

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

(найменування центрального органу виконавчої влади у сфері освіти і науки)

Національний університет «Запорізька політехніка»

(повне найменування закладу вищої освіти)

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри, яка відповідає за дисципліну)

ЗАТВЕРДЖУЮ»
Ректор (перший проректор)
С.Б. Беліков
« » 2019 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

177Н 02 **Інноваційні технології в готельному господарстві**
(код і назва навчальної дисципліни)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код і найменування спеціальності)

освітня програма (спеціалізація) 241 Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми (спеціалізації))

інститут, факультет міжнародного туризму та економіки
(найменування інституту, факультету)

мова
навчання українська

Робоча програма з Інноваційні технології в готельному господарстві для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма (спеціалізація) 241 Готельно-ресторанна справа.

« 30 » 08, 2019 року - 12 с.

Розробники: кандидат економічних наук, доцент Корнієнко О.М.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Протокол від « 29 » 08 2019 року № 1

Завідувач кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)

« 29 » 08 2019 року [підпис] (Зайцева В.М.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Схвалено науково-методичною комісією

факультету міжнародного туризму та економіки

(найменування факультету)

Протокол від « 30 » 08 2019 року № 1

« 30 » 08 2019 року Голова [підпис] (Васильєва О.О.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

_____ 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u> (шифр і назва)	Нормативна частина <i>Цикл: професійної підготовки.</i>	
Модулів – 2	Спеціальність (освітня програма, спеціалізація) <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (код і найменування)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання _____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин – 120		2-й	2-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 5	Освітній ступінь: магістр	14 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	6 год.
		Лабораторні	
		– год.	– год.
		Самостійна робота	
		69 год.	96 год.
		Індивідуальні завдання:	
	7 год.	14 год.	
	Вид контролю: залік		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1:1,73

для заочної форми навчання – 1:11

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

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

Завдання: методичні – застосування методів оцінювання економічної ефективності інноваційних перетворень; застосування теоретичних аспектів інноваційних технологій в практичній діяльності; здійснення критичного аналізу теорії інноваційного розвитку, надання характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки.

Пізнавальні – ознайомлення з інноваційними технологіями у готельному сервісі; обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інформаційних технологій; ознайомлення із комп'ютерними засобами інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення.

Практичні – визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств; використання продуктових та технологічних новацій у діяльності підприємств; розуміння взаємозв'язку технології надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати **загальні компетентності:** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; Здатність розробляти та управляти проектами; Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

фахові компетентності: Уміння застосовувати сучасні управлінські технології розвитку туристичних та готельних підприємств; оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень; Здатність застосовувати теоретичні знання в готельно-ресторанній сфері на практиці; Здатність здійснювати комплексне оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; вміння обґрунтувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження; Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельного та ресторанного господарства; Знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.

Очікувані програмні результати навчання:

1. Вміє вносити корективи в технологічний режим виробництва продукції готельного господарства.

2. Вміє впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельного господарства.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Суттєвість та функції інноваційної діяльності **Тема 1. Теорія інновацій.**

Інновація: поняття, функції, роль в сучасному світі. Основні характеристики сучасного світу. Перехід до інноваційної економіки. Інновації та винахідництво. Перші теоретики інноваційних процесів – Н.Д.Кондратьєв, та Й.А. Шумпетер. Цикли економічного розвитку. Основні різновиди інновацій. Інновація як засіб управління та розвиток. Інноваційні ідеї Ф. Тейлора. Теорії управління по цілям – П.Ф.Друкеру. Види і типи інновації. Класифікація інновацій за пропозицією А.І. Пригожина. Три найбільш важливих критерії для систематизації інновацій: по типу новини, по механізму здійснення, по особливостям інноваційного процесу.

Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.

Механізми розповсюдження інновацій. Варіанти подальшого розвитку інновацій. Соціокультурний ефект інновацій. Шляхи розвитку інновацій. Три види соціальних ефектів інновацій. Інноваційні помилки. Чотири групи розповсюджених інноваційних помилок. Інноваційна піраміда. Інноваційні конфлікти і можливості їх розв'язання. Зріст імовірності інноваційного конфлікту. Групи причин міжособистісних конфліктів.

Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу.

Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельному бізнесі. Методи й інструменти державного регулювання інноваційної діяльності. Роль Всесвітньої туристичної організації в стимулюванні виникнення і розповсюдженні інновацій. Інновації в сфері державного регулювання і саморегулювання готельного ринку. Функції саморегулювання організацій. Державні інвестиції готельну інфраструктуру. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.

Тема 4. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.

Інноваційний потенціал особистості. Риси характеру інноваторів. Інноваційна свідомість. Фактори впливу на інноваційну активність.

Інноваційний потенціал групи. Функції інноваційної групи.

Інноваційна активність організації. Фактори інноваційного потенціалу організації. Фактори, які сприяють інноваційної діяльності.

Інноваційна культура суспільства. Приклади успішної інноваційної діяльності.

Інноваційна культура України. Фактори впливу на інноваційну культуру України. Об'єктивні обставини розвитку інноваційної культури України.

Закордонні моделі інноваційної діяльності. Венчурне або ризикове підприємництво. Міжнародна між фірмова кооперація. Моделі інноваційної діяльності: модель «інноваційна середовище», діяльність ТНК, державний

протекціонізм, «військова», співробітництво між урядом та приватними компаніями.

Роль держави в різних моделях інноваційних процесів. Регулювання інноваційних процесів на державному рівні. Функції держави на розвиток інноваційної діяльності.

Змістовий модуль 2. Інноваційні процеси у готельному господарстві

Тема 5. Інновації в процесі виробництва готельного продукту.

Фактори виробництва готельного продукту: готельні ресурси, капітал, трудові ресурси.

Засоби виробництва готельного продукту: предмети матеріального і нематеріального виду. Основні складові засобів виробництва готельного продукту.

Технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні маркетингові. Технології стандартні та креативні.

Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту. Теорії глобалізації.

Транснаціоналізація як сучасна тенденція на світовому готельному ринку. Умови транс націоналізації. Закономірності транс націоналізації.

Тема 6. Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.

Мережева концепція теорії стратегічного управління. Основні напрями трансформації конкуренції фірм.

Поняття готельної мережі: аналіз і класифікація підходів. Головна задача готельної мережі. Аспекти формування мережі. Основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу.

Принципи функціонування і ключовий взаємозв'язок готельної мережі. Типи мереж в залежності від області між фірмовою корпорацією. Готельні мережі і мережі готелів.

Інноваційна модель організаційної структури готельної корпорації. Види діяльності працівників корпорації: творчі, ініціативні, управлінські, стандартизовані.

Готельна корпорація як мережева структура. Умови, які викликають стрімке розповсюдження мережевих структур готельних корпорацій. Стратегічне співробітництво в межах готельного виробництва.

Тема 7. Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.

Трактовка готельних мереж з позиції мережевої концепції. Фактори, які характеризують готельну мережу. Мережева концепція і специфіка готельного продукту.

Базові бізнес – моделі мережевих форм міжнародного готельного бізнесу. Характеристики, які впливають на формування базової бізнес – моделі розвитку готельної мережі. Аналітична послідовність виявлення кордонів міжнародних готельних мереж.

Зведені характеристики базових бізнес – моделей розвитку готельних мереж.

Класифікація стратегій розвитку міжнародних готельних мереж.

Основні напрямлення конкуренції міжнародних готельних мереж.

Автоматизація і віртуалізація як характеристики готельних корпорацій нового покоління. Риси автоматизації готельних корпорацій. Риси віртуалізації готельних корпорацій.

Глобальні системи бронювання і резервування. Переваги глобальної системи.

Готельні ресурси Інтернет. Недоліки послуг Інтернет.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього го	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	П	ла б	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Суттєвість та функції інноваційної діяльності.												
Тема 1. Теорія інновацій	15	2	4		1	8	16	2			2	12
Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.	15	2	4		1	8	16		2		2	12
Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу.	15	2	4		1	8	16		2		2	12
Тема 4. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.	18	2	4		1	11	14				2	12
Усього годин	63	8	16	0	4	35	62	2	4	0	8	48
Модуль 2												
Змістовий модуль 2. Інноваційні процеси у готельному господарстві.												
Тема 5. Інновації в процесі виробництва готельного продукту.	17	2	4		1	10	20	2			2	16
Тема 6. Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.	17	2	4		1	10	20		2		2	16
Тема 7. Сучасні стратегії розвитку	23	2	6		1	14	18				2	16

міжнародних готельних мереж.												
Усього годин	57	6	14	0	3	34	58	2	2	0	6	48
Усього	120	14	30	0	7	69	120	4	6	0	14	96

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теорія інновацій.	4
2	Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.	4/2*
3	Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу.	4/2*
4	Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.	4
5	Інновації в процесі виробництва готельного продукту	4
6	Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.	4/2*
7	Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.	6

* – для заочного відділення

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теорія інновацій.	8/12*
2	Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.	8/12*
3	Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу.	8/12*
4	Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.	11/12*
5	Інновації в процесі виробництва готельного продукту	10/16*
6	Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.	10/16*
7	Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.	14/16*

* – для заочного відділення

7. Індивідуальні завдання

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті за наступними варіантами:

Варіант 1.

1. Дослідження інноваційних процесів М.Д. Кондратьєвим.
2. Організація інноваційної діяльності готельного підприємства.
3. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.

Варіант 2.

1. Теорія інноваційного розвитку Й Шумпетера.
2. Стимулювання інноваційної активності в засобі розміщенні.
3. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в готельному бізнесі.

Варіант 3.

1. Технологічні устрої розвитку та еволюція інноваційних теорій.
2. Закордонні моделі інноваційної діяльності в готельному господарстві.
3. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності підприємств готельного бізнесу.

Варіант 4.

1. Механізми розповсюдження інновацій.
2. Роль і характер інвестицій в інноваційні процеси готельних підприємств.
3. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства готельного господарства.

Варіант 5.

1. Інноваційна культура України.
2. Брендинг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
3. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.

Варіант 6.

1. Теорія зростання П. Ромера.
2. Організація інноваційної діяльності готельного підприємства.
3. Вплив інформаційних технологій на розвиток готельного бізнесу.

Варіант 7.

1. Зміст поняття «інновація».
2. Управління інноваціями в готельному господарстві.
3. Системи бронювання та резервування готельних послуг.

Варіант 8.

1. Види і типи інновацій.
2. Створення нововведень в готельному господарстві та їх впровадження.
3. Електронна комерція у готельному бізнесі.

Варіант 9.

1. Інноваційні процеси.
2. Класифікація готельних підприємств по типу інноваційної поведінки.
3. Використання прав інтелектуальної власності у готельному бізнесі.

Варіант 10.

1. Життєвий цикл і функції інновацій.
2. Інноваційна діяльність в готельних компаніях.
3. Інформаційні технології в системах управління готельним комплексом.

Варіант 11.

1. Інноваційна діяльність в готельному господарстві.
2. Роль держави в моделях інноваційного процесу.

3. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.

Варіант 12.

1. Національна інноваційна система.
2. Брендинг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
3. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в готельному бізнесі.

Варіант 13.

1. Державна підтримка та стимулювання інноваційних процесів.
2. Інноваційні процеси в засобах розміщення.
3. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності підприємств готельного бізнесу.

Варіант 14.

1. Регулювання інноваційної діяльності в розвитих країнах.
2. Застосування інформаційних технологій в готельному господарстві.
3. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.

Варіант 15.

1. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.
2. Інновації в готельному бізнесі.
3. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства готельного господарства.

Варіант 16.

1. Державна підтримка інноваційної діяльності в готельному господарстві.
2. Засоби розповсюдження інноваційних продуктів.
3. Вплив інформаційних технологій на розвиток готельного бізнесу.

Варіант 17.

1. Зміст та характеристика різних типів інноваційних стратегій.
2. Роль ЮНВТО в стимулюванні та розповсюдженні інновацій.
3. Системи бронювання та резервування готельних послуг.

Варіант 18.

1. Державна інноваційна стратегія.
2. Готельна корпорація як мережева структура.
3. Електронна комерція у готельному бізнесі.

Варіант 19.

1. Інноваційна стратегія підприємства.
2. Закони, які регулюють права в області інформатизації готельного господарства.
3. Використання прав інтелектуальної власності у готельному бізнесі.

Варіант 20.

1. Соціокультурний ефект інновацій в готельному господарстві.
2. Інноваційний індекс країн-лідерів.
3. Інформаційні технології в системах управління готельним комплексом.

ВАРІАНТ 10.

1. Інноваційні пріоритети споживчого готельного сектору.
2. Правові аспекти інноваційної діяльності в готельному бізнесі.

8. Методи навчання

1. Пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод – словесне пояснення (лекція, бесіда) та наглядна демонстрація (таблиці, картографічний матеріал, фото- відеоматеріал).
2. Репродуктивний - виконання завдань.
3. Частково-пошуковий - поетапне вирішення проблемної ситуації під керівництвом викладача.

9. Очікувані результати навчання з дисципліни

1. Знання принципів інноваційних процесів у готельному господарстві, видів інновацій та їх диференціацію, моделей інноваційного підприємництва, основних елементів та принципів інноваційних технологій.
2. Знання методів оцінювання економічної ефективності впровадження інновацій.
3. Уміння самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень
4. Уміння бути здатними до професійної адаптації, навчання новим технологіям, відповідати за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів.
5. Уміння генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формувати завдання та визначати шляхи дослідження.

10. Засоби оцінювання

Для денної форми навчання:

- усне опитування
- ведення опорного конспекту лекцій
- захист індивідуального завдання
- контрольна робота (тести)

Поточний контроль знань здійснюється на практичних заняттях за допомогою усного опитування.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Після перевірки викладачем контрольної роботи і одержання позитивної оцінки студента допускають до заліку.

11. Критерії оцінювання

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримуючи за кожен змістовний модуль бали сумуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (залік).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –A, B, C, D, E, FX, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» дає студенту 3 бали за кожну лекцію в кожному змістовному модулі. Всього 12 балів у першому модулі та 9 балів у другому модулі.

Робота на практичних заняттях:

Під час практичних занять студенти усно доповідають на питання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 10 балів.

Критерії оцінки на практичному занятті

Бали	Критерії оцінки
10	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді.
9	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
7-8	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
5-6	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
3-4	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1-2	Зовсім не виконує завдання практичних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Самостійна робота студентів

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **18 балів** в першому модулі та **31 бал** в другому модулі.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
18-15	31-27	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
14-10	26-22	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
10-7	21-17	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний

		зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
6-3	16-11	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
2-0	10-0	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів, допускаючи при цьому суттєві помилки.

Модульний контроль знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум 30 балів з кожного. Правильна відповідь оцінюється в **3 бала**. Всього 10 тестів.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

Підсумковий модульний контроль знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	12 (4 лекції*3)	Лекції	9 (3 лекції*3)
Практичні	40 (4 прак.зан*10)	Практичні	30 (3 прак.зан*10)
Самостійна робота/ІДЗ	18	Самостійна робота/ІДЗ	31
Контрольна робота	30	Контрольна робота	30
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти усно мінімум 2 питання за переліком та виконати тести. Сума балів за змістовний модуль та бали за залік сумуються та діляться на 2.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІК:

1. Два питання потребують короткої відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 30 балів за кожне питання).

30-27 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність

поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

26-23 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

22-18 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

17-0 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

2. Правильна відповідь на **4 тестових питання** оцінюється в **10 балів** кожна.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу.

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за варіантом. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці.

В кожному варіанті необхідно розглянути 2 питання. Кожне питання оцінюється в 25 балів максимум.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді викладач допускає студента до заліку. Критерій оцінки питань на заліку той самий, що й для контрольної роботи.

На іспиті студент відповідає на 2 питання з переліку, кожне з яких оцінюється максимум у 25 балі.

Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:

Контрольна робота, письмова та усний захист	Критерії оцінки
25-20	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
19-15	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
14-10	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
9-6	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час

	усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
5-2	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
1-0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	визначення
		для заліку	
90 – 100	A	зараховано	відмінно - Повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, розуміє її значення для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю в цілому.
85-89	B		дуже добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання робочої програми. Вміє самостійно викласти зміст основних питань програми навчальної дисципліни, виконав завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому.
75-84	C		добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми робочої програми, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань програми навчальної дисципліни. Окремі завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому виконав не повністю.
70-74	D		задовільно – Засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав.
60-69	E		достатньо - Засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань

			програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю в цілому.
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	незадовільно – Не засвоїв більшості тем навчальної програми не вміє викласти зміст більшості основних питань навчальної дисципліни. Не виконав більшості завдань кожної теми та модульного контролю в цілому.
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – Не засвоїв навчальної програми, не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав модульного контролю.

12. Методичне забезпечення

1. Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» для студентів напряму підготовки 8.14010301 Туризмознавство денної та заочної форм навчання / Укл.: А.Є. Бабіч – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 56 с.

13. Рекомендована література

Базова

1) Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.

2) Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник / С. М. Ілляшенко. – Суми : Університетська книга, 2015. – 334 с.

3) Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком : навч. посіб. / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університетська книга, 2015. – 324 с.

4) Економіка й організація інноваційної діяльності: підручник /О.І.Волков, М.П.Денисенко, А.П.Гречан та ін.: під ред. О.І.Волкова, М.П.Денисенко. – К.: Професіонал, 2014. – 960 с.

Допоміжна

1) Александрова А.Ю., Ступина О.Г. Туристське регіонознавство: вплив регіональної –інтеграції на світовий туристичний ринок: монографія / А.Ю. Александрова, О.Г. Ступіна. – М.: КноРус, 2014. – 214 с.

2) Безрутченко Ю.В. Маркетинг в соціально-культурному сервісі і туризмі: навч. посібник / Ю.В. Безрутченко. – 2-е вид. – М.: Дашков і К °, 2014. – 430 с.

3) Бернет Д., Мориарти С. Маркетинговые коммуникации: интегрированный подход. – СПб.: Питер, 2016. – 322 с.

4) Василенко В.О. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу: навч. посібник / В.О. Василенко, Т.І. Ткаченко. – Київ:

Освіта України, 2014. – 508 с.

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

6) Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посібник / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. – Київ: Знання, 2011. – 334 с.

7) Кудла Н.Є. Менеджмент туристичного підприємства : підручник / Н.Є. Кудла. – Київ: Знання, 2012. – 343 с.

8) Кудла Н.Є. Управління якістю в туризмі : підручник / Н.Є. Кудла. – Київ: ЦУЛ, 2015. – 328 с.

9) Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку : монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.

10) Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку: монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.

11) Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму : монографія / Г.І. Михайліченко; Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 608 с.

12) Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: монографія / Заг. ред. проф. Зайцевої В.М. – Запоріжжя: ЛПКС, 2014. – 276 с.

13) Мунін Г.Б. Маркетинг туризму: економікоорганізаційні аспекти : підручник / Г.Б. Мунін, В.О. Лук'янов, В.В. Гарагонич. – Київ: Кондор, 2011. – 430 с.

14) Панченко Ю.В., Лугінін О. Є., Фомішин С.В. Менеджмент внутрішнього і міжнародного туризму: навч. посібник./ Ю.В. Панченко, О.Є. Лугінін, С.В. Фомішин. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2013. – 342 с.

15) Технологічна політика: глобальний контекст та українська практика: монографія / Л.І. Федулова. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 844 с.

14. Інформаційні ресурси

1) Асоціація малих готелів та апартаментів України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.smallhotels.com.ua>> [Посилання дійсне на 16.06.2019 р.].

2) Державний комітет статистики України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.ukrstat.gov.ua>> [Посилання дійсне на 16.06.2019 р.].

3) Державна служба туризму і курортів. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.tourism.gov.ua>> [Посилання дійсне на 20.06.2019 р.].

4) Гостиничний бізнес online. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://prohotelia.com.ua>> [Посилання дійсне на 20.06.2019 р.].

5) Особливості надання послуг розміщення іноземним туристам. –

[Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-4.htm [Посилання дійсне на 15.06.2019 р.].

6) Отчеты Всемирной туристической организации. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://tourlib.net/wto.htm> [Посилання дійсне на 27.06.2019 р.].

7) Hotelstars Union. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://prohotelia.com.ua/2010/12/hotelstars/> [Посилання дійсне на 21.06.2019 р.].

8) Українська інформаційна система. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://www.utis.com.ua> [Посилання дійсне на 21.06.2019 р.].

9) Довідка по туризму. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://www.tour-spravka.kiev.ua> [Посилання дійсне на 21.06.2019 р.].

10) Онлайндова служба бронювання готелів. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://www.all-hotels.com.ua> [Посилання дійсне на 21.06.2019 р.].

11) Новини зі світу туризму. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://www.visas.com.ua> [Посилання дійсне на 21.06.2019 р.].

12) Буковинський веб-сайт «Туркомпас»: нормативна база, довідкова інформація, послуги, Буковинські Карпати. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://www.tourcompas.com.ua> [Посилання дійсне на 21.06.2019 р.].