



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЇ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

Ступінь вищої освіти - Магістр
 Спеціальність 073 «Менеджмент»
 Освітня програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»
 Рік навчання 1, семестр 1
 Форма навчання денна
 Кількість кредитів ЄКТС 4
 Мова викладання українська

Лектор дисципліни

к.е.н., доцент Гопкало Лариса Михайлівна

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного
бізнесу і консалтингу
gopkalolarisa@gmail.com gopkalolarisa@nubip.edu.ua

**Сторінка дисципліни в
eLearn**

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=4267>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Інновації в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі» є однією із дисциплін обов'язкової компоненти освітньої програми підготовки магістрів і сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій, що полягають у засвоєнні знань та вмінь з управління інноваціями, а саме: про теорію і практику інновацій в підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в сучасних соціально-економічних умовах діяльності та розвитку організацій; понятійного апарату в сфері інновацій; про розробку і впровадження інновацій і життєциклічні закономірності розвитку туристичної сфери, готельно-ресторанного бізнесу та окремих суб'єктів господарювання; про зміст і складові національної інноваційної системи; про механізми та інструменти управління інноваціями в туристичних та готельно-ресторанних підприємствах; про інноваційний потенціал підприємства; про маркетинг інновацій в діяльності туристичних та готельно-ресторанних підприємств; про інструменти і методичні положення вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинників його формування в туристичній сфері та готельно-ресторанному бізнесі; про стратегії інноваційного розвитку підприємств; оцінювання та аналізу ризиків впровадження власного інноваційного продукту.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
------	--	------------------------	----------	------------

1 курс, 1 семестр**Модуль 1. Інновації в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі**

Тема 1. Інновації в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі – сутність та значення	2/2	Знати про сутність та значення інновацій в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі; сучасну філософію інноваційного управління в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі; використання інноваційних технологій для підвищення ефективності роботи підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні та за кордоном. Організація науки і науково-технічних досліджень в готельно-ресторанному бізнесі.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	2
Тема 2. Інструменти регулювання інноваціями в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.	2/2	Знати про: систему правового регулювання інноваційної діяльності в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі в Україні; інноваційні засади формування бренда; інноваційну активність в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі на засадах компетентнісного підходу; державно-приватне партнерство в інноваційному розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.....	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	3

Тема 3. Інноваційні процеси в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.	2/2	Знати про сутність та значення інноваційних процесів в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі; про державну підтримку і стимулювання інноваційних процесів; регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу; методи активізації інноваційного процесів; систему державного регулювання інноваційних процесів в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	5
Тема 4. Інваріантність інноваційних процесів в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Знати про: формування інтеграційних структур в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі; дифузії управлінських інновацій у туристичних та готельних і ресторанных мережах; інформаційно-комунікаційні технології в діяльності консолідаторів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; сутність інноваційних технологій в туризмі туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	5
Тема 5. Системні	4/4	Знати про:	Виконання	10

фактори впливу на інноваційний розвиток туристичного та готельно-ресторанного бізнесу		системність факторів впливу на інноваційний розвиток підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; про узгодженість ключових факторів впливу на інноваційний розвиток підприємства, як внутрішніх, так і зовнішніх; про взаємозв'язок внутрішніх ключових факторів успіху і провадження інновацій; економічні, ринкові, соціальні перспективи розвитку підприємства	ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	
Тема 6. Технологія пошуку та формування інновацій в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	4/4	Знати про: інноваційні моделі розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, як виду економічної діяльності; інноваційні моделі державного стимулювання туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; інноваційний сервісні моделі в країнах світу; узгодженість; класифікацію інновацій за місцем їх походження;	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	5
Модуль 2. Управління інноваціями в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі				
Тема 7. Інноваційні моделі розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Знати про класифікацію напрямків інноваційного розвитку в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі; інноваційної діяльності підприємства за трьома імперативами	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5

		розвитку; диференціацію і стрімкий вихід на ринок; підживну інновацію; трьохвимірний підхід до впровадження інновацій в підприємствах туристичного та готельно- ресторанного бізнесу.		
Тема 8. Концептуальні засади управління інноваційним розвитком підприємств туристичного та готельно- ресторанного бізнесу	2/2	Знати про: концепцію управління інноваційним розвитком туристичних підприємств; формування системи управління інноваційним розвитком підприємств туристичного та готельно- ресторанного бізнесу інноваційні технології та їх вплив якості комплексного туристичного та готельно- ресторанного продукту	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	
Тема 9. Інноваційний потенціал підприємств туристичного та готельно- ресторанного бізнесу	2/2	Знати про: особливості формування інноваційного потенціалу в підприємствах туристичного та готельно- ресторанного бізнесу; методичні підходи до оцінювання інноваційного потенціалу; про розробляти структуру інноваційного потенціалу для підприємства; про формування системи індикаторів оцінювання інноваційного потенціалу.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	5

Тема 10. Маркетинг інновацій в підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Знати про: сутність та зміст маркетингу інновацій в підприємствах туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; методи аналізу ринку інновацій; особливості і основні функції маркетингу інновацій; взаємозв'язки між видами маркетингу, що забезпечують інноваційний розвиток підприємства; використання інструментів маркетингу інновацій для розвитку підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; фази розвитку інноваційних проектів; форми і джерела фінансування інновацій в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі; інвестиційні раунди.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Тема 11. Сервісні та виробничі інновації в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	3/3	Знати про: інформаційні технології (автоматизація, віртуалізація), як інноваційний напрям в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі; інноваційні сервісні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі; виробничі інноваційні технології в туристичному та готельно-	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	

		ресторанному бізнесі.		
Тема 12. Стратегія інноваційного розвитку підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	4/4	Знати про: сутність та принципи класифікації стратегій інноваційного розвитку підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; ідентифікацію і обґрунтування стратегії інноваційного розвитку підприємства; критерії аналізу і порівняння стратегій інноваційного розвитку; вибір інноваційної стратегії підприємства за матрицею І. Ансоффа; методи та способи оцінки ефективності впровадження інновацій в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Разом за модулем 2	15/15			30
Самостійна робота				10
Екзамен				30
Разом за курс	30/30			100
Всього за курс	60 годин			

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано