

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені Михайла Туган-Барановського**

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва**

**Н.С. Приймак
О.М. Романуха**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ
(Модуль 2)**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни
Ступінь: магістр**

**Кривий Ріг
2023**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені Михайла Туган-Барановського**

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва**

**Н.С. Приймак
О.М. Романуха**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ
(Модуль 2)**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни
Ступінь: магістр**

Затверджено на засіданні кафедри
технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол №7 від 23.01.2023 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол №5 від 26.01.2023 р.

**Кривий Ріг
2023**

УДК [664 : 613.2] : 330.341 (076.5)
П 75

Приймак, Н.С., Романуха О.М.

П 75 Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі (Модуль 2)
[Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец.
нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф.
технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; Н.С. Приймак. –
Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. – 56 с.

Методичні рекомендації призначені для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття освіти і покликані допомогти в організації вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» завдяки інформації щодо змісту модуля 2 та тем дисципліни, планів семінарських і практичних занять, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються протягом вивчення дисципліни.

Методичні рекомендації містять перелік питань для підготовки до поточного та підсумкового контролю, перелік рекомендованої літератури.

УДК [664 : 613.2] : 330.341 (076.5)

© Приймак Н.С., Романуха О.М. 2023
© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2023

ЗМІСТ

ВСТУП	4
ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
ЧАСТИНА 2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО СЕМІНАРСЬКИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ	15
Змістовий модуль 3. Організаційні основи інноваційних процесів у готельних підприємствах.....	16
Змістовий модуль 4. Особливості реалізації інновацій у готельних підприємствах.....	21
ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	29
Змістовий модуль 3. Організаційні основи інноваційних процесів у готельних підприємствах.....	30
Змістовий модуль 4. Особливості реалізації інновацій у готельних підприємствах.....	43

ВСТУП

Ефективний та стійкий розвиток підприємств у різних сферах бізнесу в сучасних умовах господарювання досягається за рахунок використання ними інновацій, що забезпечують стратегічні конкурентні переваги на ринку. Сучасний керівник повинен зважати на інноваційний контекст сьогодення, тобто ситуацію, в якій впровадження безперервних або окремих нововведень складного характеру стають суттєвою частиною організації та її галузевого сегмента. Все це свідчить про інноваційну спрямованість майбутнього, а отже про доцільність подальшого розвитку теорії проектування та управління інноваційними процесами, постійного відстеження та оцінки впливу інноваційних змін на практичну діяльність суб'єктів господарювання.

Мета формування у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності, набуття базових вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному та готельному господарстві, оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному та готельному господарстві.

Завдання дисципліни полягає у формуванні у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності; опануванні основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному господарстві, оволодінні навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному господарстві; вивчення змісту діяльності готельного підприємства як основного суб'єкту реалізації нововведень; вивчення кола факторів, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі; формування навичок оцінювання інноваційного потенціалу готельного підприємства; вивчення особливостей визначення стратегічних напрямів інноваційного розвитку готельного підприємства; опанування методик планування та прогнозування інновацій у готельних підприємствах; визначення особливостей розробки та реалізації інновацій у різних функціональних сферах готельного бізнесу; оволодінні навичками оцінювання ефективності інновацій у готельній сфері.

Методичні вказівки для вивчення дисципліни містять матеріал, який логічно та послідовно розкриває зміст основних тем курсу, завдання для поглибленого засвоєння питань тем, а також завдання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Основою для складання методичних вказівок стала базова література (підручники, навчальні посібники, монографії).

ЧАСТИНА 1.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми "назва освітньої програми") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
Семестр (осінній / весняний)	осінній/весняний
Кількість кредитів	5/2
Загальна кількість годин	210
Кількість модулів	2
Лекції, годин	44
Практичні / семінарські, годин	44
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	122
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4,0
самостійної роботи студента	6,7
Вид контролю	екзамен, екзамен

2. Програма навчальної дисципліни

Мета – формування у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності, набуття базових вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному та готельному господарстві, оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному та готельному господарстві.

Завдання дисципліни полягає у формуванні у студентів компетентностей щодо досліджень інноваційної діяльності; опануванні основ інноваційної діяльності та інноваційних технологій продукції ресторанного господарства; формуванні вмінь та навичок із використання інноваційних технологій у ресторанному господарстві, оволодінні навичками організації та управління інноваційними процесами та технологіями в ресторанному господарстві; вивчення змісту діяльності готельного підприємства як основного суб'єкту реалізації нововведень; вивчення кола факторів, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі; формування навичок оцінювання інноваційного потенціалу готельного підприємства; вивчення особливостей визначення стратегічних напрямів інноваційного розвитку готельного підприємства; опанування методик планування та прогнозування інновацій у готельних підприємствах; визначення особливостей розробки та реалізації інновацій у різних функціональних сферах готельного бізнесу;

оволодінні навичками оцінювання ефективності інновацій у готельній сфері бізнесу.

Предмет: особливості застосування інноваційних технологій в ресторанному та готельному господарстві.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві.

Тема 2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві.

Тема 3. Інноваційні ресторанны технології та концепції харчування.

Тема 4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ.

Тема 5. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування.

Тема 6. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві.

Тема 7. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів.

Тема 8. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування.

Тема 9. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.

Тема 10. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій.

Тема 11. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі.

Тема 12. Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка.

Тема 13. Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства.

Тема 14. Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах.

Тема 15. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах.

Тема 16. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **інтегральної програмної компетентності:**

здатність розв'язувати задачі інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі.

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів);

здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей;

здатність працювати в команді;

здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;

здатність приймати обґрунтовані рішення;

здатність працювати в міжнародному контексті.

– **фахових програмних компетентностей:**

здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу;

здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу;

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;

здатність використовувати інноваційні ресторанны технології, сировину та устаткування у практичній діяльності, науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції.

2) досягнення програмних результатів навчання:

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 імовірні наслідки їх впливу;

вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу;

розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі;

здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг;

оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень;

відшукувати 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;

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;

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;

застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються;

використовувати інноваційні ресторанны технології, сировину та устаткування у практичній діяльності, науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції.

3) набуття результатів навчання (згідно Дублінських дескрипторів):

– знання:

напрямок інноваційної діяльності в ресторанному господарстві;

характеристики моделей інновацій та правил їх побудови;

інноваційних видів сировини та устаткування для ресторанного господарства;

інновацій у створенні функціональних продуктів харчування, продуктів для розбалансованого та полідефіцитного харчування;

інновацій у дієтичному та лікувально-профілактичному харчуванні;

інновацій в холодильній та тепловій обробці продукції;

особливостей молекулярних технологій;

особливостей використання харчових та дієтичних добавок в ресторанному господарстві;

основ конструювання інноваційних видів продукції;

особливостей інноваційного процесу у готельних підприємствах;

кола факторів, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі;

особливостей ідентифікації та використання інноваційного потенціалу готельних підприємств;

функціональних напрямів реалізації інноваційної діяльності у готельному бізнесу: маркетингові, соціальні, інфраструктурні, технологічні та економічні інновації;

підходів до оцінювання ефективності перебігу інноваційного процесу у готельному підприємстві.

– уміння/навички:

розробляти напрямки інноваційної діяльності для закладів ресторанного господарства;

будувати моделі інновацій;

давати оцінку технологічним процесам виробництва інноваційних видів

продукції з точки зору можливості забезпечення їх високої якості;

науково обґрунтовувати вибір параметрів та ходу технологічних процесів виробництва інноваційних видів продукції, що забезпечують високу ефективність виробництва та якість готової продукції;

конструювати інноваційні види продукції з урахуванням вимог дієтичного та лікувально-профілактичного харчування;

здійснювати оцінку інноваційного потенціалу готельного підприємства;

виконувати організацію інноваційного процесу в умовах готельного підприємства;

розробляти плани інноваційного розвитку у готельних підприємствах, виконувати їх ресурсне забезпечення;

оцінювати ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств та розробляти, у разі потреби, корегувальні заходи.

– **комунікація:**

донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень, власного досвіду та аргументації у питання впровадження інноваційної діяльності в ресторанному господарстві;

донесення знань з питань конструювання інноваційних видів продукції;

організація ефективного обміну інформацією із основними стейкхолдерами та споживачами готельних та ресторанних послуг щодо напрямів інноваційного розвитку закладів гостинності.

– **відповідальність і автономія:**

демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень;

демонструвати здатність працювати з документацією та конструювати інноваційні види продукції;

формування суджень, що враховують соціальні, наукові та етичні аспекти інноваційного розвитку ресторанного та готельного господарства;

демонструвати здатність планувати та управляти часом, а також професійним розвитком осіб та груп, задіяних в роботі закладів ресторанного господарства та готельних підприємств;

здатність продовжувати навчання зі значним ступенем автономії.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності та інновації в ресторанному господарстві					
Тема 1. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	21	4	4		13
Тема 2. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві	12	2	2		8
Тема 3. Інноваційні ресторанны технології та концепції харчування	21	4	4		13

Тема 4. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ	21	4	4		13
Разом за змістовим модулем 1	75	14	14		47
Змістовий модуль 2. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів для функціонального та інших спеціальних видів харчування					
Тема 5. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування	21	4	4		13
Тема 6. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві	12	2	2		8
Тема 7. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів	21	2	2		8
Тема 8. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування	21	6	6		18
Разом за змістовим модулем 2	75	14	14		47
Модуль 2					
Змістовий модуль 3. Організаційні основи інноваційних процесів у готельних підприємствах					
Тема 9. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.	6	2	2		2
Тема 10. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій	6	2	2		2
Тема 11. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі	6	2	2		2
Тема 12. Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка.	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 3	26	8	8		10
Змістовий модуль 4. Особливості реалізації інновацій у готельних підприємствах					
Тема 13. Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства.	12	2	2		8
Тема 14. Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах.	8	2	2		4
Тема 15. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах	6	2	2		2
Тема 16. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств	8	2	2		4
Разом за змістовим модулем 4	34	8	8		18
Усього годин	210	44	44		122

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар. Основи інноваційної діяльності в ресторанному господарстві	4
2	Семінар – обговорення. Інноваційні види сировини та устаткування в ресторанному господарстві	2
3	Семінар-круглий стіл. Інноваційні ресторанні технології та концепції харчування	4
4	Семінар – дискусія. Впровадження інноваційних технологічних процесів в ЗРГ	4

5	Семінар. Інноваційна діяльність в конструюванні продуктів харчування	4
6	Семінар-круглий стіл. Використання харчових та дієтичних добавок у ресторанному господарстві	2
7	Семінар – обговорення. Інноваційні технології функціональних харчових продуктів	2
8	Семінар – обговорення. Інновації в конструюванні продуктів та раціонів для спеціальних видів харчування	2
9	Практичне заняття. Конструювання продуктів харчування	2
10	Семінар - захист групових проєктів	2
11	Семінар запитань та відповідей Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі	2
12	Семінар запитань та відповідей Особливості впровадження та розповсюдження інновацій	2
13	Семінар-дискусія Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі	2
14	Семінар з виконанням практичних ситуацій Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка.	2
15	Семінар запитань та відповідей Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства.	2
16	Семінар з виконанням практичних ситуацій Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах.	2
17	Семінар з виконанням практичних ситуацій Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах	2
18	Семінар-дискусія Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств. Захист групових проєктів	2
	Всього	44

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (модуль 1) (очна форма навчання)

№ теми семінарськ ого/практи	Аудиторна робота				Позааудитор на робота	Сума балів
	Тестові	Ситуаційні	Обговорення	ПМК/ Завдання для		

чного заняття	завдання	завдання, задачі	теоретичних питань теми	захист групового проєкту	самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	1		0,5	3,5
Тема 2	2		1		0,5	3,5
Тема 3		2	1		0,5	3,5
Тема 4	2		1	6	0,5	9,5
Разом за змістовим модулем 1	4	4	4	6	2	20
Змістовий модуль 2						
Тема 5		2	1		0,5	3,5
Тема 6	2		1		0,5	3,5
Тема 7		2	1		0,5	3,5
Тема 8	2		1	6/10	0,5	19,5
Разом за змістовим модулем 2	4	4	4	16	2	30
Усього	8	8	8	22	4	50

**Оцінювання студентів протягом семестру (модуль 2)
(очна форма навчання)**

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК/захист групового проєкту	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 3						
Тема 9	2		1		1	4
Тема 10	1		1		1	3
Тема 11	2	1			1	4
Тема 12	1		1		1	3
				6		6
Разом за змістовим модулем 3	6	1	3	6	4	20
Змістовий модуль 4						
Тема 13	1		1		1	3
Тема 14	1	1			1	3
Тема 15	2	1			1	4
Тема 16	2	1			1	4
				6/10		16
Разом за змістовим модулем 4	6	3	1	16	4	30
Усього	12	4	4	22	8	50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання) (модуль 1)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		
15	25	10	50	100

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання) (модуль 2)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4	Індивідуальне завдання		
20	20	10	50	100

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

ЧАСТИНА 2.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО СЕМІНАРСЬКИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ У ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Тема 9. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі

Семінарське заняття 9.1. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі Семінар запитань і відповідей

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Готельне підприємство як відкрита виробничо-інноваційна система.
2. Інноваційна політика готельного підприємства.
3. Чинники, які обумовлюють характер і спрямованість нововведень на підприємстві.
4. Концепція нової продукції (послуги) готельного підприємства.
5. Відмінності інноваційних і стабільних (традиційних) виробничих процесів у готельному підприємстві.

2. Індивідуальне тестування.

3. Обговорення у малих групах основних відмінностей та спільних рис інновацій, новацій та інноваційних процесів у виробничих підприємствах та у закладах розміщення різного типу. Концепціалізація особливостей перебігу та дифузії інновацій у готельному господарстві.

4. Практичні завдання

Завдання 1.

Надайте визначення розумінню термінів: інновація; новація та спираючись на приклад таблиці 1 «Різновидність нововведень за функціональним призначенням та характером» визначте приклади даних нововведень. Обговоріть в групі дані таблиці.

Таблиця 1 – Різновидність нововведень за функціональним призначенням та характером

	Вид нововведення	Характеристика	Приклад	Термін впровадження
1	Юридичні			
2	Організаційні			
3	Технічні			
4	Соціальні			
5	Економічні			

Завдання 2.

Спираючись на навчальний матеріал чи результати діяльності підприємства розміщення заповніть таблицю 2 «Інновації за рівнем сприйняття»

Таблиця 2 – Інновації за рівнем сприйняття

	Інновації за рівнем сприйняття	Характеристика	Приклад
1	Інноваційна діяльність в сфері техніко-технологічного забезпечення виробництва		
2	Інноваційна діяльність в сфері збільшення виробництва, підвищення якості, здешевлення продукції		
3	Інноваційна діяльність в сфері соціальної політики		

Тема 10. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій
Семінарське заняття 10.1. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій

Семінар запитань і відповідей

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Особливості процесу поширення (адаптації) нововведення у готельному підприємстві.
2. Стадії опанування підприємством нововведення.
3. Класифікація готельних підприємств за характером взаємозв'язків із інновацією.

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Кейс 1.

Blow Up Hall (Познань, Польща) – шикарний заклад, названий «готелем електронного мистецтва». Відомий художник Рафаель Лозано-Хеммер (Rafael Lozano-Hemmer) створив захоплюючу відеоінсталяцію, навколо якої збудовано дизайн готелю. Як тільки ви входите до приміщення, стаєте одним із персонажів відео, що транслюється у вестибюлі та з'єднує кадри з 2400 встановлених у готелі камер. Тут немає ключів та номерних знаків на дверях, використовується лише iPhone з технологією розпізнавання, який видається кожному відвідувачу для того, щоб він міг потрапити до свого номера. З iPhone можна зателефонувати консьержу, вийти в Інтернет та переглянути попередньо завантажену туристичну інформацію.

Джерело: 10 самих інноваційних готелів світу URL: http://prohotelia.com/2010/01/top_10tech_hotels/

Питання:

1. Опишіть суть інновації даного готелю.
2. Проаналізуйте фактори, що вплинули на появу даного інноваційного готелю.
3. Які перспективи має дана інновації, який її життєвий цикл?

Тема 11. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі

Семінарське заняття 11.1. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі Семінар - дискусія

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Принципи інноваційного розвитку індустрії гостинності.
2. Сукупність факторів стимулюючого та гальмуючого впливу на інноваційну діяльність підприємств гостинності.
3. Методика оцінювання факторів, які здійснюють вплив на інноваційну діяльність підприємств гостинності.

2. Індивідуальне тестування.

3. Дискусійне обговорення доповідей та презентацій.

4. Практичні завдання

Завдання 1.

Оберіть готель та спираючись на його сайт й сторінки в соціальних мережах, заповніть таблицю 3 «Вплив зовнішніх та внутрішніх факторів на впровадженні новації в роботі закладу розміщення». Перелік новації доповнюється виконавцем в залежності від обраного об'єкту дослідження.

Таблиця 3 – Вплив зовнішніх та внутрішніх факторів на впровадження новації в роботі закладу розміщення

	Суть новації	Зовнішні		Внутрішні	
		Позитивні аспекти	Негативні аспекти	Позитивні аспекти	Негативні аспекти
1	Запровадження системи електронних замків				
2	Нові бонусні програми				
3	Впровадження системи розпізнавання обличь				
4	Новації в ПЗ				
5	...				

Тема 12. Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка. Семінарське заняття 12.1. Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка Семінар з виконанням практичних ситуацій

План заняття:

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:

1. Інноваційний потенціал готельного підприємства.
2. Параметри, які відображають готовність готельного підприємства здійснювати реалізацію інноваційного процесу.
3. Структура інноваційного потенціалу підприємства.
4. Оцінка інноваційного потенціалу засобу розміщення.

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1. Виконайте структурування основних складових інноваційного потенціалу закладу розміщення. Встановіть градацію локальних складових інноваційного потенціалу та рівень внеску кожної складової у ефективність

інноваційної діяльності готельного підприємства.

Завдання 2. Із урахуванням попередньо отриманих результатів аналізу, виконайте ідентифікацію ключових елементів кадрової складової інноваційного потенціалу готельного підприємства. Визначте для кожної групи посад закладу розміщення інструменти стимулювання інноваційної діяльності та де стимулюючі чинники, які гальмують інноваційний розвиток закладу розміщення.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4 ОСОБЛИВОСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ІННОВАЦІЙ У ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Тема 13. Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства

Семінарське заняття 13.1. Інноваційна стратегія закладу розміщення та її особливості

Семінар запитань та відповідей

План заняття:

1. Дискусійне обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Стратегічний підхід до визначення напрямів інноваційного розвитку готельного підприємства.
2. Інноваційні стратегії закладу розміщення та їх класифікація.
3. Стратегічні можливості готельного підприємства та їх формування.
4. Оцінка стратегічних можливостей готельного підприємства в умовах конкурентного ринку готельних послуг.
5. Розроблення інноваційної стратегії засобу розміщення в умовах конкуренції.
6. Стратегічне управління інноваційним процесом готельного підприємства.
7. Реалізація інноваційної стратегії готельного підприємства.
8. Організаційний дизайн закладу розміщення та реалізація інноваційної стратегії.

2. Індивідуальне тестування.

3. Обговорення у групі студентів результатів виконання завдань:

1. Продовжіть визначення:

Стратегія закладу розміщення - це.....

Інноваційна стратегія закладу розміщення - це.....

Інноваційна стратегія закладу розміщення відрізняється від інноваційної стратегії виробничого підприємства.....

Інноваційну стратегію закладу розміщення розробляє

Об'єктом інноваційної стратегії закладу розміщення є

Суб'єктом інноваційної стратегії закладу розміщення є

2. Обґрунтуйте обставини, за яких заклад розміщення може реалізувати:

- віолентну інноваційну стратегію;
- експлерентну інноваційну стратегію;
- комутантну інноваційну стратегію.

4. Практичні завдання

Завдання 1. Проаналізуйте сучасний стан готельного ринку обраного сегменту дослідження.

Завдання 2. Розробіть інноваційну стратегію діяльності закладу готельного господарства спираючись на таблицю 4. Подайте за результати дослідження власну чи колективну презентацію. Проведіть її обговорення та захист.

Таблиця 4 – Ознаки стратегії

№	Ознаки стратегії	Характеристика ознак стратегії
1	Тип розміщення	
2	Місце розміщення	
3	Рівень комфорту	
4	Рівень обслуговування	
5	Форма власності	
6	Структура управління	
7	Цільовий сегмент	
8	Кількість та типи номерів	
9	Кількість місць	
10	Режим роботи	
11	Кухня(асортимент страв)	
12	Асортимент послуг	
13	Система лояльності	
14	Дизайнерський стиль та інтер'єр	
15	Середній рівень цін на послуги	
16	Наявність офіційного сайту	
17	Інші послуги	

Завдання 3.

Заповніть таблицю можливості інноваційних технологій маркетингу та реклами в готелях

Таблиця 5 – Можливості інноваційних технологій маркетингу та реклами в готелях

	Інноваційні технології маркетингу та реклами в готелях	Характеристика
1		
2		
...		

Завдання 4.

Розробіть інноваційну стратегію розвитку готелю в сегменті інформаційне забезпечення. Проведіть порівняльний аналіз існуючого ПЗ, вокремте сильні та слабкі сторони.

Таблиця 6 – Інноваційність програмного забезпечення закладів розміщення

		Готель		Клієнт	
		позитив	негатив	позитив	негатив
Servio	Зручний інтерфейс				
	Зрозумілість				
				
Hotelmatrix	Зручний інтерфейс				
	Зрозумілість				
				
Fidelio	Зручний інтерфейс				
	Зрозумілість				
				
....					

Завдання 5.

Заповніть таблицю можливості інноваційних технологій служби прийому, розміщення та бронювання в готелях

Таблиця 7 – Можливості інноваційних технологій служби прийому, розміщення та бронювання в готелях

	Інноваційні технології служби прийому, розміщення та бронювання в готелях	Характеристика
1		
2		
3		
4		
...		

Завдання 6.

Охарактеризуйте конкурентів та зробіть багатокутник конкурентоспроможності. Заповнити таблицю 8.

Таблиця 8 – Характеристика конкурентоспроможності закладу розміщення

Прямі конкуренти			
Назва	Показники	Характеристика	Оцінка 0-10 бал.
Непрямі конкуренти			
Назва	Показники	Характеристика	Оцінка 0-10 бал.

Завдання 7.

Обґрунтуйте необхідність впровадження інноваційних технологій або послуг в готельному закладі для розробленої концепції. Вибір типу інновацій для даного підприємства готельного господарства з урахуванням його особливостей. Розробити схематично основні стадії впровадження та реалізації інноваційного готельного продукту. Скласти організаційну структуру управління закладом готельного господарства. Дати характеристику інноваціям які впроваджують в заклад готельного господарства. Заповніть таблицю 9.

Таблиця 9 – Характеристика інновацій та можливостей закладів готельного господарства

Назва	Характеристика	Переваги для підприємств готельного господарства

Тема 14. Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах
Семінарське заняття 14.1. Семінар з виконанням практичних ситуацій
Семінар з виконанням практичних ситуацій

План заняття:

1. Дискусійне обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Прогнозування інновацій як процес управління готельним підприємством.
2. Послідовність етапів прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.
3. Модель дерева цілей готельного підприємства.
4. Планування інновацій готельного підприємства та принципи його реалізації

2. Індивідуальне тестування.

3. Практичні завдання

Завдання 1.

Використовуючи вбудовані інструменти прогнозування середовища MS Excel, виконати прогнозування ключових показників інноваційного розвитку готельного підприємства (Таблиця 10):

Таблиця 10 – Показники інноваційного розвитку готельного підприємства

Показник	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Валові витрати на розробку інноваційних послуг, тис. грн	123,3	156,6	122,7	109,1	229,0	288,7
Чисельність персоналу, зайнятого інноваційною діяльністю, осіб	7	11	14	10	11	16
Приріст прибутку від інноваційної діяльності, %	0	0,7	1,9	2,1	3,9	2,1

Спираючись на прогнозні дані, розробіть пропозиції із удосконалення управління інноваційним розвитком закладу розміщення.

Завдання 2. Розробити дерево цілей та дерево рішень для наступних завдань інноваційного розвитку готельного підприємства:

- максимізація фінансових можливостей для фінансування інновацій;
- розвиток кадрового інноваційного потенціалу закладу розміщення.

Тема 15. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах
Семінарське заняття 15.1. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах
Семінар з виконанням практичних ситуацій

План заняття:

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Інноваційне управління готельним підприємством.
2. Методи пошуку інноваційних ідей для розвитку готельного підприємства.
3. Організаційні інновації в умовах готельного підприємства.
4. Соціальні інновації в умовах готельного підприємства.
5. Технологічні інновації в умовах готельного підприємства.
6. Маркетингові інновації в умовах готельного підприємства.

2. Індивідуальне тестування.

4. Практичні завдання

Завдання 1.

Ви - керуючий готельним комплексом «Нація», до складу якого входять, окрім готелю, ресторан та оздоровчий комплекс із програмами дієтичного харчування та програмами детокс-терапії та зниження ваги. Узагальніть основні джерела для пошуку ідей впровадження інновацій. Що буде критеріями для відбору інноваційних ідей готельного комплексу?

Завдання 2.

Соціально-відповідальний готельний бізнес - це можливо? Розробіть програму реалізації соціальних інновацій у готельному комплексі (попередня ситуація) та виконайте обґрунтування організаційної структури забезпечення реалізації соціальних інновацій.

Завдання 3.

На основі контент-аналізу даних мережі Інтернет ідентифікуйте топ-5 технологічних інновацій готельних підприємств.

Завдання 4.

На прикладі діючого готельного підприємства (на вибір студента та за попереднім узгодженням із викладачем) розрахуйте бюджет маркетингових інноваційних заходів. Яка від них передбачається віддача?

Кейс 1.

Прочитайте наукову статтю Єремія Г.І. «Віртуальний менеджмент управління якістю послуг індустрії гостинності», в якій дослідниця розглядає питання використання Enigma Quality Management System - системи менеджменту якості Енігма, що дає змогу підприємствам гостинності встановлювати стандартизовані робочі процеси та системи для забезпечення надання якісних послуг, інформуючи та навчаючи працівників, незалежно від їх місцезнаходження.

Джерело: <http://confmanagement.kpi.ua/proc/article/view/230466>

Питання:

1. Наскільки інноваційним є використання програмного забезпечення даного напрямку?
2. Які переваги надає використання даного програмного забезпечення?
3. Визначте життєвий цикл даної інновації?

Тема 16. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств

Семінарське заняття 16.1. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств. Захист групових проектів

Семінар - дискусія

План заняття:

1. Дискусійне обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Критерії результативності інноваційної діяльності.
2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

2. Індивідуальне тестування.

3. Дискусійне обговорення результатів підготовки та презентації групових проектів.

4. Практичні завдання

Кейс 1.

Роль revenue management в житті сучасного готелю

Приклад №1. Інформація про гостей

Маркетологи використовують різноманітні інструменти для збирання аналітики та інформації, наприклад, Google analytics. Цей сервіс можуть розповісти про гостя досить багато: скільки років гостю, з якого він міста, яка в нього платоспроможність, інтереси та ін., а маркетолог має цю інформацію до заїзду та під час проживання. Наприклад, сучасні технологи дозволяють визначити,

якими послугами готелю гості цікавляться більше (навіть під час перегляду їх у пункті меню).

Приклад №2. Налаштування реклами готельного об'єкту.

Revenue manager постійно аналізує та вивчає конкурентів щодо ціни, порівнює, скільки заробив готель (за тиждень, місяць), наскільки є відхилення від запланованих показників.

Приклад №3. Сегментація та персоналізація.

Замість того, щоб робити акції "для всіх гостей", необхідно для кожного сегменту створювати свою цікаву пропозицію. Зрештою, сьогоднішній тренд – це персоналізація. При цьому важливо розуміти, який сегмент дає готелю найбільший дохід і в який період. Тут допоможе знання аудиторії з боку маркетолога та оцінка "вартості гостя" з боку менеджера з управління доходами.

Наприклад, інформація від маркетингу та revenue management допоможе створити найефективнішу розсилку для заздалегідь обраної аудиторії. Так, якщо мета готелю - збільшити повернення гостей, необхідно зробити розсилку після від'їзду, в якій гостям надаються певні бонуси в найближчі 1-3 місяці.

Джерело: <https://www.hotelmatrix.report/>

Питання:

1. Оцініть інноваційність revenue management, як нового напрямку управління в готельній сфері.
2. Користуючись програмою бенчмаркетингу Hotelmatrix, визначте, в чому полягає інноваційність даного підходу.
3. Опишіть економічний та управлінський ефект від використання даної програми.

Завдання 1. Дайте характеристику енергозберігаючим технологіям в готельному підприємстві.

Таблиця 11 – Характеристика енергозберігаючих технологій готелю

№	Енергозберігаючі технології	Характеристика
1	Обладнання номерного фонду	
2	Інженерно-технічні показники	
3	Сервісні послуги	

ЧАСТИНА 3.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ У ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Тема 9. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1). Відмінності інноваційних і стабільних (традиційних) виробничих процесів у готельному господарстві.
- 2). Опір інноваціям та шляхи його подолання у готельних підприємствах.
- 3). Умови, що визначають особливості процесу впровадження нововведень у готельному підприємстві.
- 4). Організація інноваційного процесу у готельних підприємствах.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Готельне підприємство

- A. є базою для впровадження інновацій
- B. є відкритою системою
- C. для забезпечення розвитку потребує інновацій
- D. все наведене вірно

2. Інноваційна політика засобу розміщення

- A. визначає зв'язок між розвитком готельного підприємства та напрямками його інноваційної діяльності
- B. є джерелом забезпечення надприбутків готельного підприємства
- C. є без витратною діяльністю
- D. все наведене вірно

3. Сукупність цілей, принципів і правил із розробки та впровадження інновацій на підприємстві, це

- A. інноваційний процес
- B. інноваційна діяльність
- C. інноваційна політика
- D. інноваційний проект

4. Набір певних властивостей, що принесуть переваги користувачам готельних послуг, це

- A. категорія нової продукції (послуги)
- B. концепція нової продукції (послуги)
- C. сутність нової продукції (послуг)
- D. все наведене вірно

5. Інноваційні суперечності, це

- A. «силове поле» протидії між цілями й стабільністю готельного підприємства
- B. «силове поле» протидії між цілями і результатами діяльності готельного підприємства
- C. «силове поле» протидії між бажаннями й стабільністю готельного підприємства
- D. «силове поле» протидії між цілями гостей та персоналу готельного підприємства

6. Ставлення персоналу готельного підприємства до інновацій може мати форму

- A. підтримки
- B. опору
- C. нейтралітету
- D. все наведене вірно

Література:

1. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко, В. Г. Шматько ; за ред. В. О. Василенко. – [Вид. 3-є, випр. та допов.]. – Київ : Центр навч. л-ри, 2005. – 440 с.
2. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с.
3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
4. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» / Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. 109 с.
5. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm
6. Кожухівська Р. Б. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу. Вісник Донецького національного університету. Економіка і право. 2015. Вип. 1. С. 160–164.

7. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.
8. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
9. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
10. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
11. Управління інноваційною діяльністю : [монографія] / Г. В. Верещагіна, Н. М. Омеласенко, Т. Є. Сігаєва та ін. ; під заг. ред. О. М. Ястремської та Г. В. Верещагіної ; Харк. нац. екон. ун-т. – Х. : ІНЖЕК, 2010. – 402 с.

Тема 10. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, дискусійне обговорення питань.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1). Шляхи розвитку інновацій.
- 2). Соціокультурний ефект інновацій
- 3). Житєвий цикл інновації

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Стадії опанування готельним підприємством нововведення включають

- A. ініціювання та обґрунтування
- B. ініціювання та впровадження
- C. розробку та впровадження
- D. впровадження та координацію

2. Процес, за допомогою якого готельне підприємство дізнається про новацію та вирішує її опанувати

- A. розробка
- B. інформування

- C. ініціювання
- D. впровадження

3. Процес, за допомогою якого готельне підприємство здійснює інновацію й вона стає невід'ємною частиною самого підприємства

- A. розробка
- B. впровадження
- C. інформування
- D. ініціювання

4. Ресурси, які не використовуються у готельному підприємстві на інші цілі та мають виняткове значення в процесі сприйняття нововведень, - це

- A. резервні ресурси
- B. надлишкові ресурси
- C. організаційні ресурси
- D. приховані ресурси

5. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність», інновації - це

- A. діяльність спрямована на використання та комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок, що обумовлює випуск на ринок конкурентоспроможних товарів та послуг
- B. результат науково-дослідної та (або) дослідно-конструкторської розробки, що відповідає вимогам, які встановлює ЗУІД
- C. знову створенні (використанні) і (або) удосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що докорінно покращують структуру та якість виробництва та (або) соціальної сфери
- D. розробка та реалізація інноваційного продукту, і (або) продукції та послуг, які в грошовому вимірі перевищують 70% загального обсягу продукції та послуг підприємства

6. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність», інноваційна продукція –це

- A. нові конкурентоспроможні товари або послуги, що відповідають потребам суспільства
- B. нові конкурентоспроможні товари або послуги, що відповідають потребам виробника та споживача
- C. товари, послуги, проекти, комплект документів, комплекс мір(в т.ч. інвестиційних) що відповідають вимогам сьогодення у галузі готельного та ресторанного господарства та туризмі
- D. результат науково-дослідної та (або) дослідно-конструкторської розробки, що відповідає вимогам, які встановлює ЗУІД

7. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» – інноваційна діяльність це

- A. діяльність спрямована на використання та комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок, що обумовлює випуск на ринок конкурентоспроможних товарів та послуг
- B. діяльність спрямована на розробку науково-дослідної та (або) дослідноконструкторської продукції, метою якої є удосконалення діяльності закладу або підприємства, організації тощо
- C. діяльність, що спрямована на розробку новітніх технологій на отримання нового продукту або послуг з метою отримання найбільшого прибутку
- D. діяльність закладу або підприємства, яка спрямована на найкраще забезпечення вимог споживачів до товарів та послуг

8. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність», інноваційна інфраструктура - це

- A. сполучення закладів, підприємств організацій, установ, їх об'єднань, асоціацій будь-якої форми власності, що надають послуги по забезпеченню інноваційної діяльності (фінансові, консалтингові, маркетингові, інформаційнокомунікативні, юридичні, освітні і т.ін.)
- B. об'єднання закладів, підприємств, організацій, установ з метою поєднання зусиль з розробки та впровадження новітніх технологій з виробництва продукції та послуг, які відповідають сучасним вимогам до них
- C. об'єднання організацій, установ для надання послуг по забезпеченню фінансової, консалтингової, маркетингової, інформаційно-комунікативної, юридичної, освітньої та іншої інноваційної діяльності
- D. сполучення установ, організацій для організації виробництва конкурентоспроможної продукції та надання конкурентоспроможних послуг споживачам.

9. Непрямі методи та інструменти державного регулювання інноваційної діяльності включають

- A. держконтракти, держзамовлення субсидії, субвенції, дотації ліцензування, квотування, контингентування
- B. прямі витрати уряду
- C. встановлення фіксованих цін, валютних курсів
- D. ставки податків

Література:

1. Про інноваційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України від 04 липня 2002 р. № 40-IV. – Режим доступу: <http://www.zakon0.rada.gov.ua>.
2. Про інвестиційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України від 18 серпня 1991 р. № 1560-XII. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>

3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
4. Сама інноваційна технологія в гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prohotelia.com.ua/2010/03/innovative_hospitality_technology/.
5. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» / Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. 109 с.
6. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm
7. Кожухівська Р. Б. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу. Вісник Донецького національного університету. Економіка і право. 2015. Вип. 1. С. 160–164.
8. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.
9. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
10. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, затверджені наказом Держкомстату України від 31.01.1999 р. № 37
11. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
12. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо державної підтримки сфери культури, креативних індустрій, туризму, малого та середнього бізнесу у зв'язку з дією обмежувальних заходів, пов'язаних із поширенням коронавірусної хвороби COVID-19» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/534-2020-%D0%BF#Text>

Тема 11. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Національні особливості впливу факторів на інноваційні процеси в Україні.
 - 2) Рейтингування як методика оцінювання впливу факторів на успішність інноваційних процесів у готельному бізнесі

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Головні принципи інновацій в індустрії гостинності включають

- A. приблизність результатів
- B. відсутність економічного ефекту
- C. відповідність потребам споживачів
- D. все наведене

2. Принцип, який діє не тільки для споживача, але й для самого готельного підприємства та інвесторів

- A. принцип комплексності
- B. відповідність фінансовим можливостям інвестора
- C. принцип результативності
- D. принцип безпеки та її гарантії

3. Чітке планування етапів створення та впровадження продукту інновації, що надасть можливість в кінцевому результаті досягнути визначених цілей та поставленої мети, це

- A. принцип комплексності
- B. відповідність фінансовим можливостям інвестора
- C. принцип результативності
- D. принцип безпеки та її гарантії

4. Розробка інноваційного продукту повинна враховувати всі сфери діяльності готельного господарства, готельний сервіс, а також фактори, обумовлені впливом зовнішнього та внутрішнього середовища, це

- A. принцип комплексності
- B. відповідність фінансовим можливостям інвестора
- C. принцип результативності
- D. принцип безпеки та її гарантії

5. До головних завдань стимулювання розвитку інноваційної діяльності відносять

- A. створення інституціональних умов інтеграції наукової, інноваційної, виробничої сфер економіки
- B. перетворення наукової сфери на активного чинника нагромадження інноваційного потенціалу країни
- C. формування ефективної інноваційної інфраструктури
- D. все наведене

6. Впровадження нововведень у вітчизняній практиці стикається з рядом гальмуючих факторів, зокрема

- A. суб'єктивне ставлення до нововведень як підприємців, так і обслуговуючого персоналу
- B. законодавство в сфері управління готельним підприємствами

- C. прибутковість інновацій
- D. все наведене

7. Матеріально-технічний напрям інноваційної діяльності в сфері гостинності

- A. передбачає проведення модернізації та підтримки основних засобів, які відповідають міжнародним стандартам
- B. передбачає використання в управлінні Інтернет-технологій
- C. полягає у використанні професійних здібностей працівників підприємства індустрії гостинності та створення умов для його розвитку
- D. все наведене

8. Інтелектуальний напрям інновацій в сфері гостинності

- A. передбачає проведення модернізації та підтримки основних засобів, які відповідають міжнародним стандартам
- B. передбачає використання в управлінні Інтернет-технологій
- C. полягає у використанні професійних здібностей працівників підприємства індустрії гостинності та створення умов для його розвитку
- D. все наведене

9. Організаційно-управлінська система інноваційної діяльності в сфері гостинності

- A. передбачає проведення модернізації та підтримки основних засобів, які відповідають міжнародним стандартам
- B. передбачає використання в управлінні Інтернет-технологій
- C. полягає у використанні професійних здібностей працівників підприємства індустрії гостинності та створення умов для його розвитку
- D. все наведене

10. Інфраструктурний напрям інноваційної діяльності індустрії гостинності полягає

- A. в організації та взаємодії окремих підприємств галузі, їх об'єднань, державних органів влади
- B. у використанні професійних здібностей працівників підприємства індустрії гостинності та створення умов для його розвитку
- C. у проведенні модернізації та підтримки основних засобів, які відповідають міжнародним стандартам
- D. вірна відповідь відсутня

Література:

1. Про інноваційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України від 04 липня 2002 р. № 40-IV. – Режим доступу: <http://www.zakon0.rada.gov.ua>.
2. Про інвестиційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України від 18 серпня 1991 р. № 1560-XII. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>

3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
4. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» / Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. 109 с.
5. Павленчик Н. Ф. Управлінські аспекти готельно-ресторанного бізнесу / Павленчик Н. Ф. // Проблеми та перспективи розвитку економіки України в умовах глобалізації : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. - Львів, 2017. - С. 143-145.
6. Кожухівська Р. Б. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу. Вісник Донецького національного університету. Економіка і право. 2015. Вип. 1. С. 160–164.
7. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.
8. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
9. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: О.М. Корнієнко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 68 с.
10. Гречаник Б. В., Гуменюк В. В., Кісь С. Я. Компаративний аналіз готельних інновацій. Ефективна економіка. 2019. № 1. С. 13-21
11. Розметова О.Г. Проблеми та перспективи впровадження соціальних інновацій в діяльність підприємств готельного господарства. Державне управління: удосконалення та розвиток. 2013. -№ 3. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Duur_2013_3_14

Тема 12. Інноваційний потенціал готельного підприємства та його оцінка

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних ситуацій.

Завдання для самостійної роботи:

3. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*

4. *Самостійно опрацюйте питання:*

1). Діагностичний підхід до оцінки інноваційного потенціалу готельного підприємства.

2). Детальний підхід до оцінки інноваційного потенціалу засобу розміщення.

3. Розв'яжіть тестові завдання та обговоріть їх результати

1. Дайте визначання поняття «перейнятливість ідей»

A. динамічний рух інноваційних процесів

B. здатність до сприйняття новітніх ідей та їх поширення в освітній практиці

C. розвиток

D. директивно-реформаторський шлях інноваційного управління

2. Це являється характерною ознакою для стихійних інноваційних процесів

A. осмислена діяльність

B. теоретично обґрунтовані

C. ситуативність, виникнення, емпіричний рівень впровадження

D. правильної відповіді немає

3. Інноваційний потенціал готельного підприємства – це

A. складова частина інноваційного менеджменту готельного підприємства

B. проведення досліджень на коопераційних засадах з іншими організаціями

C. введення нових принципів організації діяльності готельного підприємства

D. здатність підприємства чи суб'єкта господарювання робити нову, наукомістку продукцію (готельний сервіс)

4. Відображає реалізовану й нереалізовану можливість здійснення інноваційного проекту або програми інноваційних перетворень і впровадження інновацій в готелі з метою підвищення конкурентоспроможності готельного бізнесу

A. інноваційний менеджмент готельного господарства

B. інноваційна програма готельного господарства

C. інноваційний план готельного господарства

D. інноваційний потенціал готельного господарства

5. Одним з важливіших критеріїв ефективності інноваційного розвитку готельного господарства є

A. адаптивність та гнучкість

B. статичність та структура

C. структура та менеджмент

D. менеджмент та стабільність

6. Виокремлюють два підходи до оцінювання інноваційного потенціалу готельного бізнесу

A. детальний та діагностичний

B. прогресивний та регресивний

C. числовий та змістовний

D. матричний лінійний

7. Інноваційний потенціал готельного підприємства розглядають з погляду

- A. комплексного й системного підходів
- B. проресивного та регресивного підходів
- C. лінійного та системного підходів
- D. сталого та динамічного підходів

8. З позицій системного підходу інноваційний потенціал є

- A. невід'ємною частиною сукупного потенціалу підприємства й, у свою чергу, являє собою цілісну динамічну соціально-економічну систему
- B. комплексною структурою, що складається із сукупності взаємодіючих елементів різного ступеня складності й організації
- C. елементом організаційного механізму оформлення і зміцнення статусу тимчасового інноваційного колективу в разі успішного проходження ним ранньої стадії розробки
- D. сукупністю характеристик підприємства, які визначають його здатність здійснювати діяльність щодо створення і практичного використання нововведень

9. З позицій комплексного підходу інноваційний потенціал окреслюється як

- A. комплексна структура, що складається із сукупності взаємодіючих елементів різного ступеня складності й організації
- B. невід'ємною частиною сукупного потенціалу підприємства й, у свою чергу, являє собою цілісну динамічну соціально-економічну систему
- C. елементом організаційного механізму оформлення і зміцнення статусу тимчасового інноваційного колективу в разі успішного проходження ним ранньої стадії розробки
- D. сукупністю характеристик підприємства, які визначають його здатність здійснювати діяльність щодо створення і практичного використання нововведень

10. Етап інноваційних процесів який пов'язують із виробництвом (комерціалізацією нововведення). На цьому етапі відбувається впровадження у виробництво нового продукту (чи надання послуги в результаті діяльності на підприємстві), розроблення програми маркетингу і просування новинки на ринок. На стадії дослідного виробництва інновацією є дослідний зразок чи експериментальна партія виробу

- A. перший
- B. другий
- C. третій
- D. четвертий

3. Підготуйтеся до розв'язання практичної ситуації

Базуючись на інформації про діяльність готельного підприємства (на вибір студента, за попереднім узгодженням із викладачем), надайте відповіді на запитання:

1. «Яким є рівень інноваційних можливостей готелю?»
2. Охарактеризуйте різні підходи до тлумачення поняття «інноваційний потенціал».
3. Чому досліджуване готельне підприємство повинне постійно відслідковувати зміни інноваційного клімату, а також систематично працювати над формуванням та вдосконаленням власної інноваційної культури?
4. Охарактеризуйте основні елементи інноваційного потенціалу досліджуваного підприємства.
5. Як взаємопов'язані поняття «інноваційний потенціал» і «інноваційна активність» на досліджуваному підприємстві?
7. Обґрунтуйте, чому в сучасних умовах з метою розробки ефективного механізму управління інноваційним потенціалом доцільно використовувати систему показників у складі (визначити склад показників для досліджуваного підприємства)» [6].

Література:

1. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко, В. Г. Шматько ; за ред. В. О. Василенко. – [Вид. 3-є, випр. та допов.]. – Київ : Центр навч. л-ри, 2005. – 440 с.
2. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с.
3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
4. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» / Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. 109 с.
5. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm
6. Микитюк П. П, Крисько Ж. Л., Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Сковчиляс С. М. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.
7. Приймак Н. С. Управління інноваційним потенціалом підприємства. Вісник Одеського національного університету. Серія: Економіка. 2015. Вип. 2 (1). Т. 20. С. 112-115.
8. Кожухівська Р. Б. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу. Вісник Донецького національного університету. Економіка і право. 2015. Вип. 1. С. 160–164.

9. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.
10. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
11. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: О.М. Корнієнко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 68 с.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ОСОБЛИВОСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ІННОВАЦІЙ У ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Тема 13. Стратегічні напрями інноваційного розвитку готельного підприємства

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1). Методики оцінювання конкуренції в ході обґрунтування інноваційної стратегії готельного підприємства.
- 2). Типи інноваційних стратегій готельних підприємств

3. Розв'яжіть тестові завдання та обговоріть їх результати:

1. Активна наступальна стратегія (стратегія лідерства) — означає

- А.фокусування на швидкому розширенні ринкової ніші
- В.поставлення за мету стати першим, провідним готельним підприємством у певній сфері послуг
- С.здійснення готельним підприємством торговельних «вилазок» і заплановану «збуреність» конкурента на їх власних ринках
- Д.зниження витрат діяльності за рахунок масованого збільшення її обсягів і раціоналізації сервісних процесів

2. Стратегія «партизанської війни» передбачає

- А.фокусування на швидкому розширенні ринкової ніші
- В.поставлення за мету стати першим, провідним готельним підприємством у певній сфері послуг
- С.здійснення готельним підприємством торговельних «вилазок» і заплановану «збуреність» конкурента на їх власних ринках
- Д.зниження витрат діяльності за рахунок масованого збільшення її обсягів і раціоналізації сервісних процесів

3. Великими готельними мережами, які здійснюють масове надання новітніх готельних продуктів чи послуг

- А.комутантна інноваційна стратегія
- В.віолентна інноваційна стратегія
- С.патієнтна інноваційна стратегія
- Д.експлерентна інноваційна стратегія

4. Компанії, які пристосувалися до вузьких сегментів великих ринків за рахунок спеціалізації нової і модернізованої готельної продукції з унікальними характеристиками реалізують

- A. комутантну інноваційну стратегію
- B. віолентну інноваційну стратегію
- C. патієнтну інноваційну стратегію
- D. експлерентну інноваційну стратегію

5. Створення компаній, які реалізують дану інноваційну стратегію потребує значних інвестицій через необхідність налагоджування масових виробництв та досягнення позитивних ефектів масштабу економії на витратах (в т.ч. і витратах з надання готельного сервісу)

- A. комутантна інноваційна стратегія
- B. патієнтна інноваційна стратегія
- C. експлерентна інноваційна стратегія
- D. віолентна інноваційна стратегія

6. Основа успіху на ринку компаній, які реалізують дану стратегію є диференціація продукції та за рахунок цього завоюванні вузького сегменту ринку

- A. комутантна інноваційна стратегія
- B. патієнтна інноваційна стратегія
- C. експлерентна інноваційна стратегія
- D. віолентна інноваційна стратегія

7. Радикальний інноваційний продукт на ринок з метою завоювання його цільового сегменту чи частки виводять готелі

- A. комутанти
- B. патієнти
- C. експлеренти
- D. віоленти

8. Компанії, які здійснюють імітацію інноваційних продуктів, пристосовують їх до вимог ринків чи їх сегментів

- A. комутанти
- B. патієнти
- C. експлеренти
- D. віоленти

9. Стратегія цінового лідерства передбачає

- A. фокусування на швидкому розширенні ринкової ніші
- B. поставлення за мету стати першим, провідним готельним підприємством у певній сфері послуг

С.здійснення готельним підприємством торговельних «вилазок» і заплановану «збуреність» конкурента на їх власних ринках

Д.зниження витрат діяльності за рахунок масованого збільшення її обсягів і раціоналізації сервісних процесів

10. Стратегічною інноваційною ціллю компанії є

А.завоювання лідуючих позицій на ринку

В. забезпечення високої конкурентоспроможності компанії

С.забезпечення високої конкурентоспроможності продукції компанії

Д.отримання надприбутків

Література:

1. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко, В. Г. Шматько ; за ред. В. О. Василенко. – [Вид. 3-є, випр. та допов.]. – Київ : Центр навч. л-ри, 2005. – 440 с.

2. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с.

3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.

4. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» / Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. 109 с.

5. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm

6. Микитюк П. П, Крисько Ж. Л., Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Сковчиляс С. М. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.

7. Копитко М. І. Управління інноваціями: навчальний посібник для самостійного вивчення дисципліни у схемах і таблицях. Львів: ЛьвДУВС, 2019. 292 с.

8. Приймак Н.С., Ніколайчук О.А., Олініченко О.І. Ключові компетенції та їх роль у формуванні конкурентоспроможності готельного господарства. *Бізнес-навігатор*. 2020. Випуск 5 (61). URL: http://www.business-navigator.ks.ua/journals/2020/61_2020/22.pdf.

9. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.

10. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-

ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: О.М. Корнієнко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 68 с.

11. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

12. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.

13. Управління інноваційною діяльністю : [монографія] / Г. В. Верещагіна, Н. М. Омеласенко, Т. Є. Сігаєва та ін. ; під заг. ред. О. М. Ястремської та Г. В. Верещагіної ; Харк. нац. екон. ун-т. – Х. : ІНЖЕК, 2010. – 402 с.

Тема 14. Планування і прогнозування інновацій у готельних підприємствах

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних ситуацій.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1). Основні відмінності між плануванням і прогнозуванням інновацій.
- 2). Принципи планування інновацій готельних підприємств.
- 3). Стратегічне планування інноваційного розвитку готельного підприємства

3. Розв'яжіть тестові завдання та обговоріть їх результати:

1. Інноваційний лаг – це

- A. період між запуском у виробництво новації та її випуском
- B. період між появою інновації та її впровадженням
- C. період між етапами життєвого циклу інновацій
- D. період між здійсненням наукового відкриття та його патентним оформленням

2. Прогнозування інноваційної діяльності готельного підприємства

- A. є 100% надійним процесом
- B. має надійність 50%
- C. не гарантує результатів прогнозу
- D. не гарантує 100% результат, проте, дає можливість передбачення результатів із певною ймовірністю

3. _____ являє собою відносно самостійну підсистему менеджменту засобу розміщення, що включає сукупність специфічних інструментів, правил, структурних органів, інформації та процесів, спрямованих на підготовку й забезпечення виконання планів

- A. планування інновацій
- B. прогнозування інновацій
- C. передбачення інновацій
- D. куб інновацій

4. У процесі планування інновацій у готелі здійснюються

- A. обґрунтований вибір основних напрямків інноваційної діяльності для засобу розміщення у цілому і для кожної його структурної одиниці
- B. формування програм досліджень, розробок і виробництва інноваційної продукції
- C. розподіл програм і окремих завдань за окремими відрізками часу та закріплення
- D. все наведене

5. Функція планування інновацій у готелі охоплює

- A. комплекс заходів як з розробки планових завдань
- B. комплекс заходів як з розробки прогнозів
- C. тільки встановлення цілей
- D. увесь комплекс заходів як з розробки планових завдань у інноваційному процесі, так і з впровадження їх у практику

6. При планування інновацій засобу розміщення до уваги приймається аналіз та оцінка наступних основних аспектів

- A. факторів зовнішнього і внутрішнього середовища
- B. інноваційного потенціалу готельного підприємства, його виробничих можливостей
- C. НДДКР стосовно нових технологій, нових зразків продукції, нових видів послуг
- D. все наведене

7. Стратегічне планування інноваційного розвитку засобу розміщення

- A. є початковим етапом планування
- B. є самостійним видом планування
- C. входить до складу календарного планування
- D. не застосовується через складність

8. Механізм дії керуючої системи, яка створює для інноваційного процесу та інноваційної діяльності сприятливі умови й можливості для розвитку і досягнення ефективного результату, це

- A. стратегічний менеджмент
- B. інноваційний процес

- C. інноваційний менеджмент
- D. операційний менеджмент

9. Світовий досвід показує, що фундаментальні дослідження дають позитивний результат

- A. у 10%
- B. у 25%
- C. у 50%
- D. у 5%

10. Комплекс принципів та взаємопідтримуючих економічних, правових, організаційних і соціальних методів планування, стимулювання, регулювання та контролю процесів інноваційної діяльності в науково-технічній та виробничій сферах

- A. інноваційна стратегія
- B. інноваційна політика
- C. інноваційний процес
- D. інноваційний контроль

Література:

1. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко, В. Г. Шматько ; за ред. В. О. Василенко. – [Вид. 3-є, випр. та допов.]. – Київ : Центр навч. л-ри, 2005. – 440 с.
2. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с.
3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
4. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» / Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. 109 с.
5. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm
6. Микитюк П. П, Крисько Ж. Л., Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Скочиляс С. М. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.
7. Копитко М. І. Управління інноваціями: навчальний посібник для самостійного вивчення дисципліни у схемах і таблицях. Львів: ЛьвДУВС, 2019. 292 с.
8. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за

спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.

9. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: О.М. Корнієнко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 68 с.

10. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

11. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.

12. Управління інноваційною діяльністю : [монографія] / Г. В. Верещагіна, Н. М. Омелаєнко, Т. Є. Сігасєва та ін. ; під заг. ред. О. М. Ястремської та Г. В. Верещагіної ; Харк. нац. екон. ун-т. – Х. : ІНЖЕК, 2010. – 402 с.

Тема 15. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення проблемних питань

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1). Головні етапи процесу створення нової продукції в умовах засобу розміщення.
- 2). Мотивація персоналу як складова інноваційної та кадрової стратегії готельного підприємства.
- 3). Інфраструктурні інновації в умовах готельного підприємства.
- 4). Ринкові інновації в умовах готельного підприємства.

3. Підготуйте інформаційне повідомлення на одну із заданих тем:

- ринок маркетингових інновацій для готелів та його основні учасники;
- мотиваційні інструменти стимулювання інновацій у персоналі готелів;
- чинники-дестимулятори інноваційної активності персоналу готелів;
- етапи дифузії інноваційних ідей та їх особливості в умовах готельного господарства.

4. Розв'яжіть тестові завдання та обговоріть їх результати:

1. Як організаційні інноваційні процеси в готельній індустрії прийнято розглядати процеси створення (розробки та виготовлення) і комерціалізації, що втілені в

- A. концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності;
- B. організаційну структуру інноваційного колективу;
- C. застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг
- D. усі варіанти вірні

2. Нормативні управлінські нововведення умовно поділяють на дві підгрупи

- A. безваріантні та варіантні управлінські нововведення
- B. прості та складні управлінські нововведення
- C. лінійні та системні управлінські нововведення
- D. односкладові та багатоскладові управлінські нововведення

3. Якому виду управлінського нововведення відповідає даний опис «управлінські підсистеми, зокрема бухгалтерський облік, податковий облік, статистична звітність, кадрове забезпечення тощо. Правила виконання управлінських операцій у рамках названих підсистем часто змінюються. Скажімо, наприклад, всі підприємства готельної індустрії зобов'язали внести зміни у порядок і алгоритм ведення податкового та бухгалтерського обліку. Така типова управлінська інновація впроваджується вольовим способом, оскільки є нав'язаною підприємству фіскальними органами.»

- A. безваріантне
- B. варіантне
- C. старе
- D. нове

4. Якому виду управлінського нововведення відповідає даний опис «кожне підприємство для бухгалтерського обліку на початку року зобов'язане складати документ «Облікова політика». Цей документ допускає варіантність деяких облікових правил і процедур. Зокрема, допускає різні схеми списання матеріальних витрат на собівартість продукції, різні способи погашення вартості малоцінних предметів, різний порядок нарахування амортизації, різні правила формування резервів, різні варіанти оцінки незавершеного виробництва або готової продукції тощо.»

- A. безваріантне
- B. варіантне
- C. старе
- D. нове

5. Стадія соціальної інновації в якій форми поведінки, що склалися, оснащуються формальними механізмами організаційно-правового регулювання

- A. селекції
- B. простосування
- C. інтеграції
- D. не має правильної відповіді

6. Соціальні інновації в ході своєї інституціоналізації зазвичай проходять наступні стадії

- A. селекції
- B. пристосовування
- C. інтеграції
- D. усі варіанти правильні

7. Історично стійка система норм, правил і способів здійснення нововведень в різних сферах життя суспільства, характерна для даної соціокультурної спільноти, представляє собою

- A. інноваційну культуру
- B. інноваційний процес
- C. інновацію
- D. стадію впровадження інновації

8. Як інфраструктурні інновації в готельній індустрії прийнято розглядати процеси створення (розробки та виготовлення) і комерціалізації, що втілені в

- A. вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу
- B. загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств
- C. новітні тенденції в переплануванні приміщень і модернізації будівель готелю
- D. усі варіанти вірні

9. Як технологічні інноваційні процеси в готельній індустрії прийнято розглядати процеси створення (розробки та виготовлення) і комерціалізації, що втілені в

- A. новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються гостям; – інновації в обслуговуванні гостей поверховими службами
- B. новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю
- C. впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг
- D. усі варіанти вірні

10. Реалізовані нові або значно поліпшені методи, що охоплюють істотні зміни в дизайні та упаковці продуктів, використання нових методів продажів і презентації товарів, робіт, послуг; їх представлення та просування на ринки збуту, формування нових цінових стратегій це

- A. маркетингові інновації
- B. виробничі інновації
- C. управлінські інновації
- D. технологічні інновації

Література:

1. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с.
2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
3. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» / Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. 109 с.
4. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm.
5. Павленчик Н. Ф. Управлінські аспекти готельно-ресторанного бізнесу / Павленчик Н. Ф. // Проблеми та перспективи розвитку економіки України в умовах глобалізації : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. - Львів, 2017. - С. 143-145.
6. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута) / Уляна Гузар, Марія Паска, Орислава Коркуна, Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.
7. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.
8. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: О.М. Корнієнко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 68 с.
9. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

10. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
11. Управління інноваційною діяльністю : [монографія] / Г. В. Верещагіна, Н. М. Омелаєнко, Т. Є. Сігаєва та ін. ; під заг. ред. О. М. Ястремської та Г. В. Верещагіної ; Харк. нац. екон. ун-т. – Х. : ІНЖЕК, 2010. – 402 с.

Тема 16. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств. Захист групових проектів

Форми контролю: фронтальне та індивідуальне опитування, захист групових проектів

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1). Ієрархічна супідрядність та взаємозв'язок ефектів від інноваційної діяльності.
- 2). Соціальний ефект інновацій у готельних підприємствах.
- 3). Методи експертної оцінки ефективності інновацій у готельних підприємствах.

3. Підготуйтеся до захисту проекту

4. Розв'яжіть тестові завдання та обговоріть їх результати:

1. Характеризує результат інноваційної діяльності організації внаслідок зміни стану певного об'єкта під впливом зовнішнього або внутрішнього фактора, насамперед інноваційного

- A. ефект
- B. прогрес
- C. рецесія
- D. динаміка

2. Результати інноваційної діяльності можуть бути

- A. якісними та кількісними
- B. регресивними та проресивними
- C. статичними та динамічними
- D. зовнішніми та внутрішніми

3. Результати інновацій оцінюють за такими критеріями

- A. актуальність

- B. значущість
- C. багатоаспектність
- D. усі відповіді вірні

4. Передбачає відповідність інноваційного проекту цілям науково-технічного і соціально-економічного розвитку країни, регіону, підприємства

- A. актуальність
- B. значущість
- C. мета
- D. завдання

5. Її визначають з позицій державного, регіонального, галузевого рівнів управління, а також із позицій суб'єкта підприємництва

- A. актуальність
- B. значущість
- C. мета
- D. завдання

6. Відображає ступінь розв'язання соціально-економічних і екологічних проблем певного регіону, цілі реалізації його потенціалу шляхом здійснення інноваційних програм і реалізації інноваційних проектів

- A. Державна значущість
- B. Регіональна значущість
- C. Галузева значущість
- D. Вірна відповідь відсутня

7. Визначається переважанням вартісної оцінки результатів інноваційної діяльності над вартісною оцінкою пов'язаних із нею витрат

- A. економічний ефект
- B. ресурсний ефект
- C. інноваційний процес
- D. науково-технічний ефект

8. Супроводжується приростом наукової, науково-технічної й технічної інформації. Проте кількісно оцінити його практично неможливо

- A. економічний ефект
- B. регіональна значущість
- C. інноваційний процес
- D. науково-технічний ефект

9. Соціальний ефект інноваційної діяльності оцінюється

- A. змінами кількості робочих місць на об'єктах, де впроваджуються інновації
- B. покращенням умов праці робітників
- C. приростом доходів персоналу організації
- D. усі варіанти вірні

10. Відображає вплив інновацій на обсяг виробництва і споживання того чи іншого виду ресурсів

- A. економічний ефект
- B. ресурсний ефект
- C. інноваційний процес
- D. науково-технічний ефект

Література:

1. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
2. Опорний конспект лекцій «Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу» / Укладачі: Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. 109 с.
3. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm.
4. Павленчик Н. Ф. Управлінські аспекти готельно-ресторанного бізнесу / Павленчик Н. Ф. // Проблеми та перспективи розвитку економіки України в умовах глобалізації : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. - Львів, 2017. - С. 143-145.
5. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута) / Уляна Гузар, Марія Паска, Орислава Коркуна, Орися Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.
6. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.
7. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: О.М. Корнієнко. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 68 с.
8. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
9. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
10. Управління інноваційною діяльністю : [монографія] / Г. В. Верещагіна, Н. М. Омелаєнко, Т. Є. Сігаєва та ін. ; під заг. ред. О. М. Ястремської та Г. В. Верещагіної ; Харк. нац. екон. ун-т. – Х. : ІНЖЕК, 2010. – 402 с.

Навчальне видання

Приймак Наталія Сергівна
Романуха Олександр Миколайович

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ
(Модуль 2)**

Ступінь: магістр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,9.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

50042, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.