

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»



Ступінь освіти

Освітньо-професійна програма

Загальний обсяг

Тривалість викладання

Обсяг навчальних занять

у т.ч. аудиторні заняття
лекції

практичні

Мова викладання

другий (магістерський)

Готельно-ресторанний
бізнес

4 кредити ЄКТС

1-2 чверті 2024-2025 н.р.

120 год.

3 год/тиждень

2 години

1 година

українська

Кафедра, що викладає: туризму та економіки підприємства

Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:

<https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=6966>

Консультації: за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

Онлайн-консультації: Microsoft Teams – команда «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу»

Інформація про викладача:



Смесова Вікторія Леонідівна,

доктор економічних наук, професор,
професор кафедри туризму та економіки
підприємства

Персональна сторінка:

<https://ep.nmu.org.ua/ua/teachers/smesova.php>

E-mail:

Smiesova.V.L@nmu.one

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу» належить до переліку обов'язкових навчальних дисциплін, яка пропонується для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Інновації та нові технології стають визначальними факторами сталого розвитку індустрії гостинності та підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної сфери. Опанування дисципліни сприятиме розвитку компетентностей у сфері інноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанної сфери, формуванню у здобувачів знань та навичок щодо розробки новітніх моделей управління готельно-ресторанним бізнесом як основи отримання конкурентних переваг в процесі економічної діяльності.

Цей курс побудовано на засадах студентоцентрованого підходу (Student-Centered Approach), який розглядає здобувача вищої освіти як суб'єкта з власними унікальними інтересами, потребами і досвідом, спроможного бути самостійним і відповідальним учасником освітнього процесу.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань з використання інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу та набуття практичних навичок, що характеризуються імплементацією інноваційних технологій у процесі надання готельно-ресторанних послуг.

Завдання курсу:

- розробити напрями просування і комерціалізації готельно-ресторанних послуг для підприємств регіону, запропонувати інноваційні заходи в сфері управління готельно-ресторанним бізнесом;

- дослідити систему державного регулювання інноваційної діяльності в Україні, проаналізувати вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в готельно-ресторанній діяльності, підготувати пропозиції щодо удосконалення правового регулювання індустрії гостинності на основі іноземного досвіду;

- здійснити порівняльний аналіз інформаційно-комунікаційних технологій в діяльності консолідаторів, визначити переваги віртуалізації інформаційного забезпечення клієнтів готельно-ресторанних підприємств;

- здійснити моніторинг сучасних видів та форм інноваційних проєктів в індустрії гостинності, підготувати порівняльну характеристику етапів розробки інноваційних проєктів;

3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

До дисципліни «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу» віднесено наступні результати навчання:

РН3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
РН4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
РН5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

PH7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
PH11	Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

Реалізація поставлених завдань дозволяє забезпечити наступні дисциплінарні результати навчання:

- знати сучасну термінологію інновацій готельно-ресторанного бізнесу, вміти проводити критичний аналіз проблем і перспектив впровадження інновацій, застосовувати методи оцінювання їх ефективності;
- аналізувати та оцінювати динаміку кон'юнктури ринку HoReCa для формування ефективних інноваційних стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- формулювати інноваційні рішення та адаптувати бізнес-моделі готельно-ресторанної сфери до нових ринкових умов на основі застосування інструментів соціально-економічного аналізу;
- ініціювати інноваційні проєкти, аналізувати і використовувати інноваційні моделі розвитку готельних і ресторанних мереж, проявляти лідерство під час їх реалізації, вирішувати проблеми інноваційного розвитку;
- використовувати інформаційні технології в сфері готельно-ресторанної діяльності;
- застосовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку готельно-ресторанного бізнесу на різних рівнях управління.

4. Структура курсу

Лекції

Тема 1. Інноваційний розвиток підприємств готельно-ресторанної сфери.

- 1.1. Характеристика інноваційних теорій. Класифікація інновацій. Економічна сутність інновіingu в готельно-ресторанній діяльності.
- 1.2. Сучасні тенденції інноваційних змін у готельно-ресторанному бізнесі.
- 1.3. Інновації в індустрії гостинності.

Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанній діяльності.

- 2.1. Загальна характеристика інноваційного процесу та його структура.
- 2.2. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації готельно-ресторанних послуг.
- 2.3. Інновації в управлінні готельно-ресторанними підприємствами.

Тема 3. Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі.

- 3.1. Система державного регулювання інноваційної діяльності. Вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в готельно-ресторанній діяльності.
- 3.2. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні інновацій.
- 3.3. Правове регулювання індустрії гостинності в Україні.
- 3.4. Регулювання інноваційної діяльності в розвинених країнах світу.

Тема 4. Антикризові інновації у HoReCa: від воєнних викликів до пандемій.

4.1. Інноваційні стратегії, які стали ключовим чинником виживання готельно-ресторанного бізнесу під час COVID-19.

4.2. Війна та кризи, які стимулюють активний пошук нових бізнес-моделей у сфері гостинності.

4.3. Трансформація кризових інновацій.

Тема 5. Інноваційні проєкти в готельно-ресторанному бізнесі.

5.1. Поняття і види інноваційних проєктів.

5.2. Етапи розробки інноваційних проєктів.

5.3. Сучасні види та форми інноваційних проєктів в індустрії гостинності.

Тема 6. Управління інноваційним розвитком готельно-ресторанних підприємств.

6.1. Інноваційні засади формування бренда готельно-ресторанного підприємства.

6.2. Інноваційна активність в індустрії гостинності на засадах компетентнісного підходу.

6.3. Державно-приватне партнерство в інноваційному розвитку готельно-ресторанного підприємства.

6.4. Інноваційний вектор маркетингової діяльності готельно-ресторанних підприємств.

Тема 7. Ефективність інновацій в готельно-ресторанній діяльності.

7.1. Концепція управління інноваційним розвитком готельно-ресторанних підприємств.

7.2. Формування інноваційної стратегії розвитку готельно-ресторанних підприємств.

7.3. Оцінка ефективності впровадження інновацій в індустрії гостинності.

Тема 8. Детермінанти інноваційної модернізації готельно-ресторанних підприємств.

8.1. Управління потенціалом інноваційного розвитку готельно-ресторанної сфери.

8.2. Формування інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств.

8.3. Інноваційна інфраструктура готельно-ресторанного ринку.

Практичні заняття

Тема 1. Інноваційний розвиток підприємств готельно-ресторанної сфери.

Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанній діяльності.

Тема 3. Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 4. Антикризові інновації у HoReCa: від воєнних викликів до пандемій.

Тема 5. Інноваційні проєкти в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 6. Управління інноваційним розвитком готельно-ресторанних підприємств.

Тема 7. Ефективність інновацій в готельно-ресторанній діяльності.

Тема 8. Детермінанти інноваційної модернізації готельно-ресторанних підприємств.

Інформація для здобувачів заочної форми навчання. На сайті НТУ «ДП» розміщено графік навчального процесу. Протягом року передбачено заняття з викладачем відповідно до розкладу: 6 год. лекційних занять, 4 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Під час сесії здобувачі виконують практичні завдання, контрольні роботи. Умови завдань розміщено на сторінці курсу на платформі Moodle та в Microsoft 365. Форма контролю – диференційований залік.

5. ТЕХНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ТА/АБО ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях здобувачі повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти на Office365; лабораторія туристичного бізнесу та гостинності; готель; кімнати підвищеного комфорту в аспірантському гуртожитку ЗВО.

6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <http://surl.li/bgpuz>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувачів за дисципліною.

6.1. Шкали

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних здобувачів.

Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

Рейтингова шкала	Інституційна шкала
90...100	відмінно
74...89	добре
60...73	задовільно
0...59	незадовільно

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

6.2. Засоби та процедури

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Поточна успішність складається з оцінок за: роботу на практичних заняттях (оцінюється 6 занять, участь у занятті максимально може принести здобувачу вищої освіти 5 балів); написання 2 модульних контрольних робіт (25 балів за кожну роботу); самостійну роботу (виступ з презентацією результатів

дослідження – 20 балів). Максимальна кількість балів за поточне оцінювання складає 100 балів (отримується сумуванням балів, які здобувач отримав за всі виконані роботи).

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Диф. залік з дисципліни здобувач отримує на підставі результатів поточного контролю. Якщо здобувач набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку, складається диференційований залік у вигляді комплексної контрольної роботи, яка містить: 1 завдання практичного характеру (30 балів / завдання), 10 тестів (вірна відповідь за тестове завдання – 2 бали), 1 ситуаційна задача (20 балів / задачу), 1 завдання теоретичного спрямування, (30 балів / завдання). Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів.
Практичні заняття	Дискусії, опитування, робота в мікрогрупах, вирішення кейсів і ситуаційних задач або тестових завдань, де відпрацьовуються навички критичного мислення та аналізу, комплексного вирішення проблем, формування інноваційних підходів до вирішення завдань. Максимально практичні заняття оцінюються у 30 балів (5 балів за кожне заняття).
Самостійна робота	Самостійна робота включає підготовку виступу з презентацією отриманих результатів індивідуальної роботи. Має містити результати наукового дослідження. Виступ з презентацією максимально оцінюється у 20 балів.
Контрольні заходи	Виконуються дві контрольні роботи, кожна з яких максимально оцінюється у 25 балів. Контрольна робота (25 балів) складається з 10 тестових завдань (вірна відповідь – 2 бали), 1 задачі (оцінюється у 5 балів). Максимально оцінюються у 50 балів (2 модульні роботи × 25 балів/модульна робота).

6.3. Критерії

6.3.1. Критерії оцінювання *практичного заняття*.

Оцінка за практичне завдання включає успішність здобувача за: дискусії та опитування, розв'язання ситуаційних задач або тестові завдання.

Участь у дискусіях та опитуваннях (робота в мікрогрупах) максимально оцінюється в 3 бали, де:

3 бали – відповідь є повною, здобувач вільно володіє навчальним матеріалом, використовує додаткову літературу, здатен вести дискусію на достатньо високому теоретичному рівні;

2 бали – відповідь має фрагментований характер, не вистачає творчого осмислення проблем, при підготовці до практичного заняття не використовувалася додаткова література, присутні деякі суттєві помилки, не може вести дискусію, наводити власні переконливі аргументи;

1 бал – навчальним матеріалом володіє на низькому рівні, недостатньо орієнтується в основних питаннях, містить суттєві помилки, відсутня логіка викладу матеріалу, не здатен відповісти на додаткові запитання викладача.

Вирішення кейсів і ситуаційних задач максимально оцінюється в 2 бали, де:

2 бали – отримано правильну відповідь, обґрунтовано всі ключові моменти розв’язування;

1,5 бали – наведено логічно правильну послідовність розв’язування, деякі з ключових моментів розв’язування можуть бути обґрунтовано недостатньо, можливі незначні помилки, що не впливають на правильність відповіді. Отримана відповідь може бути частково неправильною або неповною;

1 бал – у правильній послідовності розв’язування пропущено деякі етапи, ключові моменти розв’язування не обґрунтовано. Можливі помилки в запропонованих рішеннях, що впливають на подальше розв’язування. Отримана відповідь неповна або неправильна.

0,5 бали – ключові моменти розв’язування не обґрунтовано. Отримана відповідь неправильна або завдання розв’язано не повністю.

Тестові завдання (одна правильна відповідь) максимально оцінюються у 2 бали та включають 5 тестів, за кожен із яких можна отримати 0,4 бали.

6.3.2. Критерії оцінювання *самостійної роботи (виступу з презентацією результатів самостійної роботи)*:

Оцінювання самостійної роботи відбувається шляхом виступу і захисту презентацій результатів самостійної роботи на практичних заняттях за такими критеріями:

18–20 балів – презентація демонструє глибоке й точне розуміння завдання; тема розкрита повністю та логічно; робота унікальна, з великою кількістю оригінальних прийомів; аргументація бездоганна; доповідач дає переконливі й повні відповіді на всі запитання.

16–17 балів – презентація повністю відповідає завданню; тема розкрита логічно, але кількість оригінальних прийомів менша; аргументація достатньо переконлива; доповідач відповідає на більшість питань чітко і змістовно.

14–15 балів – презентація відповідає темі, але подекуди простежується поверховість викладу; логіка виступу збережена не повністю; авторські підходи присутні частково; відповіді на запитання правильні, але не завжди аргументовані.

12–13 балів – презентація містить матеріали, що переважно відповідають темі, але є й несуттєві відхилення; авторські елементи мінімальні; аргументація частково неповна; доповідач відповідає на окремі питання, інші – поверхово.

10–11 балів – презентація має загальне відношення до теми, але інформація подана фрагментарно; логіка викладу порушена; аргументи слабкі; відповіді на питання здебільшого непереконливі.

8–9 балів – презентація містить значну кількість матеріалів, що не мають прямого відношення до теми; тема розкрита частково; аргументація суперечлива або відсутня; доповідач часто уникає відповідей на питання.

6–7 балів – презентація в основному не відповідає темі; матеріал

підібраний випадково; логіка викладу майже відсутня; аргументи слабкі; доповідач відповідає лише на найпростіші питання.

4–5 балів – презентація містить матеріали, що не мають відношення до теми; тема практично не розкрита; аргументи відсутні; виступ хаотичний; відповіді на питання невпевнені або неправильні.

2–3 бали – презентація не відповідає завданню; тема зовсім не розкрита; доповідач не може сформулювати зв'язні тези; на питання не дає зрозумілих відповідей.

1 бал – робота формальна; презентація майже відсутня або зводиться до хаотичного набору матеріалів; доповідач не здатен пояснити жоден аспект теми.

6.3.3. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота оцінюється у 25 балів та включає: 10 тестових завдань (вірна відповідь – 2 бали), 1 задача (оцінюється у 5 балів), причому:

5 балів – задача повністю правильно розв'язана; використані адекватні методи; усі обчислення коректні; хід розв'язання логічно структурований і обґрунтований; відповідь оформлена згідно з вимогами.

4 бали – задача в цілому правильно розв'язана; є незначні похибки в обчисленнях чи поясненнях, які не впливають на правильність остаточного результату; логіка розв'язання збережена; оформлення відповідає вимогам.

3 бали – задача частково правильно розв'язана; є суттєві помилки у проміжних розрахунках або поясненнях, але кінцевий результат отримано правильний (або навпаки: правильний метод, але неточний результат через арифметичні помилки); структура викладу неповна.

2 бали – задача розпочата правильно, але більшість розрахунків і висновків некоректні; методика застосована частково або з помилками; кінцевий результат неправильний; відчувається поверхове розуміння завдання.

1 бал – зроблена спроба виконати задачу; присутні лише окремі правильні елементи (формули, етапи, обґрунтування), але відсутнє цілісне розв'язання; відповідь неправильна.

7. ПОЛІТИКА КУРСУ

7.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»», <https://cutt.ly/mERLa5A>,

Кодекс академічної доброчесності Національного технічного університету «Дніпровська політехніка», <https://cutt.ly/vERLfxF>.

У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

7.2. Комунікаційна політика.

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на день (щодня) поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Протягом самостійної роботи обов'язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу».

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

7.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

7.4. Відвідування занять

З 24.02.2022 р. реалізація освітньої діяльності відбувається в умовах правового режиму воєнного стану. Наявна низка небезпек: повітряні тривоги, ризики припинення енергозабезпечення, мобільного та Інтернет-зв'язку. Згідно з наказами по університету освітня діяльність здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання здійснюється з використанням дистанційних технологій через синхронні та асинхронні комунікації.

Відвідування онлайн лекцій та практичних занять реалізується через приєднання до команди Microsoft Teams. Під час повітряної тривоги заняття перериваються і продовжуються лише за умов перебування учасників освітнього процесу у захищених приміщеннях. Викладачем (за технічної та безпекової можливості) здійснюється запис заняття для підтримки асинхронного формату навчання.

У випадках відсутності енергозабезпечення, мобільного та Інтернет-зв'язку викладачем забезпечується асинхронний формат навчання та комунікація зі здобувачами за допомогою каналів зв'язку, що функціонують.

Про причини неможливості взяти участь в онлайн заняттях, ускладненні доступу до матеріалів на дистанційних платформах НТУ «ДП» тощо здобувач вищої освіти має повідомити викладача в особистих повідомленнях чатів Microsoft Teams, або листом на корпоративну е-пошту НТУ «ДП», або через старосту чи представника адміністрації факультету.

7.5. Політика щодо оскарження оцінювання.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань, він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку згідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (<https://cutt.ly/mrBXXTMI>).

7.6. Бонуси.

Здобувачі вищої освіти, які приймають участь у конференціях, конкурсах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

7.7. Участь в анкетуванні.

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети, які дозволять оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати ваші пропозиції стосовно покращення змісту навчальної дисципліни «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу».

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Лекційні заняття мають науково-пізнавальний, дискусійний характер з використанням мультимедійних презентацій та інформаційних ресурсів.

На *практичних заняттях* застосовуються методи мозкового штурму, дискусії, кейсовий аналіз, роботи в малих групах, використання інтерактивних технологій.

Самостійна робота супроводжується підготовкою презентацій та індивідуальних завдань, їх захистом, опитуванням.

9. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Джинджоян В. В., Тесленко Т. В., Горб К. М. Інноваційні технології в туризмі та гостинності. К.: Каравела, 2022, 340 с.

2. Соколенко А. С., Соколенко А. С., Писаревський М. І., Свідло К. В. Інноваційні ресторанні технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.

3. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 448 с.

3. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посіб. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.

4. Дмитришин Б.В. Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Центрально-український науковий вісник. Економічні*

- науки, 2023, вип. 9(42), С. 58-66. DOI: [https://doi.org/10.32515/2663-1636.2023.9\(42\).58-66](https://doi.org/10.32515/2663-1636.2023.9(42).58-66).
5. Середа, Н., Піюренко, І. (2023). Інноваційна діяльність в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, (55). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-58>.
6. Кіш Г. В. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. Вип. № 6(12). С. 65-77.
7. Смісова В.Л., Іщенко І.О. Інновації як основа підвищення якості продукції та забезпечення конкурентоспроможності підприємства. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Економіка і менеджмент»*. 2020. №43. С. 76–82. DOI: <https://doi.org/10.32841/2413-2675/2020-43-12>.
8. Бондаренко Л.С., Смісова В.Л. Впровадження принципів соціальної відповідальності в стратегію підприємств сфери гостинності. *Український журнал прикладної економіки та техніки*. 2023. № 4(9). С. 49–52. DOI: <https://doi.org/10.36887/2415-8453-2023-4-7>.
9. Паска М., Радзімовська О., Гузенко І., Гузенко А., Холявка В. Інновації в готельно-ресторанній індустрії. *Humanities studies: Collection of Scientific Papers / Ed.V. Voronkova. Zaporozhzhia: Publishing house “Helvetica”, 2022. 12 (89). P. 153–159. DOI: <https://doi.org/10.26661/hst-2022-12-89-17>*
10. Мендела, І. Я., & Мендела, Є. М. (2022). Маркетингові інновації в готельному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (4), 21-25. <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-4-3>
11. Балацька Н. Ю. Стратегії інноваційного розвитку в індустрії гостинності. *Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична. Випуск 31/2021, 20. DOI: <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.5775630>*.
12. Смісова В.Л., Іванова М.І., Пилипенко Г.М., Безугла Л.С., Якість туристичних послуг як основа розвитку міжнародного туризму. *Адаптивне управління: теорія і практика* [Електронне видання]. Серія Економіка. 2023. Том 16. № 32. DOI: [https://doi.org/10.33296/2707-0654-16\(32\)-14](https://doi.org/10.33296/2707-0654-16(32)-14).
13. Гребенюк Г. М., Чаркіна Т. Ю., Марценюк Л. В., Пікуліна О. В. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу України в умовах кризи. *Агросвіт*. 2021. № 5-6. С. 57–62. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2021.5-6.57>
14. Пилипенко Г.М., Смісова В.Л., Безугла Л.С., Бондаренко Л.А. Теоретико-методологічні аспекти визначення якості послуг у туристичному бізнесі. *Економічний вісник Дніпровської політехніки*. 2023. №1. С. 150–157. DOI: <https://doi.org/10.33271/ebdut/81.150>.
15. Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання практичних робіт для здобувачів ступеня магістра освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / В.Л. Смісова. ; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т "Дніпровська політехніка". Дніпро : НТУ «ДП», 2024. 45 с.