

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної
роботи
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ



2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві

рівень вищої освіти
галузь знань
спеціальність
освітня програма
вид дисципліни

другий (магістерський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельно-ресторанна справа»
обов'язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

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

«27» серпня 2021 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

канд. техн. наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Червоний В.М.

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.

Протокол № 1 від «26» серпня 2021 року

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.


(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня.

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня


(підпис) Наталія ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

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

Протокол № 1 від «26» серпня 2021 року

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


(підпис) Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «**Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві**» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки **магістра** за спеціальністю **241 – «Готельно-ресторанна справа»**.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному та готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни «**Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві**» є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК2 – Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності.

ЗК3 – Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.

ЗК5 – Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідній та професійній діяльності.

ЗК6 – Здатність використовувати системний аналіз при розробці та вирішенні комплексних завдань.

ЗК8 – Здатність до пошуку, опрацювання та узагальнення професійної і науково-технічної інформації.

ЗК11 – Здатність використовувати оргтехніку, прикладне програмне забезпечення відповідно до виду діяльності, документально оформляти управлінське рішення.

- **формування наступних фахових компетентностей**

ФК7 – Здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

ФК9 – Здатність визначати та впроваджувати інноваційні технології в діяльність підприємств готельно-ресторанної сфери.

1.3. Кількість кредитів – 3.

1.4. Загальна кількість годин – 90.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	-
Семестр	
3-й	-
Лекції	
20 год.	-
Практичні, семінарські заняття	
10 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
60 год.	-
в т.ч. індивідуальні завдання	
-	-

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

ПРН3 – Володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН5 – Здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.

ПРН6 – Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН11 – Уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН12 – Здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Теорія інновацій.

Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.

Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 4. Економічні інновації в готельному бізнесі.

Тема 5. Правові аспекти інноваційної діяльності.

Тема 6. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.

Тема 7. Цифровий маркетинг та маркетингові інновації у готельному бізнесі.

Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах				Обсяг у годинах			
	Денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	пз	с. р.		л	п	с.р
Тема 1. Теорія інновацій	12	2	1	9	-	-	-	-
Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій	10	2	1	7	-	-	-	-
Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу	12	2	1	9	-	-	-	-
Тема 4. Економічні інновації в готельному бізнесі	12	2	1	9	-	-	-	-
Тема 5. Правові аспекти інноваційної діяльності	10	2	1	7	-	-	-	-
Тема 6. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів	10	2	1	7	-	-	-	-
Тема 7. Цифровий маркетинг та маркетингові інновації у готельному бізнесі	12	4	2	6	-	-	-	-
Тема 8. Комплексна оцінка ефективності	12	4	2	6	-	-	-	-

інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу								
Усього годин	90	20	10	60				

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин
<p>Тема 1. Теорія інновацій</p> <ul style="list-style-type: none"> • Інновації: роль в сучасному світі, визначення, теорії; • Види інновацій; • Інноваційні процеси, життєвий цикл і функції інновацій. 	1
<p>Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій</p> <ul style="list-style-type: none"> • Аналіз факторів, що впливають на управлінські інновації; • Інноваційний розвиток підприємств готельного господарства; • Соціокультурний ефект інновацій; • Шляхи розвитку інновацій; • Соціальний ефект інновацій; • Інноваційна піраміда; • Зріст імовірності інноваційного конфлікту. Групи причин міжособистісних конфліктів 	1
<p>Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі • Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні і поширенні інновацій • Проблеми готельного ринку • Дійсні методи державного регулювання готельно-ресторанному бізнесу • Державні інвестиції готельну інфраструктуру; Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні • Організація науково-технічних досліджень у сфері готельного бізнесу 	1
<p>Тема 4. Економічні інновації в готельному бізнесі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Суб'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства; • Нові методи підвищення ефективності діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функції заощадження; • Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельно-ресторанного господарства. 	1

<p>Тема 5. Правові аспекти інноваційної діяльності</p> <ul style="list-style-type: none"> • Інтелектуальна власність в інноваційній сфері: економіко-правовий аспект. • Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму. 	1
<p>Тема 6. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сучасний стан та ступінь розвинутості складових індустрії гостинності в Україні • Принципи інновацій в індустрії гостинності • Інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності в Україні 	1
<p>Тема 7. Цифровий маркетинг та маркетингові інновації у готельному бізнесі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цифровий маркетинг • Інновації в маркетингових комунікаціях; • Поняття маркетингової інновації; • Зарубіжний досвід управління маркетингом підприємств готельно-ресторанного бізнесу. 	2
<p>Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу</p> <ul style="list-style-type: none"> • Критерії результативності інноваційної діяльності; • Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства. 	2
Разом	10

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТА

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
<p>Тема 1. Теорія інновацій</p> <p><i>Завдання:</i> поглибити знання з теоретичних основ інноваційної діяльності підприємств.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні напрями розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с. 2. 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. 3. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КНОРУС, 2019. — 230 с. 	9	-
<p>Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій</p> <p><i>Завдання:</i> поглибити теоретичні знання з виникнення та впровадження інновацій та вирішити запропонований кейс. Підготувати відповідь.</p>	7	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с. 2. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / [Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчина, І.О. Шарко]. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с. 3. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КНОРУС, 2019. — 230 с. 		
<p>Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу</p> <p><i>Завдання:</i> провести законодавчої бази регулювання інноваційної діяльності готельного підприємства в Україні.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закон України «Про інноваційну діяльність» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/40-15 2. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / [Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчина, І.О. Шарко]. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с. 3. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КНОРУС, 2019. — 230 с. 	9	
<p>Тема 4. Економічні інновації в готельному бізнесі</p> <p><i>Завдання:</i> розглянути види та методи економічних інновацій у готельному бізнесі, виконати розрахункове завдання.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с. 2. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / [Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчина, І.О. Шарко]. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с. 3. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КНОРУС, 2019. — 230 с. 	9	
<p>Тема 5. Правові аспекти інноваційної діяльності</p> <p><i>Завдання:</i> провести законодавчої бази регулювання інноваційної діяльності готельного підприємства в Україні.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с. 2. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / [Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчина, І.О. Шарко]. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с. 3. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КНОРУС, 2019. — 230 с. 	7	
<p>Тема 6. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з головними факторами, що впливають на успішність інноваційних процесів. Виконати контрольний тест у дистанційному курсі.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с. 2. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / [Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчина, І.О. Шарко]. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с. 	7	

3. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КНОРУС, 2019. — 230 с.		
<p>Тема 7. Цифровий маркетинг та маркетингові інновації у готельному бізнесі</p> <p><i>Завдання:</i> ознайомитись з поняттям та найбільш ефективними варіантами використання технологій цифрового маркетингу та інших інновацій у маркетинговій діяльності, обґрунтувати свою думку.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с. 2. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КНОРУС, 2019. — 230 с. 	6	
<p>Тема 8. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу</p> <p><i>Завдання:</i> розглянути методіку комплексної оцінки ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу та зробити ророзрахункове завдання.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с. 2. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / [Л.І. Михайлова, О.І. Гуроров, С.Г. Турчина, І.О. Шарко]. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с. 	6	
Разом	60	

6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання не передбачено навчальним планом.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПІ віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПІ)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
ПРНЗ	<i>володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та</i>	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку	Оцінювання усних відповідей на практичних

	<i>спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i>		заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота
ПРН5	<i>здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
ПРН6	<i>здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання розрахункових та проектних завдань
ПРН11	<i>уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
ПРН12	<i>здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera (<https://ru.coursera.org/learn/estrategia-marketing-digital>), Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 8 балів. Максимально студент може отримати 60 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять	від 1.0 до 8.0	8.0-7.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміння грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання

(письмова або усна відповідь)	6.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
	3.0-1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення екзаменаційної роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура екзаменаційного білету:

- 2 теоретичних питання x 20,0 бали – 40 балів.

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 надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві».

Екзамен – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Денна форма навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи								Всього	Екзамен	Сума	
	тема	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7				T8
	max	7	7	8	8	8	7	8	7	60	40	100

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

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

Базова література

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 4.07.2002 №40 – IV // ВВР України. – №36. – 2002.
2. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проєктів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проєктів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>
3. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012-%D1%80>.
4. Интернет-маркетинг: учебное пособие / М. В. Акулич. – Москва : ИТК «Дашков и К», 2019. – 352 с.
5. Василенко В. О., Шматько В. Г. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. Видання 3-є, вип. та доп. /За ред. В.О. Василенко. –К.: Центр навчальної літератури, 2005. 440с.
6. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с.
7. Інноваційний менеджмент : навч. посібник / [Л.І. Михайлова, О.І. Гуторов, С.Г. Турчина, І.О. Шарко]. – Вид. 2-ге, доп. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 234 с.
8. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КНОРУС, 2019. — 230 с.

9. Інноваційний розвиток підприємства: навч. посіб./ [А.М. Пугач, Н.І. Демчук, О.В. Довгаль, Л.С. Крючко, Н.В. Тягло]. – ФОП Швець В.М., 2018. – 348с.
10. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства: навч. посіб.; за заг. ред. О.М. Ястремської, Г.В. Верещагіної. – Х.: ІНЖЕК, 2010. – 340 с.
11. Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності. Навч посібник. – Вид-во 2-ге, без змін. – К.: КНЕУ, 2006. – 204с.
12. Пашута М. Т., Шкільнюк О. М. Інновації: понятійнотермінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. Посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 118с.
13. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Є. В. Самарцев, Х. Й. Роглев. – К.: Ліра-К., 2005. – 520 с.
14. Антонюк Л.Л., Поручник А.М., Савчук В.С. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія – К. : КНЕУ, 2000. – 124 с.
15. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посібник / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. Н. Меркулов. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.
16. Методи, моделі і інформаційні технології в управлінні економічними системами різних рівнів ієрархії : монографія / О. О. Бакаєв, Л. І. Бажай, Л. І. Кайдан, та ін. за ред. О. О. Бакаєва / НАН України, Міжнародний науково-навчальний центр інформаційних технологій і систем. – К : Логос, 2008. – 127 с.
17. Новікова О. В. та ін.. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. – Харків: Світ книги, 2014. – 411 с.

Допоміжна

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004..
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К. : Інкос, 2007. – 280 с.
5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
7. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат).
8. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 1998. -787 с.

9. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник .-М: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.- 239с.
10. Самоукина Н.В. Эффективная мотивация персонала при минимальных финансовых затратах / Наталья Самоукина. – М.: Вершина, 2007. – 224 с.
11. Сладкевич В.П. Мотивационный менеджмент: Курс лекций. – К.: МАУП, 2001.- 168 с.
12. Темный Ю.В., Темная Л.Р Экономика туризма: Учебник.-, М: Финансы и статистика, 2013.- 448 с.
13. Черевичко Т.В. Экономика туризма: Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-158с
14. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

- <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
- <http://www.dffd.gov.ua/> – офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України
- <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
- <http://www.resto.kharkov.ua/kharkov/> - Сайт «Ресторанне заметки» - огляд ресторанів та кафе Харкова
- <http://www.top-hotels.ru/> – сайт з інформацією про кращі готелі світу.
- <http://www.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
- <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
- <http://www.tourism.gov.ua/> - сайт Державної туристичної Адміністрації.
- <http://www.restcon.ru/> - сайт з питань ресторанного бізнесу .
- <http://www.tourism.ru> – сайт з інформацією про країнознавство.

12. 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=3981>) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

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