

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до проведення практичних занять та організації самостійної роботи
з навчальної дисципліни

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ
ГОСПОДАРСТВІ»**

*(для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2022

Методичні рекомендації до проведення практичних занять та організації самостійної роботи з навчальної дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» (для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т. міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. Н. М. Влащенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 45 с.

Укладач канд. екон. наук, доц. Н. М. Влащенко

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 17 від 01.07.2022

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Практичні (семінарські) заняття.....	4
2 Самостійна робота студентів.....	6
3 Система поточного та підсумкового контролю знань.....	8
4 Підготовка до практичних занять.....	11
Список рекомендованих джерел.....	39

ВСТУП

Інноваційні технології в готельному господарстві є одним із ключових факторів успіху для підприємств цієї сфери, рішення про впровадження яких здійснюється на вищому рівні керівництва підприємства. Метою керівництва готельних підприємств у цьому аспекті діяльності є визначення основних напрямів науково-технічної та виробничої діяльності. Інноваційні технології зумовлюють створення необхідних умов для сталого розвитку готельних підприємств, спрямованих на досягнення їхньої конкурентоспроможності на підставі дотримання як державних, так і міжнародних стандартів якості.

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

Предмет вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських), лабораторних. На лекціях розглядаються основні питання курсу. Найважливіші та найскладніші питання винесено на розгляд та обговорення під час практичних занять. Поглиблене вивчення окремих питань і закріплення знань здійснюється під час виконання самостійної роботи, якій приділяється значна увага.

1 ПРАКТИЧНІ (СЕМІНАРСЬКІ) ЗАНЯТТЯ

Теми практичних (семінарських) занять

Семінарське заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях і під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та виконання індивідуального науково-дослідного завдання.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямованого на формування вмінь і навичок із виконання певних видів робіт, а саме проведення аналізу й подання обґрунтованих висновків щодо напрямів удосконалення інноваційної діяльності на вітчизняних підприємствах.

Усі практичні заняття проходять за планом проведення практичних (семінарських) занять (табл. 1).

Таблиця 1 – План проведення практичних занять для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа

Номер заняття	Зміст	Кількість годин	
		ДН	ЗН
1	2	3	4
МОДУЛЬ 1 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ			
Змістовий модуль 1.1 Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства			
1	Тема 1 Інновація як об'єкт управління: сутність та еволюція розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства	6	1,5
2	Тема 2 Прогнозування інноваційних планів: планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств	5	1,5
Усього за ЗМ 1		11	3,0
Змістовий модуль 1.2 Інноваційні процеси у готельному господарстві			
3	Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві: організаційні та соціальні інновації у готельному господарстві	4	1,0
4	Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві: інфраструктурні та технологічні інновації у готельному господарстві	4	2,0
5	Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві: економічні інновації в готельному господарстві	4	2,0
Усього за ЗМ 2		12	4,0
Змістовий модуль 1.3 Реалізація інноваційних технологій у готельному господарстві			
6	Тема 4 Забезпечення інноваційних планів: інноваційні плани та їх реалізація	6	1,5

Продовження таблиці 1

1	2	3	4
7	Тема 5 Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства: фінансове та інвестиційне забезпечення реалізації інновацій у готельному господарстві	5	1,5
Усього за ЗМ 1.3		11	3,0
Усього за модулем 1		34	10

За кожною темою викладач проводить семінарське заняття, на якому організує обговорення зі студентами питань із тем, визначених робочою навчальною програмою, формує вміння та навички практичного застосування теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання відповідно до сформованих завдань.

Завдання містить проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок студентів, встановлення загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язання контрольних завдань, тестовий контроль, перевірку й оцінювання.

Підсумкові оцінки за кожне заняття заносять до журналу. Оцінки, отримані студентом на семінарських заняттях, ураховують під час виставлення поточної оцінки за змістовими модулями з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві».

Проведення практичного заняття базується на попередньо підготовленому матеріалі: тестах для виявлення ступеня оволодіння студентами необхідними теоретичними положеннями, пакетах завдань різного ступеня складності для розв'язання студентами на занятті, групі письмових та усних питань за темою практичного (семінарського) заняття.

2 САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни.

Перелік питань для самостійного опрацювання подано в таблицю 2.

Таблиця 2 – Перелік питань для самостійного опрацювання для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ та темами)	Кількість годин		Рекомендовані джерела
		ДН	ЗН	
1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1.1 Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства				
Тема 1 Інновація як об'єкт управління	1.1 Становлення поняття «інновація» та його основні визначення. 1.2 Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг	9	15	Основні [13–15]; додаткові [16–21, 23–25]
Тема 2 Прогнозування інноваційних планів	2.1 Класифікаційні групи методів прогнозування. 2.2 Основні етапи творчого процесу. 2.3 Класифікація інноваційних планів	9	15	Основні [13–15]; додаткові [16–20, 23, 24, 26]
Усього за ЗМ 1		18	30	
Змістовий модуль 1.2 Інноваційні процеси у готельному господарстві				
Тема 3 Інноваційні процеси у готельному господарстві	3.1 Організаційна структура інноваційного колективу. 3.2 Використання PR-технологій. 3.3 Загальні відомості про будівництво, реконструкцію та технічне переозброєння готельних підприємств	17	29	Нормативні [1–12]; основні [13–15]; додаткові [21, 22]
Усього за ЗМ 2		17	29	
Змістовий модуль 3 Реалізація інноваційних технологій у готельному господарстві				
Тема 4 Забезпечення інноваційних планів	4.1 Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. 4.2 Джерела та механізми фінансування інноваційної діяльності	10	15	Основні [13–15]; додаткові [16–21, 23–25]
Тема 5 Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	5.1 Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. 5.2 Показники та методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві	9	15	Нормативні [1–12]; основні [13–15]; додаткові [21, 22, 25]

Продовження таблиці 2

1	2	3	4	5
	Усього за ЗМ 3	19	30	
	Виконання РГР	30	30	
	Підсумковий контроль	15	15	
	Усього за модулем 1	99	134	

Основою тут є самостійна праця студентів із вітчизняними та закордонними джерелами, нормативними актами у сфері інноваційного менеджменту. Самостійна робота – інструмент опанування навчального матеріалу в час, вільний від обов’язкових навчальних занять. Основними видами самостійної роботи студентів є такі:

- обов’язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого на лекціях;
- опрацювання та вивчення інформації з джерел, рекомендованих до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи у групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю.

3 СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» передбачають лекційні, практичні (семінарські), лабораторні заняття, а також самостійну роботу та виконання розрахунково-графічної роботи.

Контрольні заходи для студентів денного навчання включають поточний і підсумковий контроль.

Перевірка й оцінювання знань студентів проводиться в таких формах:

- оцінювання знань студента під час практичних (семінарських) занять;
- оцінювання знань студента під час лабораторних занять;

- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (у вигляді РГР);
- проведення проміжного контролю (опитування або письмові завдання);
- проведення контролю знань за змістовними модулями;
- проведення підсумкового (письмового) заліку.

Загальна оцінка за змістовий модуль складається з поточних оцінок, яку студент отримує під час практичних (семінарських), лабораторних занять та оцінок за змістові модулі.

Знання матеріалу оцінюється за чотирибальною системою та згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 3).

Таблиця 3 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	ECTS оцінка	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	Для заліку
90–100	A	Відмінно	Зараховано
82–89	B	Добре	
74–81	C	Добре	Зараховано
64–73	D	Задовільно	
60–63	E		
35–59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Загальна (модульна) оцінка з дисципліни визначається як середнє арифметичне оцінок за змістовні модулі, оцінки за виконання індивідуального завдання та оцінки за результатами підсумкового іспиту.

Оцінювання знань студента здійснюється під час практичних (семінарських) занять та виконання індивідуальних завдань і проводиться за чотирибальною шкалою за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається;

- ступінь засвоєння матеріалу навчальної дисципліни;

- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

- уміння поєднувати теорію з практикою під час розгляду практичних ситуацій, розв'язання задач, проведення розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, що винесені на розгляд в аудиторії;

- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і під час виступів в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роботи висновки.

Оцінювання знань студента проводиться за чотирибальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки «5» («відмінно») студент повинен:

- укластися у встановлений термін підготовки відповіді;

- викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, зв'язно й обґрунтовано;

- вміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її і обґрунтувати ухвалені рішення;

- впевнено відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії й без зауважень з їх боку.

2. Для одержання оцінки «4» («добре») студент повинен:

- укластися у встановлений термін підготовки відповіді;

- викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й складно;

– не утрудняється у виборі рішення під час аналізу запропонованої ситуації;

– уміти обґрунтувати ухвалене рішення;

– добре відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії.

3. Для одержання оцінки «3» («задовільно») студент повинен:

– викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;

– розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції з її рішення;

– позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;

– допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.

4. Оцінку «2» («незадовільно») одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

4 ПІДГОТОВКА ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Модуль 1 Інноваційні технології у готельному господарстві

ЗМ 1.1 Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства

Заняття 1

Тема 1 Інновація як об'єкт управління

Тема заняття «Сутність та еволюція розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства»

План:

1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності, основних понять, та особливостей еволюції розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням практичних завдань.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

Становлення поняття «інновація» та його основні визначення.

Теорії інноваційного розвитку.

Типи інновацій у готельному господарстві.

Перехід до відтворювальної форми господарювання.

Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.

Економічні і соціальні ознаки технологічної революції.

Класифікація інновацій.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами еволюції розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства, особливостей інноваційної діяльності готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

Дайте визначення поняття «Інновація».

Які теорії інноваційного розвитку Ви знаєте? Коротко охарактеризуйте кожна з них.

У чому полягає сутність товарних, технологічних, ринкових інновацій у готельному господарстві?

У чому полягає сутність маркетингових, управлінських та соціальних інновацій у готельному господарстві?

Охарактеризуйте відтворювальну спрямованість готельного господарства інформаційно-технологічного типу.

Наведіть загальні ознаки кризи у готельному господарстві.

Охарактеризуйте економічні й соціальні ознаки технологічної революції.

Наведіть сутнісну характеристику інновацій, інноваційної продукції та послуг.

6. Практичні завдання.

Практичне завдання 1

Дослідження міжнародних і вітчизняних готельних об'єднань

Порядок виконання роботи

В процесі виконання роботи № 1 студентам необхідно висвітлити наступні питання:

1. Незалежно від варіанту охарактеризувати діяльність міжнародних готельних асоціацій (будь-яких двох на вибір). Вказати рік їх створення і історію розвитку, діяльність в сучасний період.

Міжнародні готельні асоціації:

- МГА – Міжнародна готельна асоціація (1946 р.);
- Хотрек – Конфедерація національних асоціацій готелів і ресторанів (1982 р.);
- АН & МА – Американська асоціація готелів і мотелів (1910 р.);
- Міжнародна асоціація керівників готельних комерційних і маркетингових служб (1927 р.);
- МАФО – американська асоціація франшизних асоціацій.

Варіанти для виконання роботи наведені в таблиці 4.

Таблиця 4 – Варіанти для виконання роботи № 1

Номер варіанта	Об'єднання	Примітки
1	Асоціація зіркових готелів	З метою підвищення оцінки студенти можуть додатково навести інформацію про будь-яку асоціацію (в рамках вказаних варіантів) або про інші об'єднання, не вказані в цій таблиці
2	Асоціація готельних об'єднань та готелів міст України	
3	Асоціація малих готелів і апартаментів України	
4	Асоціація готелів і ресторанів України	
5	Всеукраїнський союз громадських організацій «Рада з питань туризму і курортів»	
6	Українська СПА-асоціація	
7	Всеукраїнська молодіжна хостел асоціація	

За варіантами виконання роботи:

2. Дослідити діяльність українських готельних (курортних, SPA) об'єднань за такими ознаками:

2.1. Рік створення.

2.2. Місію, цілі.

2.3. Структуру управління об'єднанням.

2.4. Кількість діючих членів.

2.5. Охарактеризувати діяльність об'єднань (виставкову, PR, маркетингову діяльність, бізнес-комунікації в межах країни і за кордоном, систему підготовки, перепідготовки кадрів у сфері гостинності, організацію тренінгів, курсів підвищення кваліфікації).

2.6. Регіональні представництва.

2.7. Нормативно-правове регулювання діяльності.

Практичне завдання 2

Дослідження ділової інфраструктури готелів і можливості організації зон для коворкінга

Порядок виконання роботи

1. Незалежно від варіанта описати особливості коворкінга, історію його виникнення і розвитку в світі, в Україні.

Варіанти для виконання практичного завдання наведені в таблиці 5.

Таблиця 5 – Варіанти для виконання практичного завдання № 2

Номер варіанта	Готель
1	Mariott Amsterdam 5*
2	Westin Grand Munich 5*
3	Hilton Canaty Wharf London 4*
4	9 Hotel Central Brussel 3*
5	Shangri-La China World Summit Wing Beijing 5*
6	The Flag Zurich 3*
7	Linder Congress Hotel Frankfurt 4*
8	Ace Hotel New York 3*
9	Pullman Montparnasse Paris 4*
10	Radisson Blu Hotel Istanbul 5*

2. За варіантом роботи:

2.1. Представити загальну характеристику готельного підприємства, що входить в ТОП-10 інноваційних готелів світу.

2.2. Описати інноваційні електронні системи бронювання, управління номерним фондом, ресторанним господарством, додатковими послугами готелю.

2.3. Охарактеризувати систему коворкінга готелю: інфраструктура, масштаб, сезонність, сегмент клієнтів (у розрізі країн, які найчастіше використовують зони коворкінга готелю).

2.4. Охарактеризувати ділові заходи, які організовує готель, і визначити зв'язок цих заходів з існуючою системою коворкінга:

2.4.1. Наявність конференц-залів, бізнес-центрів, експо-холів, виставкових залів на території готелю і їх опис.

2.4.2. Охарактеризувати ділові зв'язки досліджуваного готелю з елементами ділової інфраструктури міста (регіону, країни).

2.4.3. Проаналізувати ступінь використання системи коворкінга готелю для організації масових ділових заходів.

2.5. Сучасний стан і перспективи розвитку зон коворкінга в українських готелях. Необхідно вказати конкретні готелі і описати інфраструктуру для проведення ділових заходів та індивідуальні можливості клієнтів з точки зору використання ділової інфраструктури готелю (не менше трьох готелів).

2.6. Дати рекомендації щодо розвитку коворкінга на базі готелів в Україні (тих же готелів, які описувалися в попередньому пункті):

2.7. Які системи потрібні встановити, наявність простору (площ) для цих систем.

2.8. Зробити скріншот сторінок в Інтернеті тих фірм-виробників, які займаються постачанням обладнання для ділової інфраструктури готелів.

2.9. Описати обладнання і фірм-виробників цього обладнання.

2.10. Визначити оптимальну кількість необхідного обладнання, виходячи з площі зони для коворкінга, одноразової місткості готелю.

2.11. Розрахувати одноразову вартість закупівлі обладнання для організації зон для коворкінга.

2.12. Зробити висновки щодо перспектив розвитку готельних підприємств після впровадження зон для коворкінга.

7. Джерела: основні [13–15]; додаткові [16–21, 23–25].

Заняття 2

Тема 2 Прогнозування інноваційних планів

Тема заняття «Планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств»

План:

1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.
2. Сутність і принципи планування інновацій.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й особливостей процесу планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням практичного завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

Класифікаційні групи методів прогнозування.

Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.

Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.

Основні етапи творчого процесу.

Система планування інновацій у сфері готельного господарства.

Система відбору інноваційних ідей.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з особливостей процесу прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств та сутності та принципів планування інновацій в індустрії гостинності.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на наступні запитання:

Наведіть класифікацію методів прогнозування.

Охарактеризуйте основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.

Які методи пошуку інноваційних ідей Ви знаєте? Які з них є найрозповсюдженішими у сфері готельного господарства?

У чому полягає сутність організації творчого процесу?

Наведіть особливості та порівняйте прогнози зміни ринку на підставі дослідження поточного попиту та попиту в минулому?

Охарактеризуйте сутність прогнозування на експериментальній основі.

Наведіть особливості прогнозування на основі намірів і думок експертів.

Охарактеризуйте основні етапи творчого процесу.

Які засоби, що сприяють генерації ідей, Ви знаєте?

Охарактеризуйте структуру пізнавального процесу.

Наведіть особливості планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.

Обґрунтуйте необхідність формування системи відбору інноваційних ідей.

6. Практичне завдання: Дослідження показників розвитку готельного господарства України

Порядок виконання роботи

1. В роботі необхідно проаналізувати розвиток колективних засобів розміщення за наступними критеріями:

1.1. Динаміка кількості колективних засобів розміщення

1.2. Динаміка загальної місткості колективних засобів розміщення.

1.3. Структура колективних засобів розміщення за звітний рік (за видами засобів розміщення, за номерним фондом, за іншими критеріями).

1.4. Динаміка кількості осіб, які перебували в закладах розміщення України, середня тривалість її перебування.

1.5. Розподіл іноземців у колективних засобах розміщування за типами засобів та країнами світу.

1.6. Розподіл осіб за метою перебування.

1.7. Середня тривалість перебування гостей в колективних засобах розміщування.

1.8. Кількість структурних підрозділів сфери сервісу колективних засобів розміщування за типами засобів.

1.9. Аналіз показників діяльності колективних засобів розміщування за регіонами.

1.10. Аналіз кількості фактично проведених ліжко-днів у колективних засобах розміщування у звітному році за типами засобів та регіонами.

1.11. Аналіз доходів, видатків та прибутків готельних підприємств.

1.12. Динаміка середнього коефіцієнта завантаження готельних підприємств (по Україні в цілому та за окремими регіонами).

Практичне завдання обов'язково має містити графічне зображення тенденцій розвитку готельного господарства України, тобто мають бути побудовані графіки, що відображують динамічні та структурні показники.

Приклад наведення графічного зображення даних, що досліджуються, наведені на рисунках 1 і 2.

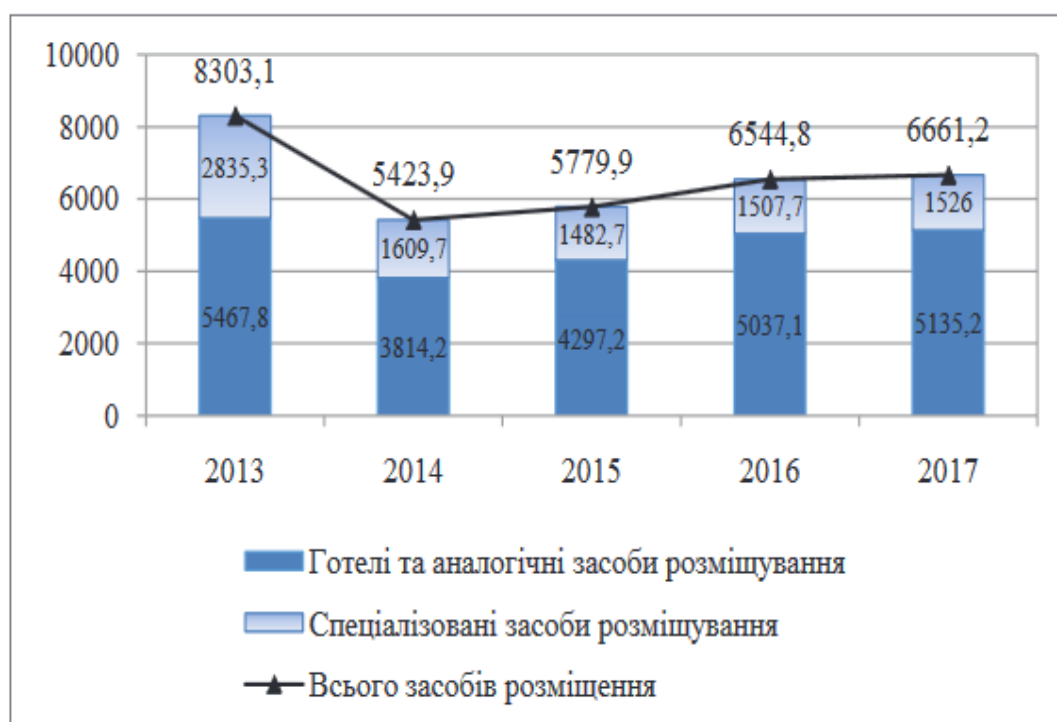


Рисунок 1 – Динаміка кількості засобів розміщення України (приклад)

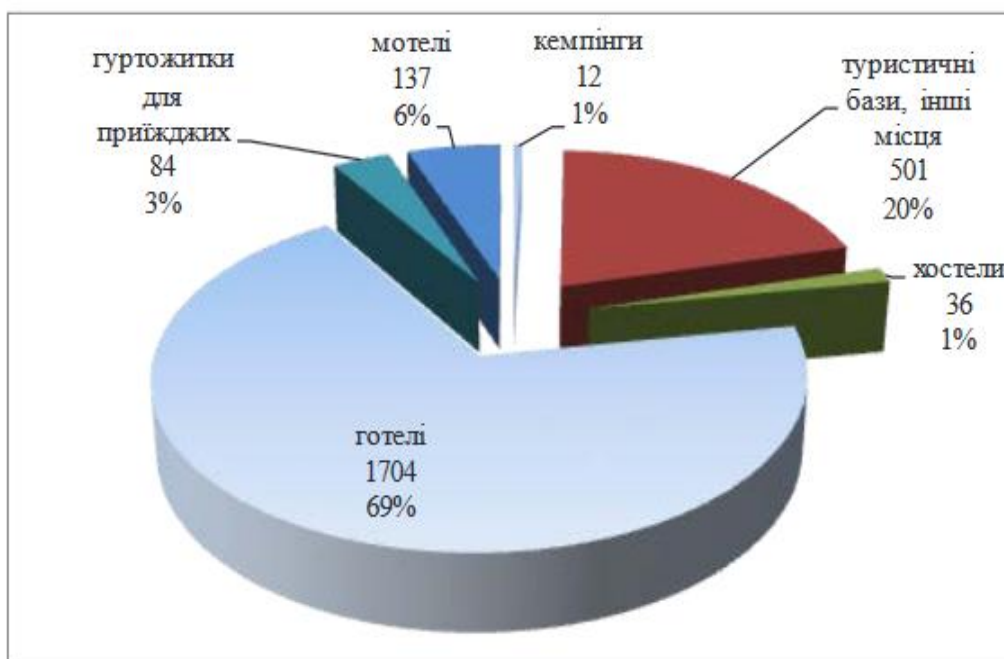


Рисунок 2– Структура засобів розміщення України за звітний період
(приклад)

Зазначений вище аналіз необхідно виконувати за даними офіційного сайту Державної служби статистики. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

2. Дослідити проблеми розвитку готельного господарства України.
3. Вказати шляхи вирішення зазначених проблем та охарактеризувати подальші перспективи розвитку готельного господарства України.

Джерела: основні [13–15]; додаткові [16–20, 23, 24, 26].

ЗМ 2. Інноваційні процеси у готельному господарстві

Заняття 3

Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві

Тема заняття «Організаційні та соціальні інновації у готельному господарстві»

План:

1. Організаційні інновації у готельному господарстві.
2. Соціальні інновації у готельному господарстві.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів упровадження різних типів інновацій в діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням практичного завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

Форми та методи залучення персоналу до готельного підприємства.

Суть та переваги аутсорсингу, аутстафінгу, лізингу персоналу.

Переваги та недоліки залучення фрілансерів до готельного підприємства.

Коучинг як метод реалізації скритого професійного та ділового потенціалу працівника.

Дауншифтинг як регресійна форма забезпечення зайнятості населення.

Система підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації кадрів готельних підприємств.

Суть соціальних інновацій.

Класифікація соціальних інновацій.

Інноваційні концепції готельних підприємств, які обслуговують потреби сучасного суспільства.

Концепція «екологічний готель».

Створення умов для обслуговування маломобільних груп населення.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження організаційних та соціальних інновацій у діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

Наведіть особливості підготовки й перепідготовки кадрів готельного підприємства для науково-технічної та інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.

Дайте визначення понять «аутсорсинг», «аутстафінг», поясніть різницю між ними.

Обґрунтуйте можливість залучення до штату готельних підприємств фрілансерів. Які категорії працівників готелю можна залучати на підставі технології фрілансу?

Охарактеризуйте коучинг як стиль менеджменту.

Визначте причини дауншифтингу в Україні.

Охарактеризуйте нові форми й методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг.

Дайте визначення поняття «соціальна інновація».

На які види розділяються соціальні інновації в готельних підприємствах?

Наведіть приклади соціального стимулювання співробітників готелів.

Наведіть визначення поняття «соціальний імідж організації».

Охарактеризуйте концепцію екологічних готелів.

Визначте переваги екологічно чистих продуктів.

Охарактеризуйте нові вимоги до обслуговування людей з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.

6. Практичне завдання: Дослідження управлінських інновацій готельних підприємств

Порядок виконання роботи

Необхідно навести приклади застосування організаційних інновацій в готельних підприємствах України та за кордоном за варіантом завдання (табл. 6).

Таблиця 6 – Варіанти для виконання завдання

Номер варіанта	Організаційні інновації
1	Аутсорсинг
2	Аутстафінг
3	Лізинг
4	Фрілансери
5	Коучинг (коуч-менеджмент)
6	Дауншифтинг як загальна тенденція зміни видів діяльності персоналу на підприємстві (на прикладі певної країни)

1. Які саме категорії персоналу підлягають досліджуваній організаційній інновації.

2. Умови праці (економічні, соціальні); відпочинку.
3. Розвиненість корпоративної культури.
4. Переваги та недоліки застосування досліджуваної організаційної інновації в галузі готельного господарства та в інших галузях, в інших країнах.

Після проведеного дослідження необхідно зробити висновки.

7. **Джерела:** нормативні [1–12]; основні [13–15]; додаткові [21, 22].

Заняття 4

Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві

Тема заняття «Інфраструктурні та технологічні інновації у готельному господарстві»

План:

1. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві.
2. Технологічні інновації у готельному господарстві.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів впровадження різних типів інновацій у діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням практичних завдань.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

Застосування інноваційних будівельних матеріалів у будівництві, реконструкції та ремонті готельних підприємств.

Інноваційні системи освітлення готелів.

Інноваційні рішення в автоматизації готельних підприємств.

Інновації в забезпеченні безпеки готельних підприємств.

Закордонний досвід впровадження інновацій у забезпеченні безпеки готельних підприємств.

Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю.

Упровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження інфраструктурних та технологічних інновацій у діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

Наведіть основні вимоги, що висуваються до будівель та споруд підприємств сервісу.

Охарактеризуйте новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю.

Які сучасні вимоги, що висуваються до будівельних матеріалів, Ви знаєте?

Обґрунтуйте необхідність застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Наведіть приклади перелічених вище новітніх систем.

Охарактеризуйте новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.

Наведіть приклади новітніх технічних засобів та систем, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю.

Наведіть особливості впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг готелю.

6. Практичні завдання.

Практичне завдання 1

Порівняння ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. і стандарту «Золотий ключ» Асоціації малих готелів і апартаментів України

Порядок виконання роботи

В процесі виконання завдання студентам необхідно порівняти стандарт обслуговування ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційну системи «Золотий ключ».

1. Незалежно від варіанта роботи охарактеризувати систему Hotelstars Union (Єдині європейські зірки), розроблену HOTREC, а саме порівняти основні положення ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційної системи «Золотий ключ» (в розрізі структури стандартів (скільки пунктів мають, чому присвячених кожен пункт, які пункти і вимоги співпадають, які різняться тощо).

Варіанти для виконання практичного завдання наведені в таблиці 7.

Таблиця 7 – Варіанти для виконання практичного завдання

Номер варіанта	Завдання
1	Порівняння вимог за ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційної системи «Золотий ключ» (<i>одна зірка – один ключ</i>)
2	Порівняння вимог за ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційної системи «Золотий ключ» (<i>дві зірки – два ключі</i>)
3	Порівняння вимог за ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційної системи «Золотий ключ» (<i>три зірки – три ключі</i>)
4	Порівняння вимог за ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційної системи «Золотий ключ» (<i>чотири зірки – чотири ключі</i>)
5	Порівняння вимог за ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційної системи «Золотий ключ» (<i>п'ять зірок – п'ять ключів</i>)

2. За варіантами виконання роботи:

2.1. Провести детальне порівняння ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційної системи «Золотий ключ» з оформленням результатів у табличному вигляді.

Приклад оформлення порівняльної таблиці для варіанта № 1 наведений в таблиці 8.

Таким чином, необхідно встановити розбіжності за всіма пунктами класифікаційних стандартів. При цьому допускається суміщати пункти, які є порівняними за суттю, а не за послідовністю викладення (нумерацією).

Таблиця 8 – Порівняння вимог за ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів і класифікаційної системи «Золотий ключ» (три зірки – три ключі)

Вимоги за ДСТУ 4269:2003	***	3 ключі	Вимоги за стандартом «Золотий ключ»
I Облаштування території, зовнішні елементи благоустрою			II Будівля/номери
Вивіска: 1. Із зовнішнім освітленням або що світиться 2. Що світиться з емблемою	+	+	Вимоги до вивіски, входу до готелю, ресторану, окремого входу з вулиці є в обох стандартах. Для категорії *** і «3 ключі» ці вимоги співпадають. Однак для «3-х ключів» є також вимоги до чистоти/гігієни будівлі, оснащення (механізмами, меблями), загального враження
Вхід до готелю: 1. Окремий службовий вхід 2. Вхід для гостей з дашком над дверима або з подвійними дверима, що відчиняються автоматично 3. Вхід для гостей з повітряно-тепловою завісою і дашком на шляху від автомобіля	+	+	
Вхід до ресторану (кафе, бару) 1. з готелю 2. Окремий вхід з вулиці до об'єкта ресторанного господарства (не стосується закладів ресторанного господарства, розташованих на поверхах, вище другого)	+	+	
.....	

Так, наприклад, у таблиці 8 пункт I «Облаштування території, зовнішні елементи благоустрою» за ДСТУ 4269:2003 порівнюється з пунктом II «Будівля/номери» класифікаційної системи «Золотий ключ», оскільки саме ці пункти є максимально ідентичними.

2.2. Необхідно виявити ті вимоги в класифікаційній системі «Золотий ключ», які відбивають специфіку малих готелів, і дотримання яких готельними підприємствами середньої і великої місткості можна вважати недоцільним.

Практичне завдання 2

Інновації в інтер'єрі готельних підприємств

В процесі виконання практичного завдання студентам необхідно проаналізувати інтер'єр готельного підприємства.

Зміст роботи

1. Незалежно від варіанта роботи слід описати 2–3 стилю інтер'єра (у тому числі один той стиль, що більш детально досліджується за варіантом).

Характеристика стилю повинна містити наступні відомості:

1.1. Історію виникнення, країну походження стилю інтер'єра.

1.2. Прізвища видатних дизайнерів, які працюють або працювали в цьому стилі.

1.3. Характеристику стилю інтер'єра:

– основні кольори, матеріали, що використовуються;

– прийоми декорування вікон, стіл, підлоги;

– необхідні елементи декору;

– елементи декору, які обов'язково виключаються із стилю інтер'єра, що аналізується;

– інші особливості стилю, які його підкреслюють.

2. Згідно з варіантом виконання практичного завдання розглянути 3–5 готелів, що мають обраний стиль інтер'єру:

2.1. Навести стисло характеристику готельних підприємств: місце розташування (міський, заміський готель), вказати країну, рік заснування (введення в експлуатацію), рік останньої модернізації, функціональну спрямованість готелю (курортний, туристських, діловий та ін.).

2.2. Особливості рішень інтер'єра холів, коридорів, ресторанів, інших громадських приміщень.

2.3. Особливості рішень інтер'єра номерів готелю: наявність або відсутність ідентичності в оформленні, прагненні індивідуалізації або типізації стилю в інтер'єрі номерів; основні елементи декору, кольорові рішення,

технічні рішення, які сприяють відчуттю комфорту клієнтів готелю, інші особливості стилю інтер'єру.

2.4. Навести видатних дизайнерів, які високо оцінили інтер'єр досліджуваних готелів, дизайнерів, які його створювали, визначних людей, які обирають розміщення в готелях, оформлених в досліджуваному стилі інтер'єра.

2.5. Перспективи розповсюдження досліджуваного стилю інтер'єра в готельних підприємствах України.

Варіанти для виконання практичного завдання наведені в таблиці 9.

Таблиця 9 – Варіанти для виконання практичного завдання № 2

Номер варіанта	Стиль інтер'єра	Примітки
1	2	3
1	Хай-тек	З метою підвищення оцінки студенти можуть додатково розглянути будь-який стиль інтер'єру за наведеним вище планом.
2	Мінімалізм	
3	Фьюжн	
4	Арт-деко	
5	Кантрі	
6	Екологічний стиль	
7	Етно стиль	

7. Джерела: нормативні [1–12]; основні [13–15]; додаткові [19, 21, 24].

Заняття 5

Тема 3 Інноваційні процеси в готельному господарстві

Тема заняття «Економічні інновації у готельному господарстві»

План:

1. Нові методи підвищення ефективності діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функції заощадження.

2. Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів впровадження економічних інновацій в діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

«Нова економіка» та інноваційний розвиток.

Характеристика рівнів інноваційної діяльності.

Удосконалення прогнозування діяльності готельних підприємств.

Стратегічні цілі інвестиційної політики у сфері туризму та готельного господарства в Україні.

Принципи екологічного менеджменту як засобу заощадження.

Положення (методи) регулювання кількості відходів готельних підприємств.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження економічних інновацій в діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

У чому полягає сутність нових методів управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств? Що є підґрунтям для застосування цих методів?

Охарактеризуйте можливості використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн як інноваційний метод залучення інвестицій у сферу готельного господарства.

Обґрунтуйте необхідність застосування нових методів підвищення ефективності діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функції заощадження.

Охарактеризуйте інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.

Визначте стратегічні цілі інвестиційної політики у сфері туризму та готельного господарства в Україні.

6. Джерела: нормативні [1–12]; основні [13–15]; додаткові [21, 22].

ЗМ 1.3 Реалізація інноваційних технологій у готельному господарстві

Заняття 6

Тема 4 Забезпечення інноваційних планів

Тема заняття «Інноваційні плани та їх реалізація»

План:

1. Проектування інноваційних продуктів (послуг).
2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

1. Мета заняття: закріплення теоретичних знань та практичних навичок щодо забезпечення інноваційних планів.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням практичних завдань, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

Дослідження та пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.

Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів.

Розроблення концепції інноваційного проекту.

Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють особливості проектування інноваційних продуктів (послуг), концепції інноваційних проектів готельного підприємства.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

Охарактеризуйте процес формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.

Наведіть основні етапи оцінювання альтернатив інноваційних ідей та їх характеристики.

Визначте різницю між наступними видами планових розрахунків: продуктово-тематичним, техніко-економічним, об'ємно-календарним.

У чому полягає сутність концепції інноваційного проекту? З якою метою її розробляють?

Охарактеризуйте організацію менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми.

Наведіть джерела та механізми фінансування інноваційної діяльності.

Охарактеризуйте перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).

6. Практичні завдання.

Практичне завдання 1

Інфраструктурні та технологічні інновації у готельному господарстві

Порядок виконання роботи

1. Незалежно від варіанта виконання роботи необхідно охарактеризувати:

1.1. Загальні вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу.

1.2. Новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю.

1.3. Сучасні вимоги до будівельних матеріалів.

2. За варіантом роботи необхідно:

2.1. Навести характеристику звичайних та інноваційних інфраструктурних або технологічних систем готелю (наприклад, системи опалення, кондиціонування, безпеки тощо).

2.2. Навести недоліки звичайних досліджуваних інфраструктурних або технологічних систем і обґрунтувати необхідність переходу на використання відповідних інноваційних.

2.3. Охарактеризувати технологічний процес використання досліджуваних інновацій (принцип роботи інноваційних систем опалення, штучного освітлення, прибирання номерного фонду тощо).

2.4. Вказати обмеження або необхідні умови для застосування інноваційних інфраструктурних або технологічних систем готелю.

2.5. Дослідити фірми-виробники інноваційних інфраструктурних або технологічних систем:

– навести назву фірм, які пропонують досліджувані системи для готельних підприємств;

– визначити вартість і асортимент обладнання, які пропонують відповідні фірми;

– зробити скриншот інтернет-сторінок фірм та асортименту обладнання, його вартості, які пропонують відповідні фірми (не менше 3-х фірм і не менше 5-ти одиниць обладнання з асортименту).

2.6. Розрахувати необхідну кількість та міцність новітніх систем за варіантом, які встановлюватимуться в готель з одноразовою місткістю 50 місць.

Варіанти для виконання практичного завдання № 1 наведені в таблиці 10.

Таблиця 10 – Варіанти для виконання практичного завдання № 1

Номер варіанта	Завдання для дослідження	Примітки
1	Застосування новітніх систем опалення в готелях	З метою підвищення оцінки студенти можуть додатково розглянути будь-яку інфраструктурну або технологічну систему (з тих, що наведені в даній таблиці) за наведеним вище планом
2	Застосування новітніх систем повітряного обміну, кондиціонування	
3	Застосування новітніх систем штучного освітлення	
4	Застосування новітніх систем забезпечення безпеки готельних підприємств	
5	Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю	
6	Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг	

Практичне завдання 2

Інформаційні інновації у готельному господарстві

1. Незалежно від варіанта виконання роботи необхідно охарактеризувати:

1.1. Стан ринку інформаційних технологій, які застосовуються в готельних підприємствах України (рівень інформатизації (наявність власних сторінок, можливість он-лайн спілкування тощо), можливість оперативного пошуку тієї чи іншої інформації, яка стосується рівня якості, сервісу, додаткових послуг готелів).

1.2. Переваги та недоліки застосування програмних продуктів, виготовлених для готельних підприємств за індивідуальними заказами;

1.3. Приклади спеціалізованих програмних продуктів у сфері готельного, ресторанного господарства, туризму і санаторно-курортної сфери;

1.4. Причини, які стримують рівень розвитку інформаційних технологій на рівні готельних підприємств.

Варіанти для виконання практичного завдання № 2 наведені в таблиці 11.

Таблиця 11 – Варіанти для виконання практичного завдання № 2

Номер варіанта	Інформаційні технології для дослідження
1	Abacus
2	Amadeus
3	Apollo
4	Axess
5	Galileo
6	INFINI
7	KIU
8	Sabre
9	Sirena
10	Topas
11	Travelsky
12	Worldspan

2. За варіантом роботи необхідно:

2.1. Навести історію створення глобальної системи бронювання, вказати рік створення, видатні особистості, які працювали над розробкою цієї системи.

2.2. Охарактеризувати призначення досліджуваної системи (бронювання готелів, авіаквитків, пошук турів тощо).

2.3. Вказати географічне охоплення (країни, у яких програмний продукт є найбільш розповсюдженим).

2.4. Навести технічні характеристики глобальної системи бронювання (основні модулі, навігацію).

2.5. Охарактеризувати технічні можливості взаємодії контрагентів ринку (туроператорів, турагентів, страхових компаній, кінцевих споживачів тощо).

2.6. Навести вартісні характеристики щодо встановлення та використання цієї системи бронювання.

2.7. Визначити обмеження щодо використання досліджуваної системи або умови за яких її використання є недоцільним.

2.8. Охарактеризувати перспективи розповсюдження цієї глобальної системи бронювання в Україні.

Джерела: основні [13–15]; додаткові [16–21, 23–25].

Заняття 7

Тема 5 Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства

Тема заняття «Фінансове та інвестиційне забезпечення реалізації інновацій у готельному господарстві»

План:

1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.
2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

1. Мета заняття: набуття теоретичних знань та опанування практичними навичками з організації фінансового та інвестиційного забезпечення реалізації інновацій в готельному господарстві.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням практичних завдань, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку.

Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.

Вимоги до системи показників ефективності інновацій.

Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.

Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.

Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами із оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку, ефективності інновацій у готельному господарстві.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен відповісти на такі запитання:

Охарактеризуйте економічні, політичні, соціальні засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку.

Наведіть загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.

Охарактеризуйте споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів.

Які Ви знаєте рівні ефективності інноваційних проектів? Наведіть їх характеристику.

Визначте вимоги до системи показників ефективності інновацій.

Охарактеризуйте науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний види ефектів від упровадження інновацій.

Охарактеризуйте методику оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.

У який спосіб оцінюється ризик реалізації інноваційного проекту?

Охарактеризуйте ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

6. Практичні завдання.

Практичне завдання 1

Складання та характеристика кращих готелів України

Порядок виконання роботи

В процесі виконання практичного завдання студентам необхідно:

1. Навести історію виникнення готельного підприємства, ідею створення досліджуваної концепції.
2. Скласти характеристику підприємства, його місце розташування, адресу, місткість, основні та додаткові послуги, що надаються, цінові характеристики послуг.
3. Розкрити сутність готельної концепції (чому саме досліджуване підприємство увійшло до ТОП-10 кращих готелів в Україні за досліджуваним критерієм).
4. Зробити висновки щодо перспектив розвитку готельних підприємств що функціонують із зазначеною концепцією.

Варіанти для виконання практичного завдання 1 наведені в таблиці 12.

Таблиця 12 – Варіанти для виконання практичного завдання 1

Номер варіанта	Завдання
1	ТОП-10 кращих готелів України для ділових туристів
2	ТОП-10 кращих SPA-готелів України
3	ТОП-10 кращих готелів з технологічними інноваціями
4	ТОП-10 готелів України, які надають незвичайні додаткові послуги
5	ТОП-10 найдорожчих готелів України
6	ТОП-10 готелів України з приголомшливим видом з вікна
7	ТОП-10 готелів України, в яких дозволено проживання з тваринами
8	ТОП-10 готелів України з незвичайними засобами розміщення

Практичне завдання 2

Інтегральна оцінка управління послугами готелів

Порядок виконання роботи:

Оберіть 3 готельних підприємств для аналізу (за варіантом виконання розрахунково-графічної роботи (табл. 13)).

Таблиця 13 – Вихідні дані для виконання роботи

Номер варіанта	Міста	Примітки
1	м. Київ	–
2	м. Харків	–
3	м. Полтава	–
4	м. Львів	–
5	м. Одеса	–
6	м. Дніпро	–
7	м. Івано-Франківськ	–
8	м. Трускавець	–
9	м. Луцьк	Включаючи замиські засоби розміщення
10	м. Запоріжжя	–

1. Наведіть коротку характеристику обраних підприємств (1-2 сторінки на кожне підприємство).

2. Проаналізуйте спектр основних та додаткових послуг, які надаються у готелях. Наведіть скріншот головних сторінок аналізованих готельних підприємств та сторінок з описом додаткових послуг.

3. Оцініть аналізовані послуги готельних підприємств за 10-ти бальною шкалою.

4. Виконайте інтегральну оцінку управління послугами готелів (за підрозділами) у вигляді таблиці 14 та 15.

5. Виконайте інтегральну оцінку управління послугами аналізованих готелів у вигляді таблиці 16.

Таблиця 14 – Аналіз послуг харчування готелів

Підрозділ (послуги)	Оцінка фактора	Готель 1 (назва)		Готель 2 (назва)		Готель 3 (назва)	
		Бали	Оцінка	Бали	Оцінка	Бали	Оцінка
Ресторан	0,45						
Кафе	0,25						
Бар	0,15						
Обслуговування в номерах	0,15						
Всього:	1,0						

Таблиця 15 – Аналіз СПА-послуг готелів

Підрозділ (послуги)	Оцінка фактора	Готель 1 (назва)		Готель 2 (назва)		Готель 3 (назва)	
		Бали	Оцінка	Бали	Оцінка	Бали	Оцінка
Сауна	0,35						
Масаж	0,25						
Програми краси та догляду	0,15						
Інноваційні або рідкі СПА-послуги (вказати які саме)	0,25						
Всього:	1,0						

Таблиця 16 – Інтегральна оцінка управління послугами готелів

Підрозділ (послуги)	Оцінка фактора	Готель 1 (назва)		Готель 2 (назва)		Готель 3 (назва)	
		Бали	Оцінка	Бали	Оцінка	Бали	Оцінка
1. Послуги розміщення	0,25						
2. Послуги харчування (середня оцінка за підрозділами)	0,30						
3. Бізнес-послуги (організація конференцій, формумів)	0,15						
4. СПА-послуги (середня оцінка за підрозділами)	0,20						
5. Інші додаткові послуги	0,10						
Всього:	1,00						

Порядок виконання розрахунків за таблицями 14–16:

Стовпчик «Оцінка» визначається як добуток показника «Оцінка фактора» та стовпчика «Бали», отримані кожним готелем за кожним аналізованим показником:

$$\text{Оцінка (стовпчик 4, 6, 8)} = \text{Оцінка фактору (стовпчик 2)} \times \\ \times \text{Бали (Стовпчик 3, 5, 7)}$$

6. Побудуйте графік з розподілом балів, зробіть висновки щодо отриманих результатів, наведіть пропозиції для аналізованих готелів щодо вдосконалення якості та спектру основних та додаткових послуг.

Приклад графічного зображення інтегральної оцінки управління послугами готелів наведено на рисунку 3.

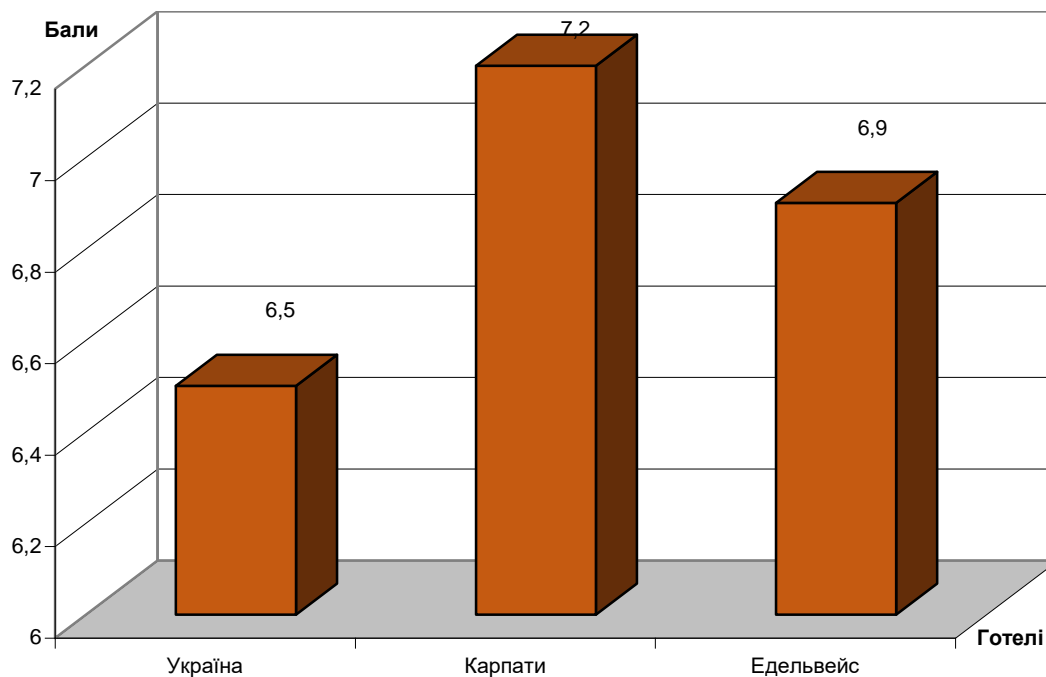


Рисунок 3 – Графічне зображення інтегральної оцінки управління послугами готелів (приклад)

7. Джерела: нормативні [1–12]; основні [13–15]; додаткові [21, 22, 25].

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативні джерела

1. Про авторське право і суміжні права [Електронний ресурс] : Закон України від 16.07.1999 № 998-XIV (998-14). – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://library.kr.ua/zakon/zakavtprav.html>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

2. Про інвестиційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України від 18.09.1991 р. № 1560-XII. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

3. Про режим іноземного інвестування [Електронний ресурс] : Закон України від 19.03.1996 № 93/96-ВР. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/93/96-%D0%B2%D1%80>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

4. Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності [Електронний ресурс] : Закон України від 01.12.1998 № 284-XIV. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/284-14>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

5. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг [Електронний ресурс] : Закон України від 15.12.1993 № 3689-XII. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3689-12>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

6. Про охорону прав на промислові зразки [Електронний ресурс] : Закон України від 15.12.1993 № 3689-XII. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3688-12>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

7. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні [Електронний ресурс] : Закон України від 08.09.2011 № 3715-VI. – Електронні

текстові дані. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

8. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки [Електронний ресурс] : Закон України від 11.07.2001 № 2623-XIV. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

9. Про інноваційну діяльність [Електронний ресурс] : Закон України від 04.07.2002 № 40-IV. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

10. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» [Електронний ресурс] : Закон України від 18.11.2003 № 1282-IV.– Електронні текстові дані. Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1282-15>, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

11. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : https://dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

12. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : https://dnaop.com/html/29636/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4268_2003, вільний (дата звернення: 31.08.2022). – Назва з екрана.

Основні джерела

13. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посібник / Н. М. Влащенко. – Харків : Харків. національн. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, 2022. – 150 с.

14. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т

міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.

15. Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник / О. І. Волков, М. П. Денисенко, А. П. Гречан та ін. Під ред. проф. О. І. Волкова, проф. М. П. Денисенка. – Київ : ВД «Професіонал», 2004. – 960 с.

Додаткові джерела

16. Антонюк Л. Л. Інновації : теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. – Київ : КНЕУ, 2003. – 394 с.

17. Георгіаді Н. Г. Формування і використання інформаційної системи управління економічним розвитком підприємства : монографія / О. Є. Кузьмін, Н. Г. Георгіаді. – Львів : Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2006. – 368 с.

18. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки : навч. посібник / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. Н. Меркулов. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.

19. Йохна М. А. Економіка і організація інноваційної діяльності : навч. посібник / М. А. Йохна, В. В. Стадник. – Київ : Вид-й центр «Академія», 2005. – 259 с.

20. Інноваційний розвиток промисловості України : монографія / О. І. Волков, М. П. Денисенко, А. П. Гречан та ін.; під ред. проф. О. І. Волкова, проф. М. П. Денисенка. – Київ : КНТ, 2006. – 648 с.

21. Конспект лекцій 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). / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 132 с.

22. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти) :

навч. посіб. / О. О. Любіцева; 3-є вид., перероб. та доп. – Київ : Альтпрес, 2005. – 436 с.

23. Федулова Л. І. Інноваційна економіка : підручник / Л. І. Федулова. – Київ : Либідь, 2006. – 480 с.

24. Філіпенко А. С. Економічний розвиток сучасної цивілізації : навч. посібник / А. С. Філіпенко – [3-є вид., перероб. і допов.]. – Київ : Знання України, 2006. – 316 с.

25. Чорна М. В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств : монографія / М. В. Чорна, С. В. Глухова. – Харків : ХДУХТ, 2012. – 210 с.

26. Шумпетер Й. Капіталізм, соціалізм і демократія / Й. Шумпетер; пер. с англ. В. Ружицький, П. Таращук. – Київ : Вид-во «Основи», 1995. – 528 с.

Інтернет-ресурси

27. Безкоштовний онлайнвий каталог патентів з можливістю пошуку [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.FreePatentsOnline.com>, вільний (дата звернення: 24.08.2022). – Назва з екрана.

28. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій [Електронний ресурс] / О. І. Дідченко, О. Ю. Бибочкіна. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia_4_048.pdf, вільний (дата звернення: 30.05.2022). – Назва з екрана.

29. Луциків І. Економічна сутність інноваційної діяльності [Електронний ресурс] / І. Луциків. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Gev/2010_2/UKRAINE_ECONOMY/014.pdf, вільний (дата звернення: 12.02.2022). – Назва з екрана.

30. Сайт готельної мережі Тойоко Ін [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.toyoko-inn.com/russian/info/bfree.html>, вільний (дата звернення: 14.03.2022). – Назва з екрана.

31. Сайт Державного агентства України з інвестицій та інновацій [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.in.gov.ua>, вільний (дата звернення: 01.09.2022). – Назва з екрана.

32. Сайт Державного департаменту інтелектуальної власності [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.sdip.gov.ua>, вільний (дата звернення: 01.02.2022). – Назва з екрана.

33. Сайт державного музею авіації України (Жуляни) [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://aviamuseum.com.ua/ru>, вільний (дата звернення: 09.03.2022). – Назва з екрана.

34. Сайт Державного фонду фундаментальних досліджень [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.dffd.gov.ua>, вільний (дата звернення: 01.04.2022). – Назва з екрана.

35. Сайт компанії «Софіт»: електротехніка, світлотехніка [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : http://sofit.com.ua/articles/philips_osvewenie_kak_instrument_prodazh/, вільний (дата звернення: 18.05.2022). – Назва з екрана.

36. Сайт компанії СТК: системи освітлення [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : http://www.svetstk.ru/articles__id_239, вільний (дата звернення: 09.08.2022). – Назва з екрана.

37. Сайт компанії ТОВ «Компанія Інтерлайт» [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://inter-light.com.ua/n100314-svetodiodnye-lampy-verbatim.html>, вільний (дата звернення: 01.07.2022). – Назва з екрана.

38. Сайт присвячений інноваціям та інвестиціям [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://www.innopolis.info>, вільний (дата звернення: 01.09.2022). – Назва з екрана.

39. Prohotelia: гостиничний бізнес on-line [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2013/06/le->

royal-monceau-raffles-paris_art-district, вільний (дата звернення: 13.08.2022). – Назва з екрана.

40. Prohotelia: гостиничный бизнес on-line [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2012/08/world-art-hotels>. вільний (дата звернення: 11.08.2022). – Назва з екрана.

41. Prohotelia: гостиничный бизнес on-line [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2012/03/fragrance-butler/>, вільний (дата звернення: 06.08.2022). – Назва з екрана.

42. Prohotelia: гостиничный бизнес on-line [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2012/03/deep-sleep>, вільний (дата звернення: 17.08.2022). – Назва з екрана.

43. Prohotelia: гостиничный бизнес on-line [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2011/06/anti-aging-menu/>, вільний (дата звернення: 12.08.2022). – Назва з екрана.

Виробничо-практичне видання

Методичні рекомендації
до практичних занять та організації самостійної роботи
з навчальної дисципліни

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ
ГОСПОДАРСТВІ»**

*(для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм
навчання спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Укладач **ВЛАЩЕНКО** Наталія Миколаївна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання Н. М. Влащенко

План 2022, поз. 384М

Підп. до друку 02.09.2022. Формат 60 × 84/16.
Електронне видання. Ум. друк. арк. 2,6.

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК №5328 від 11.04.2017.