**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«ІННОВАЦІЙНІ МОДЕЛІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Рівень вищої освіти** | другий (магістерський) |
| **Освітньо-професійна програма** | «Готельно-ресторанний бізнес» |
| **Загальний обсяг** | 4 кредити ЄКТС |
| **Тривалість викладання** | 1-2 чверті 2024-2025 н.р. |
| **Обсяг навчальних занять**у т.ч. аудиторні заняття | 120 год.3 год/тиждень |
| лекції | 2 години |
| практичні | 1 година |
| **Мова викладання** | українська |

**Кафедра, що викладає:** туризму та економіки підприємства

**Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:**

<https://do.nmu.org.ua/course/view.php?id=6024>

**Консультації:** за окремим розкладом, погодженим зі здобувачами вищої освіти

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

**Інформація про викладача:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Смєсова Вікторія Леонідівна,**доктор економічних наук, професор,професор кафедри туризму та економіки підприємства**Персональна сторінка:** <https://etop.nmu.org.ua/ua/teachers/Smiesova/index.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.

Цей курс побудовано на засадах cтудентоцентрованого 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 процеси надання готельно-ресторанних послуг.

**Завдання курсу:**

- знати сучасну термінологію інновацій готельно-ресторанного бізнесу, вміти проводити критичний аналіз проблем і перспектив впровадження інновацій, застосовувати методи оцінювання їх ефективності.

- вміти ініціювати інноваційні проєкти, аналізувати і використовувати інноваційні моделі розвитку готельних і ресторанних мереж, проявляти лідерство під час їх реалізації, вирішувати проблеми інноваційного розвитку.

- вміти використовувати інформаційні технології в сфері готельно-ресторанної діяльності.

- застосовувати теорію і методи інноваційно-інформаційного розвитку готельно-ресторанного бізнесу на різних рівнях управління.

**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. |
| 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. |

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.

- вміти ініціювати інноваційні проєкти, аналізувати і використовувати інноваційні моделі розвитку готельних і ресторанних мереж, проявляти лідерство під час їх реалізації, вирішувати проблеми інноваційного розвитку.

- вміти 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 інновінгу 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. 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 клієнтів готельно-ресторанних підприємств.

**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.

6.3. 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.

**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. Інформаційні інноваційні технології в процесі готельно-ресторанного обслуговування.

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, 6 год. практичних занять, решту годин здобувач опановує самостійно. Здобувачі заочної форми навчання виконують передбачені робочою програмою дисципліни контрольні роботи, подають їх на кафедри на початку сесії, обов’язково до проведення контрольних заходів з дисципліни. Під час сесії здобувачі виконують практичні та тестові завдання. 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: 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.

**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**

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 успішності за 2 контрольні роботи (кожна контрольна робота оцінюється максимально по 20 балів, разом 40 балів), оцінок за роботу на практичних заняттях (оцінюється 5 занять, участь у одному занятті максимально може принести здобувачу вищої освіти 10 балів) та оцінок за виконання самостійної роботи у вигляді презентації, яка захищається на практичних заняттях (2 презентації, кожна оцінюється максимально в 5 балів, разом 10 балів). Отримані бали за контрольні роботи, практичні заняття та виконання самостійної роботи (індивідуального завдання) додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач може набрати 100 балів.

|  |  |
| --- | --- |
| **Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)** | Визначення сумарного результату поточних контролів. У випадку коли здобувач отримав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку – складається залік у вигляді комплексної контрольної роботи, яка містить 50 тестів (вірна відповідь 1 бал) та 2 питання теоретичного спрямування, кожне з яких оцінюється по 25 балів за умови повного розкриття тематичного спрямування.Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100 балів |
| **Практичні****заняття** | Дискусії, обговорення, де відпрацьовуються навички критичного мислення та аналізу, комплексного вирішення проблем, з використанням індивідуального та креативного підходу. Відбувається вирішення практичних завдань у вигляді тестів. Максимально оцінюються у 50 балів (5 занять × 10 балів/заняття). |
| **Самостійна****робота****(індивідуальне завдання)** | Кожен здобувач повинен/на підготувати по дві презентації, які необхідно захистити на практичних заняттях. Максимально оцінюється в 5 балів кожна. |
| **Контрольні****заходи** | Максимально оцінюються у 40 балів (2 контрольні роботи × 20 балів / контрольна робота). |

**6.3. Критерії**

6.3.1. Критерії оцінювання ***практичного заняття***:

Кожне практичне завдання оцінюється за двома складовими: тестові завдання та участь у дискусіях.

*Тестові завдання* складаються з 8 тестів, де є одна правильна відповідь. За умови вірного вирішення тестового завдання здобувач отримує 1 бал. Максимальна кількість набраних балів за тестові завдання – 8 балів.

*Участь у дискусіях* максимально оцінюється в 2 бали, де:

 **2 бала**: активна участь у дискусії (виступи, коментарі, активне слухання), володіння навчальним матеріалом, наведення аргументованих відповідей.

**1 бал**: участь у дискусії без достатнього володіння навчальним матеріалом, що має стосунок до теми обговорення.

**0 балів**: небажання брати участь в дискусії, відсутність достатніх знань про предмет обговорення.

6.3.2 Критерії оцінювання ***самостійної роботи*** ***(індивідуального завдання)***:

Оцінювання самостійної роботи (індивідуального завдання) відбувається через захист презентації на практичних заняттях, причому:

**5 балів** – студент/ка демонструє повне розуміння теми; може точно відповісти на всі запитання одногрупників щодо даної теми; ділиться думками з іншими учасниками групи; говорить чітко впродовж 95-100% всього часу, використовує закінчення речення і не використовує слова помилково; застосовує відповідну лексику для аудиторії, розширює словниковий запас аудиторії, використовує нові слова для більшості слухачів; уважно слухає одногрупників, детально відповідає на всі питання форми оцінювання і завжди дає оцінки на основі презентації, а не інших факторів;

**4 бали** – студент/ка демонструє розуміння теми; відповідає на більшість запитань одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло впродовж 80-90% всього часу, використовує закінчення речення і не використовує слова помилково; застосовує відповідну лексику для аудиторії, розширює словниковий запас аудиторії; слухає одногрупників, відповідає майже всі питання форми оцінювання та інколи дає оцінки на основі презентації, а не інших факторів**;**

**3 бали -** студент/ка демонструє розуміння теми; відповідає на деякі запитання одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує деякі терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, інколи ставить уточнюючі питання;

**2 бали** – студент/ка не демонструє розуміння теми; відповідає на деякі запитання одногрупників щодо даної теми; говорить зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує деякі терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, уточнюючі питання не ставить;

**1 бал** - студент/ка демонструє розуміння теми, однак, не відповідає на жодні запитання одногрупників щодо даної теми; говорить не зрозуміло, використовує закінчення речення, але невірно трактує терміни, використовує слова помилково; слухає одногрупників, уточнюючі питання не ставить.

6.3.3. Критерії оцінювання ***письмової контрольної роботи***:

Контрольна робота містить: 10 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал та 2 відкритих питання, де правильна відповідь оцінюється в 5 балів, причому:

**5 балів** – високий рівень викладення текстової відповіді, що відповідає предмету поставленого питання, зроблено власний висновок щодо проблематики поставленого запитання; відсутність помилок в граматиці та/або орфографії;

**4 бали** – середній рівень викладення текстової відповіді, що відповідає предмету поставленого питання, зроблено власний висновок щодо проблематики поставленого запитання; відсутність помилок в граматиці та/або орфографії;

**3 бали** – наявність текстової відповіді, яка відповідає предмету поставленого питання, однак власна думка не висловлена, містить граматичні та орфографічні помилки;

**2 бали -** наявність текстової відповіді, яка не в повній мірі відповідає предмету поставленого питання, виявлення запозиченого матеріалу з мережі Інтернет та/або з інших джерел, містить суттєві граматичні та орфографічні помилки, які ускладнюють розуміння тексту або викривляють зміст повідомлення;

**1 бал** – наявність текстової відповіді, яка не відповідає предмету поставленого питання, виявлення списаного матеріалу з мережі Інтернет та/або з інших джерел, містить суттєві граматичні та орфографічні помилки, які ускладнюють розуміння тексту або викривляють зміст повідомлення.

**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 «Innoving в туристично-рекреаційній діяльності».

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**

Для здобувачів вищої освіти денної форми навчання відвідування занять є обов’язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, відрядження, які необхідно підтверджувати документами у разі тривалої (два тижні) відсутності. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту. Якщо здобувач вищої освіти захворів, ми рекомендуємо залишатися вдома і навчатися за допомогою дистанційної платформи. Здобувачу вищої освіти, чий стан здоров’я є незадовільним і може вплинути на здоров’я інших здобувачів вищої освіти, буде пропонуватися залишити заняття (така відсутність вважатиметься пропуском з причини хвороби). Практичні заняття не проводяться повторно, ці оцінки неможливо отримати під час консультації. За об’єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись дистанційно – в онлайн-формі, за погодженням з викладачем.

**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.

**7.6. Бонуси.**

Здобувачі вищої освіти, які регулярно відвідували лекції та практичні заняття (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та 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 «Innoving в туристично-рекреаційній діяльності».

**8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

- пояснювально-ілюстративний;

- навчальні екскурсії;

- ситуативного моделювання;

- метод евристичних питань;

- проблемно-орієнтовного викладу;

- репродуктивний;

- синтезу та аналізу.

**9. 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. Інноваційні ресторанні технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; 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.

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.