

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

нормативного освітнього компонента
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ І
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ


підготовки	Магістр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ» підготовки магістра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Лисюк Тетяна Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:




Ільїна О.В.

Силабус освітнього компонента затверджений на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол №1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	Нормативна
120 год. 4 кредити	Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	Рік навчання – 1 Семестр – 2
ІНДЗ: є	Освітня програма: Готельно-ресторанна справа, другий (магістерський) рівень вищої освіти	Лекції – 18 год. Практичні – 22 год. Самостійна робота – 72 год. Консультації – 8 год.
Мова навчання		Форма контролю: екзамен українська

II. Інформація про викладача

Викладач	Лисюк Тетяна Василівна
Науковий ступінь	кандидат педагогічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельного господарства
Телефон	+38 0679592264
e-mail	tetiana.0602@gmail.com
Дні занять	http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi

III. Опис освітнього компонента

Анотація курсу

Силабус упорядкований відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики магістрів.

В Україні починаються активні дії по переходу на інноваційних шлях розвитку економіки. Особлива увага на сучасному етапі звертається на удосконалення інноваційних процесів в області науки і техніки, матеріального виробництва. Інновації – це не що інше, як дії по упровадженню досягнень науки і техніки в технології та управління, в тому числі і в готельно-ресторанному господарстві. Успішно реалізовані на ринку інноваційні проекти є основою розвитку високих технологій і одним з найефективніших елементів прискорення інноваційних процесів.

Володіння прийомами та методами впровадження інноваційних процесів створює у фахівців сфери послуг підґрунтя для розвитку їх професійного мислення, набуття ними здатності сприймати економічні процеси, що відбуваються на ринку готельно-ресторанних послуг, у всій їх багатогранності. Це особливо важливо в умовах поглиблення ринкових відносин у готельно-ресторанному бізнесі, посилення конкуренції, які об'єктивно ускладнюють завдання у сфері прийняття успішних інноваційних підприємницьких рішень на кожному суб'єкті господарської діяльності.

Пререквізити: успішне опанування курсів бакалаврського рівня.

Постреквізити: здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні освітнього компонента «Інноваційні технології в ГРГ» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання:

- виробнича практика;
- переддипломна практика;
- кваліфікаційна магістерська робота.

Мета і завдання освітнього компонента

Метою освітнього компонента є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційних технологій в ГРГ, оцінювання та аналіз ризиків впровадження інновацій.

Завданнями освітнього компонента є теоретична та практична підготовка студентів з питань:

- ознайомлення з інноваційними технологіями у сфері ГРГ;
- впровадження новацій у діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- ознайомлення із комп'ютерними засобами інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельно-ресторанних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій.

3. Результати навчання (компетентності)

Протягом вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» у магістрів повинні сформуватися такі компетентності:

Загальні компетентності (ЗК)

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

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанныго бізнесу

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

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

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

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

Програмні результати навчання (РН)

РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення

РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

РН 13. Ініціювати, впроваджувати та аргументувати застосування лікувально-оздоровчих ресурсів в курортних засобах розміщення

РН 14. Здійснювати ефективне управління санаторно-курортними, загальнооздоровчими чи іншими спеціалізованими закладами розміщення

Структура освітнього компонента

	Усього	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Консультації	Форма контролю/бали
Змістовий модуль 1 Інноваційна політика, стратегія і потенціал підприємств ГРГ						
Тема 1. Інноваційна політика підприємств ГРГ	15	2	4	8	1	ДС / 4
Тема 2. Інноваційна стратегія підприємств ГРГ	14	2	2	8	2	ДС / 4
Тема 3. Інноваційний потенціал ГРГ	13	2	2	8	1	ДС / 4
Модульна контрольна робота №1						Т / 20
Разом за модулем 1	42	6	8	24	4	32
Змістовий модуль 2 Інноваційні технології в ГРГ						
Тема 1. Новітні тренди в ГРГ	13	2	2	8	1	ДС / 4
Тема 2. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві України та світу	12	2	2	8		ДС / 4

Тема 3. Інноваційна діяльність на регіональних ринках ГРГ	13	2	2	8	1	ДС / 4
Модульна контрольна робота №2						Т / 20
Разом за модулем 2	38	6	6	24	2	32
Змістовий модуль 3						
Державне регулювання інноваційної діяльності						
Тема 1. Сутність, методи та інструменти державного регулювання інноваційної діяльності	12	2	2	8		ДС / 2
Тема 2. Фінансове та інвестиційне забезпечення впровадження інноваційних технологій у ГРГ	15	2	4	8	1	ДС / 2
Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності	13	2	2	8	1	ДС / 4
Модульна контрольна робота №3						Т / 20
Разом за модулем 3	40	6	8	24	2	28
ІНДЗ: є						8
Всього годин / Балів	120	18	22	72	8	100

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

Завдання для самостійного опрацювання

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу освітнього компонента. Перелік питань для самостійного опрацювання наведено нижче.

Основним є робота студентів з вітчизняною та закордонною літературою, нормативними актами у сфері інноваційної діяльності.

Самостійна робота є інструментом опанування навчальним матеріалом у час, вільний від обов’язкових навчальних занять.

Основними видами самостійної роботи є:

- обов’язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого під час лекцій;
- опрацювання та вивчення інформації з літератури, рекомендованої до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи, в групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю;
- робота над індивідуальним завданням.

Питання, що виносяться на самостійне опрацювання

1. Вплив науково-технічних нововведень на розвиток ГРГ.
2. Види інновацій в ГРГ.
3. Структура і стадії інноваційних процесів.
4. Інновації в управлінні готельно-ресторанними підприємствами.
5. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в ГРГ.
6. Теорії інноваційного розвитку.
7. Розвиток національно-економічних інноваційних систем в ГРГ.
8. Сутність кризи індустріалізації і неминучість інновацій.
9. Загальні ознаки кризи в ГРГ.

10. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продуктів та послуг.
11. Класифікаційні ознаки інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств ГРГ.
12. Класифікаційні групи методів прогнозування.
13. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності в ГРГ.
14. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому у ГРГ.
15. Методи пошуку інноваційних ідей, організація творчого процесу.
16. Особливості пошуку джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу.
17. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Сутність системи планування інновацій у сфері ГРГ.
18. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.
19. Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності.
20. Процес підготовки і перепідготовки кадрів туристичних підприємств для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
21. Організаційна структура інноваційних підприємств.
22. Приклади застосування нових методів у процесі управління персоналом, організації надання готельно-ресторанних послуг.
23. Реконструкція і технічне переозброєння готельно-ресторанних підприємств.
24. Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.
25. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій в ГРГ.
26. Види ефектів упровадження інновацій. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Послідовність оцінювання ефективності витрат готельно-ресторанних підприємств до та після впровадження інновацій. Сутність оцінювання ефективності інноваційного проекту готельно-ресторанного підприємства.
27. Сутність оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту. Ринкові позиції готельно-ресторанного підприємства та інноваційні перспективи.

Завдання на ІНДЗ

Кожному студенту необхідно здійснити комплексний аналіз ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного підприємства за основними етапами (одне підприємство на вибір студента). Виконану роботу оформити у вигляді презентації.

Етапи комплексного аналізу інноваційної діяльності туристичних підприємств:

- моніторинг зовнішнього оточення підприємства;
- аналіз внутрішнього середовища та ринкових можливостей;
- аналіз ефективності інноваційних проектів;
- оцінка ризику реалізації інноваційного проекту;
- оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємства.

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо здобувача освіти

Політика щодо відвідування занять. Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням деканату.

Політика щодо академічної доброчесності. Списування під час модульних контрольних робіт, іспиту заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт.

У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Неформальна освіта при викладанні дисципліни

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здійснюється відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі

Українки»

(https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/1_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC._%D0%9B.%D0%A3._2_%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf)

Сертифікати участі у майстер-класах (семінарах, курсах тощо) на тематику, яка відповідає темам курсу, є достатньою підставою для зарахування відповідних тем.

V. Підсумковий контроль

Рейтинг студента з навчальної роботи визначається відповідно до «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/07/Polozh_pro_otzin_%D0%A0%D0%B5%D0%B4_%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf).

Підсумковий контроль – *екзамен*, який проводиться в усній формі і за складання якого студент може отримати максимум *60 балів*.

Загальна оцінка підраховується як сума поточного й модульного контролю, або поточного і підсумкового контролю. Оцінка за освоєння курсу виставляється згідно шкали оцінювання.

Орієнтований перелік питань до екзамену

1. Організація інноваційної діяльності в ГРГ.
2. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.
3. Теорія інноваційного розвитку Й Шумпетера.
4. Стимулювання інноваційної активності в ГРГ.
5. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в ГРГ.
6. Технологічні устрої розвитку та еволюція інноваційних теорій.
7. Закордонні моделі інноваційної діяльності в ГРГ.
8. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності підприємств готельного і ресторанного бізнесу.
9. Механізми розповсюдження інновацій в ГРГ.
10. Роль і характер інвестицій в інноваційні процеси готельних і ресторанних підприємств.
11. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємств готельного і ресторанного господарства.
12. Інноваційна культура України.
13. Брендинг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
14. Розвиток інформаційних технологій в ГРГ.
15. Теорія зростання П. Ромера.
16. Організація інноваційної діяльності в ГРГ.
17. Вплив інформаційних технологій на розвиток готельного і ресторанного бізнесу.

18. Зміст поняття « інновація».
19. Управління інноваціями в ГРГ.
20. Системи бронювання та резервування готельних і ресторанних послуг.
21. Види інновацій в ГРГ .
22. Нововведення в готельному і ресторанному господарстві та їх впровадження.
23. Електронна комерція у готельному і ресторанному бізнесі.
24. Інноваційні процеси в ГРГ.
25. Класифікація готельних і ресторанних підприємств за типами інноваційної поведінки.
26. Використання прав інтелектуальної власності в ГРГ.
27. Життєвий цикл і функції інновацій.
28. Інноваційна діяльність в ГРГ.
29. Інформаційні технології в системах управління ГРГ.
30. Роль держави в моделях інноваційного процесу.
31. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.
32. Національна інноваційна система.
33. Брендинг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
34. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в ГРГ.
35. Державна підтримка та стимулювання інноваційних процесів.
36. Інноваційні процеси в ГРГ.
37. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності в ГРГ.
38. Регулювання інноваційної діяльності в розвинутих країнах.
39. Застосування інноваційних інформаційних технологій в ГРГ.
40. Розвиток інформаційних технологій в ГРГ.
41. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.
42. Інновації в готельному і ресторанному бізнесі.
43. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства готельного і ресторанного господарства.
44. Засоби розповсюдження інноваційних продуктів.
45. Зміст та характеристика різних типів інноваційних стратегій.
46. Електронна комерція у готельному і ресторанному бізнесі.
47. Інноваційна стратегія підприємства.
48. Соціокультурний ефект інновацій в ГРГ.
49. Інноваційний індекс країн-лідерів.
50. Інформаційні технології в системах управління готельним і ресторанним комплексом.
51. Закон України «Про інноваційну діяльність»
52. Сфера інноваційної діяльності
53. Маркетинг інновацій.
54. Прогнозування та планування інновацій, ініціювання нововведення на підприємстві.
55. Ознаки кризи та пріоритетні напрями розвитку інноваційної діяльності готельного господарства України.
56. Прогнозування та планування інновацій, ініціювання нововведення на підприємстві
57. Готельне і ресторанне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі.
58. Новітні тренди в ГРГ.
59. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві України та світу.
60. Інноваційна діяльність на регіональних ринках ГРГ.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	Відмінно	A	відмінне виконання

82–89	Дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	Добре	C	загалом хороша робота
67–74	Задовільно	D	непогано
60–66	Достатньо	E	виконання відповідає мінімальним критеріям
1–59	Незадовільно	Fx	Необхідне перескладання

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

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

2. Влащенко Н. М. Методичні рекомендації до проведення практичних занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» (для студентів 5 курсу всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр», спеціальностей 241 – Готельно-ресторанна справа, 242 – Туризм) / уклад. Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва імені О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 27 с.

3. Інновінг в туризмі : монографія / А. А. Мазаракі, С. В. Мельниченко, Г. І. Михайліченко, Т. І. Ткаченко та ін. ; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 532 с.

4. Інноваційні ресторанні технології [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. ТуганБарановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Р.П. Никифоров. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2021. – 91 с.

5. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанні технології : навч.-мет. пос. / Л.М. Лояк. – Ів.-Франківськ : Курнір Г.М., 2017. – 192 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. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

8. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька: навч. посіб. – К.: Кондор, 2013. – 250 с. 2. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навчальний посібник / Кузьмін О.В. та ін. -Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с

9. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.

10. Черевко О. І., Пересічний М. І., Пересічна С. М. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Харків : ХДУХТ, 2017. С. 940.

Додаткова

1. Гірняк Л., Глагола В. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2018. Вип. 16. С. 71–77.
2. Гросул В., Зубков С., Іванова Т. Методичний інструментарій оцінювання рівня інноваційної активності підприємств ресторанного господарства. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2018. № 1. С. 284–294.
3. Державна служба статистики України : статистична інформація. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
4. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. № 2. С. 93–102.
5. Кирніс Н. Інновації у сфері підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги. Економіко-правова парадигма розвитку сучасного суспільства. 2017. № 1. URL: <https://studlib.org.ua/index.php/eprs/article/view/105/102>
6. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Арендарчук А.А. Технологічні інновації в готельних підприємствах в умовах covid-2019. Електронний науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». Вип. 58, 2021. – С. 58-62. <https://doi.org/10.32843/infrastruct58-11>
7. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
8. Лисюк Т.В. Інноваційна діяльність підприємств сфери послуг. *Сучасні світові тенденції розвитку економіки, обліку, фінансів і права: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції* (Полтава, 12 липня 2022 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2022. С. 28-29.
9. Лисюк Т.В. Перспективні інновації у діяльності готельно-ресторанних підприємств. «Світ наукових досліджень. Випуск 11»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 22-23 липня 2022 р.). ГО “Наукова спільнота”; WSSG w Przeworsku. – Тернопіль, 2022. С. 27-30.

Інформаційні ресурси

1. Барабаш Є.В. Інноваційні технології в готельному бізнесі [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/barabash.htm.
2. Навчально-методичний комплекс на платформі дистанційного навчання ВНУ імені Лесі Українки [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://moodle.vnu.edu.ua/course/view.php?id=1509>
3. Саненко Л.І. Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях та їх переваги [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/sanenko.htm
4. Портал гостиничного и ресторанного бізнеса [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://prohotelia.com/>.
5. Сайт Європейської асоціації трансферу технологій, інновацій та промислової інформації [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.codris.ru>
6. Сайт присвячений інноваціям та інвестиціям. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.innopolis.info>
7. Сайд Державного агентства України з інвестицій та інновацій. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.in.gov.ua>
8. Електронний курс: <https://moodle.vnu.edu.ua/course/view.php?id=1509>

