|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Міністерство освіти і науки України****Національний технічний університет****«Дніпровська політехніка»** | Зображення, що містить Графіка, знімок екрана, графічний дизайн, дизайн  Автоматично згенерований опис |

Кафедра туризму та економіки підприємства



**РОБОЧА ПРОГРАМА**

**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«ІННОВАЦІЙНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

|  |  |
| --- | --- |
| Галузь знань  | 24 Сфера обслуговування |
| Спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Рівень вищої освіти | Другий (магістерський) |
| Освітньо-професійна програма | «Готельно-ресторанний бізнес» |
| Спеціалізації | - |
| Статус | Обов’язкова |
| Загальний обсяг | 4 кредити ЄКТС (120 годин) |
| Форма підсумкового контролю | Диференційований залік |
| Термін викладання | 1-й семестр, (1-2 чверті) |
| Мова викладання | українська |

Викладач: д.е.н., професор, професор кафедри туризму та економіки підприємства Смєсова 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 «Дніпровська політехніка»

2024

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні моделі розвитку готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Д.: НТУ «ДП», 2024. 14 с.

Розробниця: д.е.н., професор, професор кафедри туризму та економіки підприємства Смєсова Вікторія Леонідівна.

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 спеціальності 242 Туризм (протокол №1 від 29.08.2024).

**ЗМІСТ**

[1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ 4](#_Toc34660486)

[2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ 4](#_Toc34660487)

[3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ 4](#_Toc34660488)

[4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ 5](#_Toc34660489)

[5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ 5](#_Toc34660490)

[6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ 6](#_Toc34660491)

[6.1. Шкали 7](#_Toc34660492)

[6.2. Засоби та процедури 7](#_Toc34660493)

[6.3. Критерії 8](#_Toc34660494)

[7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ 11](#_Toc34660495)

[8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ 11](#_Toc34660496)

**1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

В освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа 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. |
| 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.

**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. |
| РН7 | РН7.1-Ф1 | Вміти ініціювати інноваційні проєкти, аналізувати і використовувати інноваційні моделі розвитку готельних і ресторанних мереж, проявляти лідерство під час їх реалізації, вирішувати проблеми інноваційного розвитку. |
| РН11 | РН11.1-Ф1 | Вміти 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 | 60 | 26 | 34 | 60 | 6 | 54 |
| практичні | 60 | 13 | 47 | 60 | 6 | 54 |
| **РАЗОМ** | **120** | **39** | **81** | **120** | **12** | **108** |

**5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ**

| ШифриПР | Види та тематика навчальних занять | Обсяг складових, *години* |
| --- | --- | --- |
|  | **ЛЕКЦІЇ** | **60** |
| 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-Ф1РН11.2-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-Ф1РН11.2-Ф1 | **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. | 10 |
| РН3.1-Ф1РН11.1-Ф1 | **Тема 4. Інформаційні інноваційні технології в процесі готельно-ресторанного обслуговування**.4.1. Інноваційні технології в індустрії гостинності: сутність та види. Використання інформаційних технологій у готельно-ресторанній діяльності.4.2. Інформаційно-комунікаційні технології в діяльності консолідаторів.4.3. Сервісна концепція управління готельно-ресторанними підприємствами.4.4. Віртуалізація інформаційного забезпечення клієн**ті**вготельно-ресторанних підприємств. | 8 |
| РН7.1-Ф1РН11.1-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. | 8 |
| РН7.1-Ф1РН11.2-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 |
| РН7.1-Ф1РН11.2-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. | 10 |
| РН3.1-Ф1РН7.1-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** | **60** |
| РН3.1-Ф1РН7.1-Ф1РН11.1-Ф1РН11.2-Ф1 | Тема 1. Інноваційний розвиток підприємств готельно-ресторанної сфери | 5 |
| Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанній діяльності.. | 6 |
| Тема 3. Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі. | 10 |
| Тема 4. Інформаційні інноваційні технології в процесі готельно-ресторанного обслуговування. | 10 |
| Тема 5. Інноваційні проєкти в готельно-ресторанному бізнесі. | 7 |
| Тема 6. Управління інноваційним розвитком готельно-ресторанних підприємств | 8 |
| Тема 7. Ефективність інновацій в готельно-ресторанній діяльності. | 7 |
| Тема 8. Детермінанти інноваційної модернізації готельно-ресторанних підприємств | 7 |
| **РАЗОМ** | **120** |

**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 | 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 здобувачів за вимогами НРК до 7-го кваліфікаційного рівняпід час демонстрації регламентованих робочою програмою результатів навчання.

Здобувачі на контрольних заходах мають 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)залік | визначення сумарного результату поточних контроліввиконання ККР під час заліку за бажанням здобувача |
| практичні | контрольні завдання  | виконання завдань під час практичних занять |
| 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 студента шляхом визначення сумарного результату поточних оцінок.

Незалежно від результатів поточного контролю кожен студент під час 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 середньою оцінкою складових (конкретизованих завдань) і є остаточним.

**6.3. Критерії**

Реальні результати навчання студента 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:

О*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 компетентністні 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 | Показникоцінки |
| --- | --- | --- |
| ***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 |
| Рівень знань незадовільний | <60 |
| ***Уміння*/*навички*** |
| - спеціалізовані уміння/навички розв’язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою 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:* 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 |
| 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). *Мова:* правильна; чиста; ясна; точна; логічна; виразна; лаконічна.*Комунікаційна стратегія:** послідовний і несуперечливий розвиток думки;
* наявність логічних власних суджень;
* доречна аргументації 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 |
| 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 компетенціямивідповідальності 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: ґаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних ґаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one) на Office365.

**8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

1. 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.

2. Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Михайліченко Г.І., Ткаченко Т.І. та ін. Інновінг в туризмі : монографія, за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 532 с.

3. Кіш Г. В. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. Вип. № 6(12). С. 65-77.

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.

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

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

7. Одарченко Д. М., Тихонченко Р. С., Соколова Є. Б., Абабова А. Г. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» [Електронний ресурс] Х. : ХДУХТ, 2018. 109 .

8. Коркач Г.В., Котузаки О.М., Нікітчіна Т.І., Шунько Г.С. Технологічні інновації в ресторанному бізнесі для за-безпечення конкурентоспроможності закладу. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т.13, вип. 4. С. 69-74. doi 10.15673/fie.v13i4.2194.

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. 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.

12. 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.

13. Огієнко М.М., Саркісян Г.О., Любаров Ю.Й. Розвиток регіональних туристичних ринків шляхом впровадження інновацій. *Економічний простір.* №164. С. 152-159 2020. URL: http://srd.pgasa.dp.ua:8080/bitstream/123456789/5940/1/Ohiienko.pdf

14. 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](https://doi.org/10.32702/2306-6792.2021.5-6.57)

15. Якушев О. Інноваційні технології в управлінні бізнес-процесами підприємств сфери готельно-ресторанних та туристичних послуг. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації.* 2020. Т. 3. № 2. С. 195-208. URL: http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/219696/219903

16. Давидова О.Г. Особливості застосування інновацій у розвиток туристичної галузі України. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка (Серія «Економіка»).* 2015. № 7. С. 65–69. URL: <http://bulletin-econom.univ.kiev.ua/wp-content/uploads/2015/11/172_9.pdf>.

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

18. Скрипченко І. Т. Інноваційні технології в туризмі: навчальний посібник. Дніпро: Журфонд, 2021. 137 с.

19. Гуцол А. Інноваційні технології в туризмі : навчал. посіб. Северодонецьк : ПП. «Поліграф-Сервіс», 2015. 343 с.

20. Смєсова 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.

21. Бондаренко Л.С., Смєсова 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.

22. Смєсова В.Л. Сучасні інноваційні моделі в індустрії туризму та готельно-ресторанному бізнесі / Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики: ІІІ Міжнародна науково-практична інтернет-конференція (15 квітня 2024 р., м. Харків), Харків: ХНУМГ, 2024. С. 291-292.

23. Смєсова 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%2832%29-14).

24. Пилипенко Г.М., Смєсова 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.

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 241 Готельно-ресторанна справа

Розробниця:

Смєсова Вікторія Леонідівна

В редакції авторки

Електронний ресурс

Видано

у Національному технічному університеті

«Дніпровська політехніка».

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842

49005, м. Дніпро, просп. Дмитра Яворницького, 19.