

Назва дисципліни	«Управління інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – студенти 5 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Гапоненко Г.І. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх, каб. 366; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: turbiz@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент туризму», «Маркетинг в туризмі».
Опис	<p><b>Мета дисципліни:</b> 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.</p> <p><b>Очікувані результати навчання:</b> у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) ознайомляться з теорією і практикою конструювання та впровадження нововведень у готельно-ресторанному господарстві, видами інноваційних технологій на підприємствах цього комплексу; вивчать особливості управління інноваційною діяльністю на підприємствах; дослідять основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних і ресторанних підприємств.</p> <p><b>Теми аудиторних занять та самостійної роботи</b> Заплановано 10 (десять) тем, які вивчаються протягом 45 годин аудиторних занять (30 год. – лекції, 15 год. – семінарські (практичні) заняття). <i>Тема 1. Теорії інноваційного розвитку (Лекції – 3 год., Семінарські – 1 год.)</i> <i>Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі (Лекції – 3 год., Семінарські – 1 год.)</i> <i>Тема 3. Державне регулювання інноваційної діяльності (Лекції – 3 год., Семінарські – 1 год.)</i> <i>Тема 4. Інформаційні інноваційні технології в процесах туристичного обслуговування та готельно-ресторанному</i></p>

бізнесі (Лекції – 3 год., Семінарські – 1 год.)  
Тема 5. Інноваційні проекти в готельно-ресторанному бізнесі (Лекції – 3 год., Семінарські – 1 год.)  
Тема 6. Інноваційні формати закладів готельного та ресторанного господарства (Лекції – 3 год., Семінарські – 2 год.)  
Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в готельному та ресторанному господарстві (Лекції – 3 год., Семінарські – 2 год.)  
Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств (Лекції – 3 год., Семінарські – 2 год.)  
Тема 9. Сутність і принципи планування інновацій (Лекції – 3 год., Семінарські – 2 год.)  
Тема 10. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі (Лекції – 3 год., Семінарські – 2 год.)

**Методи контролю результатів навчання**  
Перевірка та оцінювання знань студентів проводиться у наступних формах:

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

Підсумковий контроль здійснюється у форму заліку. До заліку допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю та написання і захисту контрольної роботи.

**Мова викладання - українська**