

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри  
готельного і ресторанного бізнесу  
Протокол № 1 від 31.08.2023



**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ**

**робоча програма навчальної  
дисципліни (РПНД)**

Галузь знань	<b>24 «Сфера обслуговування»</b>
Спеціальність	<b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b>
Освітній рівень	<b>другий (магістерський)</b>
Освітня програма	<b>«Готельно-ресторанний бізнес»</b>

Статус дисципліни	<b>обов'язкова</b>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<b>українська</b>

Розробник(и):  
к.т.н., доцент

Наталія ЧЕРЕВИЧНА

Завідувач кафедри  
готельного і  
ресторанного бізнесу,  
д.е.н., професор

Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми:  
завідувач кафедри готельного і  
ресторанного бізнесу,  
д.е.н., професор

Оксана ДАВИДОВА

**Харків**  
**2024**

## ВСТУП

Готельний бізнес стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку України. Пошук та створення нових шляхів розвитку організації готельного бізнесу, постійне оновлення концепції закладів з урахуванням динамічного ринку послуг в умовах політичної й економічної нестабільності є перспективними напрямками для розвитку економіки країни загалом. Готельні послуги віднесені до соціально-культурних і будуються на принципах сучасної гостинності та якісного надання послуг.

Слід зазначити, що інновації стають характерною рисою сучасного світу. Інновації містять елемент новизни та змін, мають динамічний характер і властивість до розвитку; вони тісно пов'язані з усіма іншими чинниками, що впливають на конкурентоспроможність продукту, господарства, регіону та країни.

Інновацію у готельному бізнесі можна визначити як нововведення, реалізоване на практиці у вигляді нового або удосконаленого продукту, процесу або методу, створене в результаті впровадження нових ідей задля кращого задоволення потреб клієнтів готельного підприємства.

Світовий досвід показує, що темпи впровадження інновацій у сфері готельного господарства стрімко зростають, тому розгляд сфери послуг та інноваційної діяльності є найважливішим питанням при дослідженні економічної ефективності. Застосування інноваційних підходів в організації готельного бізнесу допомагає ефективно задовольняти їх вимоги і втілювати очікування в сервісі, а також збільшувати чисельність відвідувачів.

Метою навчальної дисципліни «Інноваційні технології у готельному бізнесі» є формування фахових компетентностей щодо інноваційної діяльності та інноваційного продукту в сфері готельного бізнесу, оснований на результатах наукових досліджень у галузі; навичок самостійного опанування новими знаннями, інноваційного управління, нових інформаційних технологій просування та продажу послуг, а також розробки та впровадження системи інноваційних управлінських рішень в діяльність підприємств готельного бізнесу та забезпечення їх динамічного розвитку шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень..

Завданнями навчальної дисципліни є:

- формування знань, необхідних для організації роботи закладів готельного бізнесу;
- засвоєння теоретичних основ організації функціонування підприємств готельного господарства на ринку;
- розроблення інноваційних моделей у сфері готельного бізнесу, оснований на результатах наукових досліджень;
- використання набутих знань щодо впровадження інноваційних технологій у процес обслуговування споживачів у закладах готельного господарства;
- оцінювання рівню обслуговування споживачів у різних типах підприємств готельного господарства з точки зору змін оточуючого

середовища;

– здійснення успішної діяльності на ринку готельних послуг.

Об'єктом навчальної дисципліни є інноваційні продукти у сфері діяльності підприємств готельного бізнесу.

Предметом навчальної дисципліни є особливості інноваційного функціонування готельного бізнесу.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна, визначено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

<b>Результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти</b>
PH 01	ЗК 3, СК 13
PH 03	ЗК 3, ЗК 7, СК 2, СК 5, СК 13
PH 04	ЗК 4, СК 12
PH 05	СК 4, СК 12
PH 06	ЗК 3, СК 13
PH 07	ЗК 3, СК 12
PH 08	ЗК 3, СК 13
PH 09	СК 5
PH 10	ЗК 4
PH 11	ЗК 2, ЗК 6, СК 11
PH 13	СК 4, СК 8, СК 13

де, ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13. Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

РН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та ймовірні наслідки їх впливу.

РН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 05. 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.

РН 06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН 08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

РН 11. 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.

РН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження

інноваційних рішень.

## **ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Зміст навчальної дисципліни**

#### **Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади інновацій**

**Тема 1. Сутність інновацій, інноваційної діяльності, інноваційного продукту.**

**1.1 Методологічні аспекти організації інноваційної діяльності в готельній сфері.**

Сутність теорії інновації. Поняття «інновація», «інноваційна діяльність», «інноваційний продукт», їх становлення та основні визначення. Сутність інноваційної діяльності та її різновиди.

**1.2 Відображення концептуальних засад інновацій в розвитку готельного господарства.**

Тенденції інноваційного розвитку як передумова інноваційної діяльності сучасних підприємств готельного господарства.

**Тема 2. Класифікація, функції та характеристика інновацій. Управління інноваційними процесами та технології реалізації інновацій.**

**2.1. Класифікація, функції та характеристика інновацій.**

Класифікація та зміст інноваційної діяльності. Етапи, стадії і форми інноваційного процесу. Життєвий цикл інновацій.

**2.2. Управління інноваційними процесами та технології реалізації інновацій.**

Поняття, завдання, суб'єкти та об'єкти управління інноваціями. Механізм управління інноваціями. Розроблення концепції інноваційної стратегії. Інноваційний потенціал підприємства.

**Тема 3. Державне регулювання інноваційної діяльності в сфері гостинності в Україні. Об'єкти та суб'єкти інноваційної діяльності.**

**3.1. Державне регулювання інноваційної діяльності в сфері гостинності в Україні.**

Сутність і завдання державної інноваційної політики. Методи й інструменти державного регулювання інноваційної діяльності. Державне стимулювання інноваційної діяльності у готельному бізнесі.

**3.2. Об'єкти та суб'єкти інноваційної діяльності.**

Інноваційні програми та проекти. Нові знання та інтелектуальні продукти. Виробниче обладнання та процеси. Інфраструктура виробництва й підприємства. Організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і соціальної сфери. Сировинні ресурси, засоби їх добування й переробки. Товарна продукція. Механізми формування споживчого ринку і збуту товарної продукції.

## **Змістовий модуль 2. Інноваційні технології у готельному бізнесі**

### **Тема 4. Особливості інноваційної діяльності підприємств сучасного готельного господарства.**

#### **4.1. Інноваційна діяльність підприємств сучасного готельного господарства.**

Тенденції інноваційного розвитку як передумова інноваційної діяльності сучасних підприємств готельного господарства. Управління змінами. Необхідність реформування соціальної сфери. Реінжиніринг. Створення внутрішніх ринків корпорацій. Інтеграція процесів управління. Розвиток і підтримка малих підприємств.

#### **4.2. Особливості інноваційних пріоритетів підприємств сучасного готельного господарства.**

Класифікація інновацій та особливості інноваційних пріоритетів підприємств готельного господарства. Класифікація інновацій за інноваційним потенціалом. Класифікація інновацій за джерелом появи. Класифікація інновацій за предметним змістом інноваційної діяльності. Класифікація інновацій за масштабом новизни. Класифікація інновацій за рівнем сприйняття. Класифікація інновацій за видом одержуваного ефекту.

### **Тема 5. Структура та типи інноваційних процесів у готельному господарстві.**

#### **5.1. Організаційні інноваційні процеси.**

Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Організаційна структура інноваційного колективу. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг. Новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств. Застосування інновацій у процес просування готельного продукту. Новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу, використання PR-технологій. Підготовка та перепідготовка кадрів готельного підприємства для інноваційної діяльності.

#### **5.2. Соціальні інноваційні процеси.**

Сутність соціальних інноваційних процесів. Процеси створення (розробки та виготовлення) і комерціалізації, що втілені в нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг. Різновиди соціальних інноваційних процесів у залежності від закономірностей розвитку конкретного суспільства. Стадії соціальних інновацій.

#### **5.3. Інфраструктурні інноваційні процеси**

Відмінність у трактуванні поняття «інноваційна інфраструктура». Процеси створення (розробки та виготовлення) і комерціалізації інфраструктурних інноваційних процесів в готельній індустрії.

#### **5.4. Технологічні інноваційні процеси**

Процеси створення (розробки та виготовлення) і комерціалізації технологічних інноваційних процесів в готельній індустрії. Класифікація

технологічних нововведень залежно від того, наскільки вони впливають на пропорції чинників, що використовуються для виробництва заданого обсягу випуску.

### **5.5. Економічні інноваційні процеси**

Процеси створення (розробки та виготовлення) і комерціалізації економічних інноваційних процесів в готельній індустрії. Економічний напрям у готельній індустрії.

## **Тема 6. Інноваційні технології виробництва готельного продукту.**

### **6.1. Інновації в процесі виробництва готельного продукту.**

Фактори виробництва готельного продукту: готельні ресурси, капітал, трудові ресурси. Засоби виробництва готельного продукту: предмети матеріального і нематеріального виду. Основні складові засобів виробництва готельного продукту. Технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні, маркетингові. Технології стандартні та креативні.

### **6.2. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту.**

Транснаціоналізація як сучасна тенденція на світовому готельному ринку. Поняття готельної мережі: аналіз і класифікація підходів. Головна задача готельної мережі. Аспекти формування мережі. Основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу. Принципи функціонування і ключовий взаємозв'язок готельної мережі. Готельні мережі і мережі готелів. Готельна корпорація як мережева структура. Умови, які викликають стрімке розповсюдження мережевих структур готельних корпорацій. Стратегічне співробітництво в межах готельного виробництва.

## **Тема 7. Планування інновацій на підприємстві готельного господарства.**

### **7.1. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.**

Інноваційний потенціал підприємства та його оцінка. Інноваційна політика підприємства. Переважання стратегічної спрямованості. Орієнтація на потреби ринку. Інформаційна забезпеченість. Стадії опанування підприємством нововведення. Чинники, які обумовлюють характер і спрямованість нововведень на підприємстві. Стратегічні напрями інноваційного розвитку підприємства.

### **7.2. Прогнозування та планування інновацій, ініціювання нововведення на підприємстві.**

Прогноз інноваційного розвитку певного засобу розміщення. Планування, як один із основних елементів системи внутрішньофірмового управління інноваційною діяльністю. Принципи планування інновацій. Види планів. Ініціювання нововведення на підприємстві. Причини та джерела інноваційних ідей. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.

## **Тема 8. Пріоритетні напрями розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства України.**

## **8.1. Теоретичні й практичні аспекти розвитку інноваційної діяльності готельного господарства України.**

Мета та основні пріоритетні напрями розвитку інноваційної готельного бізнесу в Україні. Особливості здійснення інноваційних процесів у діяльності готельного господарства України. Пріоритетні напрями інноваційної господарської діяльності підприємств сфери гостинності в Україні.

## **8.2. Стратегічні напрями інноваційного розвитку підприємства готельного бізнесу.**

Розвиток зростання стратегічних можливостей підприємства інноваційним шляхом. Особливість сучасного підходу до процесу формування інноваційних стратегій. Формування ринково-орієнтованої інноваційної стратегії засобу розміщення. Основні завдання інноваційної стратегії засобу розміщення. Напрями досягнення конкурентних переваг. Класифікація наступальних стратегій за формою та методом реалізації. Види оборонних стратегій.

## **Тема 9. Оцінка економічної ефективності інноваційної діяльності у готельному бізнесі.**

### **9.1. Принципи та критерії оцінювання економічної ефективності інноваційної діяльності у готельному бізнесі.**

Види ефектів інноваційної діяльності. Класифікація ефективності інноваційної діяльності та принципи її оцінки. Результативність економічної діяльності, реалізація економічних заходів, що характеризується відношенням отриманого економічного ефекту (результату) до витрат ресурсів.

### **9.2. Підходи до економічної оцінки ефективності інноваційної діяльності підприємства.**

Поняття економічної ефективності інновацій. Методи та моделі оцінювання економічної ефективності інноваційної діяльності підприємства. Комплексна оцінка економічної ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства. Економічна ефективність та доцільність ліцензування.

## **Тема 10. Управління ризиками інноваційної діяльності у готельному бізнесі.**

### **10.1. Аналіз та оцінка ризиків взаємодії з постачальниками і партнерами закладу готельного бізнесу.**

Ризики неплатежів. Управління подіями реалізації ризику. Валютні та процентні ризики. Страхування ризиків. Зміна кредитної політики.

### **10.2. Управління ризиками фінансової діяльності підприємства готельної індустрії.**

Суть і класифікація фінансових ризиків. Ризики купівельної спроможності грошей. Ризики непередбачених витрат та перевищення планового кошторису витрат. Ризик незабезпечення діяльності необхідним фінансуванням. Ризики, пов'язані з різними напрями вкладення капіталу. Ризики зниження дохідності. Відсоткові та кредитні ризики.



Перелік практичних (семінарських) занять / завдань за навчальною дисципліною наведено в табл. 2

Таблиця 2

### Перелік практичних (семінарських) занять / завдань

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 2. Завдання 1.	Процес створення інноваційного продукту.
Тема 4. Завдання 2.	Аналіз інноваційної діяльності у готельному бізнесі в Україні та інших країнах світу.
Тема 6. Завдання 3.	Створення інноваційного продукту в готельному бізнесі.
Тема 8. Завдання 4.	Аналіз інноваційної діяльності підприємств готельного господарства в Україні.
Тема 10. Завдання 5.	Аналіз ризиків інноваційної діяльності у готельному бізнесі в сучасних умовах. Класифікація ризиків виробничої діяльності готельного підприємства.

Перелік самостійної роботи за навчальною дисципліною наведено в табл. 3

Таблиця 3

### Перелік самостійної роботи

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 1 – 10	Вивчення теоретичного матеріалу
Тема 2, 4, 6, 8, 10	Виконання практичних завдань
Тема 2, 4, 6, 8, 10	Індивідуальні навчально-дослідні завдання
Тема 4, 8	Підготовка презентації
Тема 10	Виконання творчого завдання
Тема 1 – 10	Підготовка до екзамену

Кількість годин лекційних, практичних (семінарських) занять та годин самостійної роботи наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

### МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У навчальному процесі для активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів передбачено застосування таких методів навчання: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, кейс-метод, презентації, ділові ігри, банки візуального супроводу.

Проблемні лекції передбачають разом із розглядом основного лекційного

матеріалу розгляд кола проблемних питань дискусійного характеру, які мають актуальне значення для теорії та практики та відрізняються поглибленою аргументацією матеріалу, що викладається. Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Банки візуального супроводу сприяють активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни за допомогою наочності. Робота в малих групах дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи звіту про виконання індивідуальних завдань.

Лекційна форма проведення занять передбачає застосування таких методів: пояснювально-ілюстративного, методу проблемного викладу, дискусії, дистанційних та медіа технологій навчання (проблемна лекція (теми 4, 7, 8, 10), лекція-дискусія (тема 2, 3, 5), лекція-діалог (теми 6, 9), лекція-конференція (теми 110) за умови проведення занять за дистанційною формою навчання).

Практичні заняття передбачають застосування методів: частково-пошукового, дослідницького, інтерактивного (робота в малих групах (теми 4, 7, 8, 10), кейс-метод (тема 3), ділова гра (тема 4), презентації (тема 4, 8), семінар-дискусія (теми 2, 3, 5).

## **ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ**

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення лекційних, практичних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів:

– для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит): максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен (іспит) – 35 балів.

**Підсумковий контроль** включає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти.

**Семестровий контроль** проводиться у формах семестрового екзамену (іспиту). Складання семестрового іспиту здійснюється під час екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

**Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною** визначається:

– для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит) – сумуванням балів за поточний та підсумковий контроль.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: Індивідуальні навчально-дослідні завдання (25 балів), презентації (20 балів), творче завдання (15 балів).

Семестровий контроль: Екзамен (40 балів)

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної дисципліни.

### **Приклад екзаменаційного білета**

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця  
Другий (магістерський) рівень вищої освіти  
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»  
Семестр 1  
Навчальна дисципліна «Інноваційні технології у готельному бізнесі»

### **ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1**

1. Охарактеризуйте процес становлення поняття «інновація» та його основні визначення. Назвіть стратегії розвитку інноваційних технологій у готельному бізнесі.

2. Охарактеризуйте новітні інформаційних системи, які впроваджуються в діяльність готельних підприємств. Наведіть приклади.

3. Тестове завдання.

1. Практику «відкритих кухонь» вважають інноваціями.

а) так

б) ні

2. У сучасному світі, при плануванні і побудові готельно-ресторанних комплексів основну увагу приділяють збереженню:

а) персоналу

б) часу

в) грошей

г) податків

3. Головна особливість готельного бізнесу полягає в тому, що зростання його припиняється під час глобальної економічної кризи.

а) так

б) ні

4. QR перекладається з англійської як:

а) URL-адрес

б) рекламний хід

в) матричний код

г) швидкий доступ

5. Інноваціями у готельній сфері можуть бути:

а) сенсорні дисплеї у номерах

б) інтерактивне меню у ресторані готелю

в) екрани-планшети на столах у ресторані готелю

г) усі відповіді вірні

Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу протокол № \_\_\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Екзаменатор

к.т.н., доц. Черевична Н.І.

Зав. кафедрою

д.е.н., проф. Давидова О.Ю.

### **Критерії оцінювання**

**Підсумкові бали за екзамен** складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

*Завдання 1 (теоретичне). (15 балів)*

*Завдання 2 (теоретичне). (15 бали)*

*Критерії оцінювання при відповіді на теоретичні питання:*

*15-12 – Здобувач правильно та повністю відповідає на поставлене питання, вміє пояснити сутність, надати класифікацію тощо; може навести приклади, вміє аргументувати свою думку*

*11-9 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання, проте не може навести приклади та не висловлює свою думку*

*8-5 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання. Проте дана відповідь не є вичерпною, або допущені окремі неточності*

*4-1 – Здобувач у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у деяких поняттях, показав недостатні знання по заданому питанню*

*0 – Здобувач не відповів на поставлене запитання*

*Завдання 3 (тестове). (10 балів / 2 бали за кожну правильну відповідь)*

### **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

#### **Основна**

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с.

2. Гончар Л.О. Контролінг у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Практикум. Київ : Ліра-К. 2020. 70 с.

3. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В. Інноваційні технології в туризмі та гостинності. Київ : Каравелов. 2022. 348 с.

4. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес. Менеджмент : Київ. Центр учбової літератури. 2021. 344 с.

## Додаткова

5. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник / Скопень М.М. та ін. Київ : Ліра-К. 2020. 768 с.

6. Давидова О.Ю. Формування системи адаптивного інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства.: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2019. Вип. 1 (29). С. 195–207. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp\\_2019\\_1\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2019_1_19).

7. Давидова О.Ю. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. Проблеми системного підходу в економіці: зб. наук. пр. /НАУ. Київ, 2019. Вип. 2 (70). С. 93-98. URL : [http://www.psae-jrnl.nau.in.ua/journal/2\\_70\\_1\\_2019\\_ukr/14.pdf](http://www.psae-jrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf)

8. Лістрова О.С. Інструменти інноваційного маркетингу готельного господарства. Харків: Економічний вісник. 2020. №2. С. 105-114. URL : [https://ev.nmu.org.ua/docs/2020/2/EV20202\\_105-114.pdf](https://ev.nmu.org.ua/docs/2020/2/EV20202_105-114.pdf)

9. Давидова О. Ю. Формування стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матер. XI Всеукр. наук.-практ. конф., присв. до 70-річчя з дня народж. проф. В. Ф. Доценка, м. Київ, 17-18 трав. 2022 р.: тези допов. Київ: НУХТ, 2022. С. 157-158. URL : <http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27904>

10. Давидова О. Ю., Сисоєва С.І. Актуальні напрями розвитку туристичної індустрії // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матер. XI Всеукр. наук.-практ. конф., присв. до 70-річчя проф. В.Ф. Доценка, м. Київ, 17-18 трав. 2022 р. Київ : НУХТ, 2022. С. 191-192.

## Інформаційні ресурси

11. ДСТУ 3279-95 Стандартизація послуг. Основні положення. URL : [http://ksv.do.am/GOST/DSTY\\_ALL/DSTU1/dstu\\_3279-95.pdf](http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTU1/dstu_3279-95.pdf)

12. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. Терміни та визначення. URL : <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3-4269.pdf>

13. Про інноваційну діяльність : Закон України від 04.07.2004 р., № 40-IV. Поточна редакція від 31.03.2023 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>

14. Сайт готельної мережі Scandic. URL : <http://www.scandichotels.ru/Vsegda-v-Scandic/Osobypotrebnosti/Umnye-resheniya>

15. Експортний напрям. Дія. Бізнес. Hotelex. URL : <https://export.gov.ua/event/858-hotelex>

16. Навчальна дисципліна «Інноваційні технології у готельному бізнесі» для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. URL : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=10107>