти основні напрями політики управління людськими ресурсами, застосовувати сучасні методи оцінки та технології стимулювання персоналу, пов'язувати стратегії управління людським капіталом з бізнес-стратегіями підприємства.

## 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 проектів. 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 проектів. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства. Оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства. Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.

## 3. Структура навчальної дисципліни

| Назви розділів і тем   | Кількість годин |              |           |    |    |           |              |              |    |    |    |            |
|--|-----------------|--------------|-----------|----|----|-----------|--------------|--------------|----|----|----|------------|
|  | денна форма     |              |           |    |    |           | заочна форма |              |    |    |    |            |
|  | усього          | у тому числі |           |    |    |           | усього       | у тому числі |    |    |    |            |
|  |                 | го           | л         | п  | ла | ін        |              | с.           | го | л  | п  | ла         |
|  | б.              | д.           | р.        | б. | р. |           | б.           | р.           |    |    |    |            |
| 1  | 2               | 3            | 4         | 5  | 6  | 7         | 8            | 9            | 10 | 11 | 12 | 13         |
| Тема 1. Вступна лекція. Теорії інноваційного розвитку  | 12              | 2            | 1         |    |    | 9         | 12           | 2            |    |    |    | 10         |
| Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі  | 12              | 2            | 1         |    |    | 9         | 12           | 2            |    |    |    | 10         |
| Тема 3. Державне регулювання інноваційної діяльності   | 12              | 1            | 1         |    |    | 10        | 12           |              |    |    |    | 12         |
| Тема 4. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному бізнесі  | 12              | 2            | 1         |    |    | 9         | 12           |              |    |    |    | 12         |
| Тема 5. Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі  | 12              | 1            | 1         |    |    | 10        | 12           | 2            |    |    |    | 10         |
| Тема 6. Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства   | 12              | 2            | 2         |    |    | 8         | 12           |              |    |    |    | 12         |
| Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в готельному та ресторанному господарстві                                   | 12              | 2            | 2         |    |    | 8         | 12           |              |    |    |    | 12         |
| Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств   | 12              | 1            | 2         |    |    | 9         | 12           | 2            |    |    |    | 10         |
| Тема 9. Сутність і принципи планування інновацій   | 12              | 2            | 2         |    |    | 8         | 12           |              |    |    |    | 12         |
| Тема 10. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі | 12              | 1            | 1         |    |    | 10        | 12           |              |    |    |    | 12         |
| <b>Усього годин</b>  | <b>120</b>      | <b>16</b>    | <b>14</b> |    |    | <b>90</b> | <b>120</b>   | <b>8</b>     |    |    |    | <b>112</b> |

#### 4. Теми семінарських (практичних, лабораторних) занять

| № з/п | Назва теми  | Кількість годин |        |
|-------|---|-----------------|--------|
|       |   | Денна           | Заочна |
| 1     | Вступна лекція. Теорії інноваційного розвитку   | 1               |        |
| 2     | Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі   | 1               |        |
| 3     | Державне регулювання інноваційної діяльності  | 1               |        |
| 4     | Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному бізнесі | 1               |        |
| 5     | Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі   | 1               |        |
| 6     | Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства  | 2               |        |
| 7     | Інноваційні форми обслуговування в готельному та ресторанному господарстві                                  | 2               |        |
| 8     | Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств  | 2               |        |
| 9     | Сутність і принципи планування інновацій  | 2               |        |
| 10    | Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі | 1               |        |
|       | Разом   | 14              |        |

#### 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               | 10     |
| 2     | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі а»   | 9               | 10     |
| 3     | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Державне регулювання інноваційної діяльності»  | 10              | 12     |
| 4     | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному бізнесі» | 9               | 12     |
| 5     | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі»   | 10              | 10     |
| 6     | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства»  | 8               | 12     |
| 7     | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Інноваційні форми обслуговування в готельному та ресторанному господарстві»                                  | 8               | 12     |
| 8     | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств»  | 9               | 10     |



|    |  |    |     |
|----|--|----|-----|
| 9  | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Сутність і принципи планування інновацій»  | 8  | 12  |
| 10 | Опрацювання навчального матеріалу, додаткової рекомендованої літератури з теми «Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі» | 10 | 12  |
|    | Разом  | 90 | 112 |

## 6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання в межах дисципліни «Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі» навчальним планом не передбачене.

## 7. Методи навчання

Методи навчання – взаємодія між викладачем і студентом, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до студента, а також самостійної та індивідуальної роботи студента. При проведенні визначених планом видів занять використовуються такі методи:

1. Під час викладення навчального матеріалу: – словесні (бесіда, пояснення, розповідь, інструктаж); – наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження); – практичні (вправи, практичні роботи, дослідні роботи).

2. За організаційним характером навчання: – методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності; – методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності; – методи контролю та самоконтролю у навчанні; – бінарні (поєднання теоретичного, наочного, практичного) методи навчання.

3. За логікою сприймання та засвоєння навчального матеріалу: індуктивно-дедукційні, репродуктивні, прагматичні, дослідницькі, проблемні тощо.

## 8. 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 екзамену. До екзамену допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю та написання і захисту контрольної роботи. Загальна кількість балів за успішне виконання екзаменаційних 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 **екзамен 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.

### 9. Схема нарахування балів

Приклад для підсумкового семестрового контролю в формі екзамену з екзаменаційною роботою:

| Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання |    |    |    |    |    |    |    |    |     |                   | Разом | Екзаменаційна робота | Сума                  |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-------------------|-------|----------------------|-----------------------|
| T1   | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7 | T8 | T9 | T10 | Поточний контроль |       |                      |                       |
| 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4   | 20                | 60    | 40<br>(мінімум – 20) | 100<br>(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 – 40 балів (4 бали кожне семінарське);
- поточний контроль – 20 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   |
|---|---|
| 4   | 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.  |
| 3   | 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. |
| 2   | 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.   |

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 екзамену, 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                         |
| Індивідуальне завдання                          | 20                          | 10                         |
| <b>Поточний контроль</b>                        | <b>60</b>                   | <b>30</b>                  |
| Підсумковий семестровий екзаменаційний контроль | 40                          | 20                         |
| <b>Підсумковий контроль</b>                     | <b>40</b>                   | <b>20</b>                  |
| <b>ВСЬОГО</b>                                   | <b>100</b>                  | <b>50</b>                  |

#### 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                    |

## 10. Рекомендована література

### Основна література

1. Деякі питання організації діяльності технологічних парків: Постанова Кабінету Міністрів України від 29 листопада 2006 р. № 1657. URL: <http://www.rada.gov.ua>.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004.
3. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
4. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
5. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення.
6. ДСТУ 3279- 95 Стандартизація послуг. Основні положення.
7. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002, № 219.
8. 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>
9. Про створення Державного інноваційного фонду: Постанова Кабінету Міністрів України від 18 лютого 1992 р. № 77. URL: <http://www.zakon5.rada.gov.ua/laws/show/77-92-п>.
10. Про затвердження Положення про порядок створення та функціонування технопарків та інноваційних структур інших типів: Постанова Кабінету Міністрів України від 22 травня 1996 р. № 549. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/549-96-п>.
11. Про затвердження Порядку державної реєстрації інноваційних проектів і ведення Державного реєстру інноваційних проектів: Постанова Кабінету міністрів України № 1474 від 17 вересня 2003 р. із змінами та доповненнями. URL: [http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/KP031474.html](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP031474.html).
12. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
13. Про інноваційну діяльність : Закон України від 4 липня 2002 р. № 40-IV. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
14. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18 серпня 1991 р. № 1560-XII. URL: <http://www.rada.gov.ua>.
15. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні: Закон України від 16.01.2003 р. № 433-IV. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 2003, № 36. С. 354. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/433-IV>.
16. 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>.
17. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. «Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80>
18. Архипов В. В. Гостинично-ресторанний сервіс: особенности культуры и традиций питания народов мира: курс лекций. К.: Атика, 2005. 215 с.

19. Амет-Устаева, Д. М. Управління інноваційним розвитком підприємств туристичного бізнесу. *Бізнес Інформ*. 2014. №7. С. 103-108. URL: <http://www.business-inform.net>.
20. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник, 2-е изд. перераб. и доп. К.: Дакор, 2009. 367 с.
21. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник. К., 2010. 447 с.
22. Василенко В. О., Шматько В. Г. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / за ред. В. О. Василенко. Вид. 3-є, випр. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2005. 440 с.
23. Грицак Н. Энерогосберегающие технологии: неотвратимое будущее. Часть 1: Забытый тренд на службе у антикризисного маркетинга. *Отельер-ресторатор*. 2013. № 1 С. 68–73.
24. Гудзовата О. О. Торгівля, комерція, підприємництво. 2013. Вип. 15. С. 94–98. URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/gudzovata.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/gudzovata.htm).
25. Давидова, О. Особливості застосування інновацій у розвиток туристичної галузі України. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Економіка*. 2015. № 7 (172). С. 65-69.
26. Довгаль О. А., Довгаль Г. В. Інноваційна економіка : навчальний посібник. Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2015. 148 с.
27. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. М. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформації економіки: навч. посіб. Київ : Центр учб. л-ри, 2012. 448 с.
28. Зуева М. Инновационная деятельность как средство укрепления инновационного потенциала индустрии туризма. *Управление экономическими системами*. URL: <http://www.uecs.ru/uecs41-412012/item/1359-2012-05-25-06-57-28>.
29. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник. Суми : ВТД «Університетська книга», 2010. 334 с.
30. Информационные системы управления гостиничными комплексами. URL: <http://www.stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/02.pdf>.
31. Інноваційний менеджмент: навч. посібник / за заг. ред. Л.А. Антоненка. 2-ге вид., перероб. і доп. Х.: С.А.М., 2011. 208 с.
32. 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.
33. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
34. Конран Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие. М.: Альпина Бизнес Букс, 2008. 210 с.
35. Кухня. Менеджмент и организация / Под ред. З. Митше, Й. Райзингер, Д. Кранцль, П. Фишер, М. Бухингер. М.: Издательство «Центрполиграф», 2010. 252 с.
36. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / Мазаракі Н. П. та ін. К.: КНТЕУ, 2005. 632 с.
37. Мазуркевич І. О., Дзюба Т. А. Інноваційні підходи в діяльності туристичного бізнесу. *Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля*. 2016. № 3 (227). С. 50-56.

38. Маркетинг. Менеджмент. Інновації : монографія / за ред. д. е. н., професора С. М. Ілляшенка. Суми : ТОВ «Друкарський дім «Папірус», 2010. 621 с.
39. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
40. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К. : НУХТ, 2014. 93 с.
41. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
42. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

#### Допоміжна література

43. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВЦ, 2017. 200 с.
44. Лазерсон И., Сокирянский Ф. Как привлечь гостей в ресторан. М.: Эксмо, 2011. 288 с.
45. Ліщитович Л. І. Ноосфера: наукове видання. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 308 с.
46. Менш Г. Технологический пат: инновации преодолевают депрессию. Кёльн, 1975. 261 с.
47. Михно М. А. Роль инноваций в туризме: учебник. М., 2004. 210 с.
48. Стадник В. В., Йохна М. А. Інноваційний менеджмент: навч. посіб. Київ: Академвидав, 2006. 463 с.
49. Тоффлер Е. Третья хвиля; пер. з англ. А. Євса. Київ: Видав. дім «Всесвіт», 2000. 480 с.
50. Управление и организация в сфере услуг / К. Хаксевер, Б. Рендер, Р. Рассел и др.; пер. с англ. под ред. В. В. Кулибановой. 2-е изд. СПб.: Питер, 2002. 752 с.
51. Філіпенко, А.С. Економічний розвиток сучасної цивілізації : навч. посіб. - 3-є вид., перероб. і допов. К.: Знання України, 2006. 316с.
52. Шумпетер Й.А. Теория экономического развития: Исследование предпринимательской прибыли, капитала, кредита, процента и цикла конъюнктуры. М.: Прогрес, 1982. 456 с.
53. Яковец, Ю.В. Эпохальные инновации XXI века. Междунар. ин-т П. Сорокина – Н.Кондратьева. М.: ЗАО «Издательство «Экономика», 2004. 439 с.
54. Alderton M. (2016) How virtual reality will transform meeting. Successful Meetings Publishing, Availabe at: <http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/>
55. Balmer J.M.T., Thomson I. (2009) The shared management and ownership of corporate brands: the case of Hilton//J. of general management. Oxford, Vol. 34, № 4.
56. Carayannis Elias G., Campbell David F.J. Triple Helix, Quadruple Helix and Quintuple Helix and How Do Knowledge, Innovation and the Environment Relate to Each Other? Availabe at: <http://www.irma-international.org/viewtitle/68773/>



57. Developments and challenges in the hospitality and tourism sector: Issues paper for discussion at the global dialogue forum for the hotels, catering, tourism sector /Intern, labour organization. Sectoral activities programme. Geneva: ILO, Nov. 2010.
58. Elias G. Carayannis, Thorsten D. Barth, David FJ. Campbell (2012) The Quintuple Helix innovation model: global warming as a challenge and driver for innovation. *Journal of Innovation and Entrepreneurship A Systems View Across Time and Space*. 1, 2. Available at: <https://link.springer.com/article/10.1186/2192-5372-1-2>
59. Faulk E.S. (2000) A survey of environmental management by hotels and related tourism businesses. University Center Cesar Ritz. September 11-15. Available at: <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.586.2070&rep=rep1&type=pdf>
60. Fyfe D.A., Holdsworth D.W. (2009) Signatures of commerce in small-town hotel guest registers // *Social science history*. Durham (N.C.), Vol. 33, № 1.
61. Hotels 2020: Welcoming tomorrow's guests. Available at: [https://www.grantthornton.global/globalassets/1.-member-firms/global/insights/article-pdfs/2015/gt\\_hotelfutures\\_lowres.pdf](https://www.grantthornton.global/globalassets/1.-member-firms/global/insights/article-pdfs/2015/gt_hotelfutures_lowres.pdf)
62. Hotel management and operations / edited by Denney G. Rutherford, Ivar Haglund, and Michael J. O'Fallon. 4 th ed. Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2007. p. 498
63. Kumar Varun, Bhargava Indu (2015) Internal marketing: A tool for success of Hotel Industry. *Advances in Management*. Indore 8.4, 1-2.
64. Marinova D., Phillimore J. (2003) Models of Innovation. *The International Handbook on Innovation*. Elsevier, P. 44–53.
65. McDonald J. R. (2006) Understanding sustainable tourism development from a complex systems perspective: a case study of the Swan River, Western Australia. Available at: <http://ro.ecu.edu.au/theses/82>
66. Mensh G. (1979) *Stalemate Technology: Innovation Overcome the Depression*. – Cambridge, Masp.
67. Mullemwar, V, Virdande, V, Bannore, M, Awari, A, Shriwas, R (2014) Electronic menu and card for restaurant. *International Journal of Research in Engineering and Technology*. Issue: 04. pp. 341-345. Available at: <http://esatjournals.net/ijret/2014v03/i04/IJRET20140304061.pdf>
68. Obozna A., Havrylova O., Mogilevich I. (2018) Innovative activity in the tourism industry: regional aspect. *Science and innovation: Collection of scientific articles*. Publishing house «BREEZE», Montreal, Canada, P. 195–201.
69. Ottenbacher M. C. (2007) Innovation Management in the Hospitality Industry Different Strategies for Achieving Success. *Journal of Hospitality & Tourism Research*. November (vol. 31).
70. Ottenbacher M. (2009) The Product Innovation Process of Quick Service Restaurant Chains. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. Vol. 21 (5). P. 523-541.
71. Pitre V. (2017) Top 7 Business Collaboration Conference Apps in Virtual Reality (VR) *Harvard Business Review*. Available at: <http://www.vudream.com/top-7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/>.

72. Samariya D, Raval, Dh, Matariya, A. (2015) Task Collaborative Digital Ordering System for Restaurant Using Handheld Devices. International Journal of Computer Science and Network, Volume 4, Issue 1, February 2015. pp.112-115.
73. Terenzio O. (2016) 12 tips for creating restaurant marketing emails that work. Available at: <http://openforbusiness.opentable.com/tips/12-tips-for-creating-restaurant-marketingemails-that-work/>

#### **Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення**

1. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. – Режим доступу : <http://www.kmu.gov.ua>.
2. Державне агентство України з туризму та курортів. Офіційний сайт. – Режим доступу : <http://www.tourism.gov.ua>.
3. Національна туристична організація України (НТО). Офіційний сайт. – Режим доступу : <http://www.ntoukraine.org/>
4. Офіційний веб-портал Верховної ради України. – Режим доступу : <http://rada.gov.ua>.
5. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (ЮНВТО) – Режим доступу : <http://www2.unwto.org>
6. 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 **екзамен 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>.