

**Київський національний торговельно-економічний університет  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

**Кафедра готельного та туристичного бізнесу**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Інноваційні технології в індустрії гостинності**

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки  
студентів ступеня  
вищої освіти

магістр

року набору 2020

молодший бакалавр,  
бакалавр чи магістр

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Готельна і ресторанна справа

назва освітньої програми

академічні групи

МГР-20, МЗГР-20

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

**Харків, 2020 рік**

Розробник:

Антонова Олена Вікторівна, доцент кафедри  
туристичного та готельного бізнесу, кандидат  
економічних наук

---

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий  
ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Свідло Карина Володимирівна, завідувач  
кафедри інноваційних і ресторанных  
технологій, доктор технічних наук, професор

---

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий  
ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри  
готельного та туристичного бізнесу

---

назва кафедри

протокол від 10.09.2020 р. № 1.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,  
протокол від 11.09.2020 р. № 1.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в індустрії гостинності» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

**Метою** викладання навчальної дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в ресторанному та готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного та готельного господарства.

**Міждисциплінарні зв'язки** вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Економіка готелів і ресторанів» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «Управління якістю обслуговування в індустрії гостинності», «Маркетинг-менеджмент в індустрії гостинності».

**Мова викладання** – українська.

### **3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Тема 1. Інноваційний розвиток підприємства: основні поняття, принципи, методи та функції**

Поняття інновації, інноваційної діяльності, інноваційного процесу. Інновація як економічна категорія. Нововведення та інновація. Класифікація інновацій. Етапи виникнення інновацій. Принципи інноваційного розвитку підприємства та методи його управління.

#### **Тема 2. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу**

Інноваційність як характеристика сучасної економіки. Тенденції готельного бізнесу. Конкуренція у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Особливості готельної конкуренції. Основні типи інновацій в готельно-ресторанного бізнесу. Особливі системи роботи готелів. Впровадження комп'ютерних технологій.

#### **Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві**

Організаційні інновації в готельному господарстві. Використання нетрадиційних методів привернення персоналу. Аутсорсинг. Аутстафінг. Сучасні фрілансери. Технології коучінгу. Соціальні інновації в готельному господарстві. Поняття «соціальна інновація». Реалізація соціальних інновацій у сфері готельного господарства. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. Види та поняття інфраструктурних інновацій. Технологічні інновації в готельному господарстві. Систематизації технологічних інновацій.

#### **Тема 4. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем**

Автоматизовані системи управління готелем. Вплив інформаційних технологій на управління готелем. Можливості автоматизації обслуговування. Особливості ІТ-готелів. Системи управління продажами готелю. Функціональний блок управління готелем. Характеристика сучасних ІТ управління готельними комплексами. Інформаційний центр у готелі. Напрями діяльності інформаційного центру. Структура інформаційного центру. Інформаційні потоки в системі управління готелем. Характеристика інформаційних потоків за відділами. Побудова і функціонування інформаційного відділу.

#### **Тема 5. Інтернет-технології в індустрії гостинності**

Види систем бронювання. Доцільність впровадження систем бронювання. Системи Інтернет-бронювання. Глобальні мережні системи бронювання. Комп'ютерні системи резервування. Система Amadeus. Система Galileo. Система бронювання Sabre. Система бронювання Worldspan. Internet Booking Engine. Переваги впровадження он-лайн системи. Інновації у ресторанному бізнесі. Види ресторанних інновацій. Використання технічних новинок.

#### **Тема 6. Маркетингові інновації у готельному бізнесі**

Інновації в маркетингових комунікаціях. Розробка та впровадження маркетингових інновацій. Сучасні рекламні технології. Принцип комунікації Smart Checkout. Інтерактивне обладнання. Поняття маркетингової інновації. Інновації у формуванні цін. Зарубіжний досвід управління маркетингом

підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Групи готельних мереж. Франчайзингова система.

### **Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу**

Критерії результативності інноваційної діяльності. Мета оцінювання результатів інноваційної діяльності організації. Критерії оцінювання результатів інновацій. Види ефектів. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства. Поняття конкурентоспроможності готельного підприємства. Класифікація методів оцінки конкурентоспроможності підприємства. Комплексна оцінка конкурентної позиції готельних підприємств, її етапи.



## 4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

| Теми дисципліни   | Обсяг у годинах |              |    |           |     |            |           |              |    |    |     |   |              |              |    |              |          |   |           |              |    |    |     |  |  |  |
|---|-----------------|--------------|----|-----------|-----|------------|-----------|--------------|----|----|-----|---|--------------|--------------|----|--------------|----------|---|-----------|--------------|----|----|-----|--|--|--|
|   | денна форма     |              |    |           |     |            |           |              |    |    |     |   | заочна форма |              |    |              |          |   |           |              |    |    |     |  |  |  |
|   | повна           |              |    |           |     |            | скорочена |              |    |    |     |   | повна        |              |    |              |          |   | скорочена |              |    |    |     |  |  |  |
|   | усього          | у тому числі |    |           |     |            | усього    | у тому числі |    |    |     |   | усього       | у тому числі |    |              |          |   | усього    | у тому числі |    |    |     |  |  |  |
| Л   |                 | СЗ           | ПЗ | ЛЗ        | СРС | Л          |           | СЗ           | ПЗ | ЛЗ | СРС | Л |              | СЗ           | ПЗ | ЛЗ           | СРС      | Л |           | СЗ           | ПЗ | ЛЗ | СРС |  |  |  |
| Тема 1. Інноваційний розвиток підприємства: основні поняття, принципи, методи та функції      | 26              | 2            |    | 2         |     | 22         |           |              |    |    |     |   |              |              |    | 26           |          |   |           |              |    |    |     |  |  |  |
| Тема 2. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу                                       | 26              | 2            |    | 2         |     | 22         |           |              |    |    |     |   |              |              |    | 26           |          |   |           |              |    |    |     |  |  |  |
| Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві.  | 26              | 2            |    | 2         |     | 22         |           |              |    |    |     |   |              |              |    | 26           | 2        |   | 2         |              |    |    |     |  |  |  |
| Тема 4. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем.                                 | 26              | 2            |    | 2         |     | 22         |           |              |    |    |     |   |              |              |    | 26           |          |   |           |              |    |    |     |  |  |  |
| Тема 5. Інтернет-технології в індустрії гостинності.  | 26              | 2            |    | 2         |     | 22         |           |              |    |    |     |   |              |              |    | 26           | 2        |   | 2         |              |    |    |     |  |  |  |
| Тема 6. Маркетингові інновації у готельному бізнесі.  | 24              | 2            |    | 2         |     | 20         |           |              |    |    |     |   |              |              |    | 24           |          |   |           |              |    |    |     |  |  |  |
| Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу. | 26              | 2            |    | 2         |     | 22         |           |              |    |    |     |   |              |              |    | 26           | 2        |   | 2         |              |    |    |     |  |  |  |
| <b>Усього годин / кредитів ECTS</b>   | <b>180/6</b>    | <b>14</b>    |    | <b>14</b> |     | <b>152</b> |           |              |    |    |     |   |              |              |    | <b>180/6</b> | <b>6</b> |   | <b>6</b>  |              |    |    |     |  |  |  |

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4457>

## 5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

### **Тема 1. Інноваційний розвиток підприємства: основні поняття, принципи, методи та функції**

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Методи політичного регулювання інноваційним розвитком.

### **Тема 2. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу**

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Конкуренція у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

### **Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві**

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Соціальні інновації в готельному господарстві.

### **Тема 4. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем.**

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Інформаційні технології (ІТ) готельного управління.

### **Тема 5. Інтернет-технології в індустрії гостинності.**

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Комп'ютерна система бронювання.

### **Тема 6. Маркетингові інновації у готельному бізнесі.**

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Маркетингові інновації у готельному бізнесі.

### **Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу.**

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Науково-технічний ефект інноваційної діяльності.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4457>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## 6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

## 7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2020/2021 н. р.

|          | Рейтингові оцінки   | Макс. бали за формами навчання |            |
|----------|---|--------------------------------|------------|
|          |   | денна                          | заочна     |
| <b>1</b> | <b>Поточний контроль</b>  | <b>60</b>                      | <b>60</b>  |
| 1.1      | Тема 1 Інноваційний розвиток підприємства: основні поняття, принципи, методи та функції     |                                |            |
|          | Відповідь на відкриті питання   | 2                              | 2          |
|          | Тестування на Порталі   | 5                              | 5          |
| 1.2      | Тема 2 Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу                                      |                                |            |
|          | Відповідь на відкриті питання   | 2                              | 2          |
|          | Тестування на Порталі   | 5                              | 5          |
| 1.3      | Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві  |                                |            |
|          | Відповідь на відкриті питання   | 3                              | 3          |
|          | Тестування на Порталі   | 5                              | 5          |
| 1.4      | Тема 4 Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем                                 |                                |            |
|          | Опрацювання практичних завдань  | 5                              | 5          |
|          | Тестування на Порталі   | 5                              | 5          |
| 1.5      | Тема 5 Інтернет-технології в індустрії гостинності  |                                |            |
|          | Відповідь на відкриті питання   | 3                              | 3          |
|          | Тестування на Порталі   | 5                              | 5          |
| 1.6      | Тема 6 Маркетингові інновації у готельному бізнесі  |                                |            |
|          | Опрацювання практичних завдань  | 5                              | 5          |
|          | Тестування на Порталі   | 5                              | 5          |
| 1.7      | Тема 7 Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу |                                |            |
|          | Опрацювання практичних завдань  | 5                              | 5          |
|          | Тестування на Порталі   | 5                              | 5          |
| <b>2</b> | <b>Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)</b>                     | <b>40</b>                      | <b>40</b>  |
| 2.1      | Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)                           | 15                             | 15         |
| 2.2      | Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне)                         | 15                             | 15         |
| 2.3      | Завдання на оцінювання професійних вмінь (ситуаційне завдання)                              | 10                             | 10         |
| <b>3</b> | <b>Оцінка з дисципліни</b>  | <b>100</b>                     | <b>100</b> |

Під час організації освітнього процесу на Порталі використовуються наступні елементи:

- опрацювання практичних завдань: елемент «Завдання»;
- відповідь на відкриті питання: елемент «Завдання»;
- тестування: елемент «Тест».

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## **8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

### **8.1. Основні джерела інформації**

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 4.07.2002 №40 – IV // ВВР України. – №36. – 2002.

2. Інновінг в туризмі : монографія / А. А. Мазаракі, С. В. Мельниченко, Г. І. Михайліченко, Т. І. Ткаченко та ін.; за загальною редакцією А. А. Мазаракі. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет, 2016. – 532 с.

3. HoReCa : навчальний посібник : у 3 т. Т. 1 Готелі / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Л. М. Гопкало – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет 2016. – 348 с.

4. HoReCa : навчальний посібник : у 3 т. Т. 2 Ресторани / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Л. М. Гопкало. – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет 2016. – 376 с.

### **8.2. Додаткові джерела інформації**

5. Босовська М. В. Інтеграційні процеси в туризмі : монографія / – Київ: Київський національний торговельно-економічний університет 2015. – 831 с

6. Кравець О. Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність діяльності підприємства : Частина 1. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2016. – 184 с. – С.140-143.

7. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навчальний посібник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Київ: Центр учбової літератури, 2014. – 472 с.

8. Шаповалова О. М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О. М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. –2013. – N 16. –С. 224-228.

9. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі / О. Юрченко // Вісник Львівського університету. Серія : Міжнародні відносини. – 2014. – Вип. 34. – С. 292–300.