



Кафедра туризму та економіки підприємства

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

завідувач кафедри туризму та економіки
підприємства

Людмила БЕЗУГЛА

«25» серпня 2025 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІННОВАЦІЙНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»**

Галузь знань
Спеціальність

Рівень вищої освіти
Освітньо-професійна програма
Спеціалізації
Статус
Загальний обсяг
Форма підсумкового контролю
Термін викладання
Мова викладання

J Транспорт та послуги
J2 Готельно-ресторанна справа та
кейтеринг
Другий (магістерський)
«Готельно-ресторанний бізнес»
-
Обов'язкова
3 кредити ЄКТС (90 годин)
Диференційований залік
1-й семестр, (1-2 чверті)
українська

Викладач: професор Смесова В. Л.

Пролонговано: на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__»__ 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)
на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__»__ 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

Дніпро
НТУ «ДП»
2025

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Дніпро: НТУ «ДП», 2025. 14 с.

Розробниця:

- Смесова Вікторія Леонідівна – д.е.н., професор, професор кафедри туризму та економіки підприємства.

Робоча програма регламентує:

- мету дисципліни;
- дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
- базові дисципліни;
- обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
- програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
- алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
- інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
- рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки здобувачів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти, акредитації освітніх програм у межах спеціальності.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (241 Готельно-ресторанна справа) (протокол № 1 від 25.08.2025 р).

ЗМІСТ

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	4
3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ	5
4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	5
5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	5
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	7
6.1. Шкали	7
6.2. Засоби та процедури	7
6.3. Критерії	8
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	11
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	12

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

В освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг другого (магістерського) рівня вищої освіти здійснено розподіл результатів навчання (РН) за організаційними формами освітнього процесу. Зокрема, до дисципліни Ф1 «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 невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень
РН7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
РН11	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.

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 процеси надання готельно-ресторанних послуг.

Реалізація мети вимагає трансформації програмних результатів навчання в дисциплінарні та адекватний відбір змісту навчальної дисципліни за цим критерієм.

2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Шифр ПР	Дисциплінарні результати навчання (ДРН)	
	Шифр ДРН	Зміст
РН3	РН3.1-Ф1	Знати сучасну термінологію інновацій готельно-ресторанного бізнесу, вміти проводити критичний аналіз проблем і перспектив впровадження інновацій, застосовувати методи оцінювання їх ефективності.
РН4	РН4.1-Ф1	Аналізувати та оцінювати динаміку кон'юнктури ринку HoReCa для формування ефективних інноваційних стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
РН5	РН5.1-Ф1	Формулювати інноваційні рішення та адаптувати бізнес-моделі готельно-ресторанної сфери до нових ринкових умов на основі застосування інструментів соціально-економічного аналізу
РН7	РН7.1-Ф1	Ініціювати інноваційні проекти, аналізувати і використовувати інноваційні моделі розвитку готельних і ресторанних мереж, проявляти лідерство під час їх реалізації, вирішувати проблеми інноваційного розвитку.

Шифр ПР	Дисциплінарні результати навчання (ДРН)	
	Шифр ДРН	Зміст
РН11	РН11.1-Ф1	Використовувати інформаційні технології в сфері готельно-ресторанної діяльності.
	РН11.2-Ф1	Застосовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку готельно-ресторанного бізнесу на різних рівнях управління.

3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна викладається в 1-му семестрі (1, 2 чвертях) відповідно до навчального плану, тому додаткових вимог до базових дисциплін не встановлюється. Міждисциплінарні зв'язки: вивчення курсу ґрунтується на знаннях, отриманих з вивчених дисциплін за попереднім рівнем освіти.

4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Вид навчальних занять	Розподіл за формами навчання, години					
	денна			заочна		
	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота
лекційні	45	26	19	45	4	41
практичні	45	13	32	45	4	41
РАЗОМ	90	39	51	90	8	82

5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Шифри ПР	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	ЛЕКЦІЇ	45
РН3.1-Ф1	Тема 1. Інноваційний розвиток підприємств готельно-ресторанної сфери. 1.1. Характеристика інноваційних теорій. Класифікація інновацій. Економічна сутність інновінгу в готельно-ресторанній діяльності. 1.2. Сучасні тенденції інноваційних змін у готельно-ресторанному бізнесі. 1.3. Інновації в індустрії гостинності.	5
РН3.1-Ф1 РН4.1-Ф1 РН11.2-Ф1	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.	5
РН.1-Ф1 РН11.2-Ф1	Тема 3. Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі.	5

Шифри ПР	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	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.	
РН3.1-Ф1 РН5.1-Ф1 РН11.1-Ф1	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.	5
РН7.1-Ф1 РН11.1-Ф1	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.	5
РН5.1-Ф1 РН7.1-Ф1 РН11.2-Ф1	Тема 6. Управління інноваційним розвитком готельно-ресторанних підприємств. 6.1. Інноваційні засади формування бренда готельно-ресторанного підприємства. 6.3. Інноваційна активність в індустрії гостинності на засадах компетентнісного підходу. 6.4. Державно-приватне партнерство в інноваційному розвитку готельно-ресторанного підприємництва. 6.5. Інноваційний вектор маркетингової діяльності готельно-ресторанних підприємств.	6
РН4.1-Ф1 РН7.1-Ф1 РН11.2-Ф1	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.	6
РН3.1-Ф1 РН7.1-Ф1	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.	8
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	45
РН3.1-Ф1 РН4.1-Ф1 РН5.1-Ф1	Тема 1. Інноваційний розвиток підприємств готельно-ресторанної сфери	5
	Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанній діяльності..	5

Шифри ПР	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
РН7.1-Ф1 РН11.1-Ф1 РН11.2-Ф1	Тема 3. Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі.	5
	Тема 4. Антикризові інновації у HoReCa: від воєнних викликів до пандемій.	6
	Тема 5. Інноваційні проєкти в готельно-ресторанному бізнесі.	6
	Тема 6. Управління інноваційним розвитком готельно-ресторанних підприємств	6
	Тема 7. Ефективність інновацій в готельно-ресторанній діяльності.	6
	Тема 8. Соціальні інновації як фактор конкурентоспроможності та адаптації підприємств сфери HoReCa до нових викликів.	6
РАЗОМ		90

6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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 здобувача 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	Інституційна
90...100	відмінно / Excellent
74...89	добре / Good
60...73	задовільно / Satisfactory
0...59	незадовільно / Fail

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

Зміст засобів діагностики спрямовано на контроль рівня сформованості знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності та автономії здобувача за

вимогами НРК до 7-го кваліфікаційного рівня під час демонстрації регламентованих робочою програмою результатів навчання.

Здобувач на контрольних заходах має виконувати завдання, орієнтовані на демонстрацію дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики, що надаються здобувачам на контрольних заходах у вигляді завдань для поточного та підсумкового контролю, формуються шляхом конкретизації вихідних даних та способу демонстрації дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики (контрольні завдання) для поточного та підсумкового контролю дисципліни затверджуються кафедрою.

Види засобів діагностики та процедур оцінювання для поточного та підсумкового контролю дисципліни подано нижче.

Засоби діагностики та процедури оцінювання

ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ			ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ	
навчальне заняття	засоби діагностики	процедури	засоби діагностики	процедури
лекції	контрольні завдання	виконання завдань під час лекцій	комплексна контрольна робота (ККР)	визначення сумарного результату поточних контролів
практичні	контрольні завдання	виконання завдань під час практичних занять		виконання ККР під час диф. заліку за бажанням здобувача
	індивідуальне завдання	виконання завдань під час самостійної роботи		

Під час поточного контролю лекційні заняття оцінюються шляхом визначення якості виконання контрольних конкретизованих завдань. Практичні заняття оцінюються якістю виконання контрольних та індивідуальних завдань.

За наявності рівня результатів поточних контролів з усіх видів навчальних занять не менше 60 балів, підсумковий контроль здійснюється без участі здобувача шляхом визначення сумарного результату поточних оцінок.

Незалежно від результатів поточного контролю кожен здобувач під час диференційованого заліку має право виконувати ККР, яка містить завдання, що охоплюють ключові дисциплінарні результати навчання.

Кількість конкретизованих завдань ККР повинна відповідати відведеному часу на виконання. Кількість варіантів ККР має забезпечити індивідуалізацію завдання.

Значення оцінки за виконання ККР визначається оцінкою складових (конкретизованих завдань) і є остаточним.

6.3. Критерії

Реальні результати навчання здобувача ідентифікуються та вимірюються відносно очікуваних під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що описують дії студента для демонстрації досягнення результатів навчання.

Для оцінювання виконання контрольних завдань під час поточного контролю лекційних і практичних занять в якості критерію використовується коефіцієнт засвоєння, що автоматично адаптує показник оцінки до рейтингової шкали:

$$O_i = 100 a/m,$$

де, a – число правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій відповідно до еталону рішення; m – загальна кількість запитань або суттєвих операцій еталону.

Індивідуальні завдання та комплексні контрольні роботи оцінюються експертно за допомогою критеріїв, що характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.

Зміст критеріїв спирається на компетентнісні характеристики, визначені НРК для другого (магістерського) рівня вищої освіти (подано нижче).

**Загальні критерії досягнення результатів навчання
для 7-го кваліфікаційного рівня за НРК**

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
Знання		
- спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: - спеціалізованих концептуальних знань на рівні новітніх досягнень; - критичне осмислення проблем у навчанні та/або професійній діяльності та на межі предметних галузей	95-100
	Відповідь містить не грубі помилки або описки	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	80-84
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	74-79
	Відповідь фрагментарна	70-73
	Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення	65-69
	Рівень знань мінімально задовільний	60-64
Уміння/навички		
- спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою	Відповідь характеризує уміння: - виявляти проблеми; - формулювати гіпотези; - розв'язувати проблеми; - оновлювати знання; - інтегрувати знання; - провадити інноваційну діяльність; - провадити наукову діяльність	95-100
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності з не грубими помилками	90-94

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
розвитку нових знань та процедур; - здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах; - здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги	85-89
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог	80-84
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог	74-79
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог	70-73
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком	65-69
	Відповідь характеризує уміння/навички застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями	60-64
	Рівень умінь/навичок незадовільний	<60
Комунікація		
- зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	Зрозумілість відповіді (доповіді). <i>Мова:</i> правильна; чиста; ясна; точна; логічна; виразна; лаконічна. <i>Комунікаційна стратегія:</i> - послідовний і несуперечливий розвиток думки; - наявність логічних власних суджень; - доречна аргументація та її відповідність відстоюваним положенням; - правильна структура відповіді (доповіді); - правильність відповідей на запитання; - доречна техніка відповідей на запитання; - здатність робити висновки та формулювати пропозиції; - використання іноземних мов у професійній діяльності	95-100
	Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами	90-94
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)	74-79
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)	70-73

Опис кваліфікаційного рівня	Вимоги до знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності і автономії	Показник оцінки
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог)	65-69
	Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)	60-64
	Рівень комунікації незадовільний	<60
Відповідальність і автономія		
- управління робочими або навчальними процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів; - відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів; - здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії	Відмінне володіння компетенціями: – використання принципів та методів організації діяльності команди; – ефективний розподіл повноважень в структурі команди; – підтримка врівноважених стосунків з членами команди (відповідальність за взаємовідносини); – стресовитривалість; – саморегуляція; – трудова активність в екстремальних ситуаціях; – високий рівень особистого ставлення до справи; – володіння всіма видами навчальної діяльності; – належний рівень фундаментальних знань; – належний рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок	95-100
	Упевнене володіння компетенціями відповідальності і автономії з незначними хибами	90-94
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано дві вимоги)	85-89
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано три вимоги)	80-84
	Добре володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано чотири вимоги)	74-79
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано п'ять вимог)	70-73
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (не реалізовано шість вимог)	65-69
	Задовільне володіння компетенціями відповідальності і автономії (рівень фрагментарний)	60-64
	Рівень відповідальності і автономії незадовільний	<60

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА 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.

8. 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). <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. Смесова 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., Смесова 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. <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.5775630>.
12. Смесова 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. [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: 10.32702/2306-6792.2021.5-6.57

14. Пилипенко Г.М., Смесова 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. <https://doi.org/10.33271/ebdut/81.150>.

15. Смесова В.Л. Дистанційний курс з дисципліни «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу» на платформі Moodle для здобувачів ОПП «Готельно-ресторанний бізнес», 2025 рік. URL: <https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=6966>

16. 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. Смесова; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». - Дніпро : НТУ «ДП», 2024. 45 с.

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу»
для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-ресторанний бізнес»
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Розробниця:
Вікторія Леонідівна Смесова

В редакції авторки

Видано
у Національному технічному університеті
«Дніпровська політехніка».
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842
49005, м. Дніпро, просп. Д. Яворницького, 19