

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

**Олег
КИРИЧЕНКО**

____.____.____2023

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОРГАНІЗАЦІЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

	(назва навчальної дисципліни)
Освітній ступінь	бакалавр
	(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)
Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
	(шифр і назва)
Освітня програма	ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА Наказ № 39-02 від 01.06.22
	(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
	(обов'язкова або вибіркова)
Мова навчання:	українська

на 2025-2026 н.р.

Назва навчальної дисципліни // Робоча програма навчальної дисципліни
«Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі». –
Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. с. 12

РОЗРОБНИК(-И): Лисенко О.В., доцент кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу, кандидат економічних наук.

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-
ресторанного бізнесу, протокол № 9 від 17.05.2023 р.

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в
освітньому процесі протягом 5 років. Протокол № від 2023
(до 5 років)

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі» є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційного менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інформаційних технологій в його формуванні і обслуговуванні; застосування нових інформаційних технологій та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни знання з дисциплін: «Економічна теорія», «Філософія», «Менеджмент готельного і ресторанного бізнесу».

Результати вивчення навчальної дисципліни «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі».

Для засвоєння майбутніми фахівцями знань з курсу «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі», необхідно володіння наступними компетентностями:

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК13. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність, логічно вірно, аргументовано доводити власну думку та відстоювати власну позицію.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК15. Здатність планувати розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

СК16. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Взаємодіяти, вступати у комунікацію, бути зрозумілим, толерантно ставитися до осіб, що мають інші культуральні чи гендерно-вікові відмінності.

Обсяг навчальної дисципліни: Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно)*.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Теорії інноваційного розвитку

Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно-ресторанного бізнесу. Технологічний підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанного бізнесу.

Циклічний розвиток економіки. Дослідження Кондратьєва М. Д. Теорія інноваційного розвитку Й. Шумпетера. Технологічні устрої розвитку та еволюція інноваційних теорій. Інноваційний пат. Теорія кризи. Теорія зростання П. Ромера.

Роль підприємця в інноваційних процесах. Підприємницька діяльність в ГРБ.

Види інновацій. Інновації за класифікаційними ознаками: за сферою застосування, за масштабами розповсюдження, за характером змін, за предметом застосування, за ступенем реактивністю, за ступенем формування і впровадження, за тривалістю життєвого циклу інновації, за формою організації інноваційного процесу (імплементатії), за повнотою інноваційного процесу і ступенем новизни, за характером процесу інноваційної діяльності, за ступенем інноваційних змін відносно попереднього стану процесу (системи). Життєвий цикл інновацій.

Тема 2. Державне регулювання інноваційного процесу

Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі. Методи й інструменти державного регулювання інноваційної діяльності. Національна інноваційна система. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу. Методи активізації інноваційного процесу.

Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні. Організація науки і науково-технічних досліджень у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Напрями інноваційної стратегії сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 3. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі

Структура і стадії інноваційних процесів: нововведення; інноваційна діяльність; державна інноваційна політика; інноваційний потенціал; інноваційна сфера; інноваційна інфраструктура; інноваційні програми.

Об'єкти інноваційної діяльності. Інноваційні процеси в просуванні і комерціалізації готельно-ресторанного бізнесу. Транснаціоналізація процесу виробництва послуг.

Інновації в управлінні підприємствами. Нові форми управління: управління за контрактом, ділове партнерство, створення синдикатів та корпорацій, мережі та консорціуми, альянси та ін.

Моніторинг інновацій як основа цілеспрямованого новаторства. Джерела інноваційних можливостей та формування інноваційної політики.

Цілі і принципи діагностування інноваційного потенціалу підприємства. Методика діагностування інноваційного потенціалу організації. Розробка основних напрямів діагностики потенціалу організації. Динамічне моделювання бізнесу. Управління інноваціями. Управління знаннями.

Тема 4. Інформаційні інноваційні технології

Розвиток і застосування інформаційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.

Використання інформаційних ресурсів Інтернет. E-mail. Usenet для поінформування про нові тури і ціни на них. Списки поштової розсилки (MailSender) й адресна інформація. Telnet. FTP. Gopher. WWW. Mime. Skype та ICQ. Інтернет-вожж. Аудіо-гід.

Програмне забезпечення автоматизації роботи офісу й підприємств соціально-культурного сервісу в мережі Інтернет. Internet Explorer та інші сучасні оглядачі Інтернету. Технічна підтримка Microsoft. Туристичні інформаційні термінали: наповнення, умови користування.

ІТ-рішення для ткомпаній (TourIndex): пошукові системи, автоматичні модулі сайтів туроператорів (TourAdmin), установка модулів продажу, пошуку пакетних турів та екскурсійних програм, каталогів готелів; (TourClient) підбору турів, турів зі знижками (палаючих «горящих» турів), рейтингу популярності курортів/готелів (мінімальні ціни, вітрина турів та ін.).

Програмні пакети управління туристичними фірмами. Інформаційні системи в управлінні готельно-ресторанним бізнесом. Інформаційні технології в менеджменті.

Аналіз автоматизованих систем управління в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Організація клієнт-серверної системи та встановлення програми. Адміністрування прав і функцій системи. Програмні модулі: Довідники, Фінанси, Туризм, Білети, Чартерні рейси, Звіти, Органайзер.

Тема 5. Корпоративні інформаційні системи. CRM системи. Он-лайн технології в готельно-ресторанному бізнесі

Визначення й призначення корпоративних інформаційних систем (КІС). Корпоративна інформація: визначення, вимоги, властивості. Сучасні корпоративні інформаційні системи. Склад і структура корпоративних інформаційних систем. Базові вимоги до корпоративних інформаційних систем. Вимоги до корпоративних баз даних. Розвиток й шляхи використання технології «клієнт-сервер» в КІС.

Особливості корпоративних баз даних. Розподілені бази даних і розподілена обробка даних. Стандартизація доступу до корпоративної інформації. XML як єдина платформа інтеграції різнорідних інформаційних середовищ. Концепція XML та її реалізація.

Склад і характеристика основних елементів програмного продукту для КІС. Структура інформаційного забезпечення КІС та можливості настроювання її за вимогами конкретного підприємства. Технології Сховищ Даних (Data Warehouse). Перспективи розвитку КІС. КІС й Інтернет-технології. Створення КІС на базі Workflow-систем. Системи управління документами – СУД. Світовий ринок корпоративних інформаційних систем. ERP, MRP, CRM-системи. Microsoft Dynamics CRM 4.0. КІС нового покоління.

Інтернет-технології в бізнесі й бізнес в Інтернеті.

Глобальні розподілені системи (GDS). Автоматизація офісу. Віртуалізація інформаційного забезпечення.

Інформаційно-довідкові системи. Основи електронної комерції. Варіанти вибору технологічної архітектури для електронної комерції.

Основні характеристики економічних моделей для електронної комерції. Взаємозв'язок електронної комерції із поведінкою споживача, бізнес-процесами та конкуренцією.

Роздрібний продаж на Web-сайті.

Управління ланцюгом постачальників й споживачів послуг. Електронні платежі та безпека. Електронне переміщення запасів. Модель бізнесу в мережі. Принципи електронного обміну комерційними та фінансовими даними. Засоби просування туристичних товарів і послуг у мережі. E-mail і Інтернет-маркетинг у мережі. Маркетингові дослідження в Internet. Теле- і відеоконференції в мережі Інтернет. Пошук інформації в Інтернеті. Елементи Web-дизайну.

Змістовний модуль 2. Впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 6. Інноваційні маркетингові технології

Рекламна діяльність у мережі. Контекстна, банерна, мультимедійна реклама в Інтернеті. Розроблення банерної реклами для Інтернет.

Електронні канали маркетингу. Технологія розсилання й прийому кореспонденції в Інтернеті. Створення й ведення власної бази даних адрес. Розсилання й прийом кореспонденції по комп'ютерній мережі. Пошук у мережі Інтернет адрес потенційних клієнтів.

Розміщення й розсилання реклами в Інтернет.

Огляд можливостей реклами в Інтернет. Перспективи розширення інформаційно-рекламного простору. Перспективи розвитку електронної торгівлі.

Маркетингові інновації: інновації в дослідженні ринку, продукту, споживачів, конкурентів. Інновації в маркетингових комунікаціях. Інновації в маркетинговій цінній політиці. Інновації в маркетингу продуктової політиці. Інновації в інформаційних технологіях. Інновації в маркетингу збуту.

Тема 7. Геоінформаційні системи

Географічні інформаційні системи (ГІС). Тенденції розвитку моделей даних в ГІС. Просторові дані. Координати просторових даних. Модель просторових даних. Визначення, призначення й області застосування ГІС. Складові частини й компоненти ГІС. Архітектура й технології в ГІС. Подання просторових даних: векторна й растрова моделі. Геоінформаційне й інтерактивне картографування в Інтернет-середовищі. Характер застосування й можливості використання технологій геоінформаційних систем. Сучасні засоби ГІС – коротка характеристика прикладних програм.

Електронні карти і атласи. Тематичний пошук з використанням метапошукових систем, освоєння різних способів знаходження необхідних місць й інформації на електронних цифрових картах, корегування маршрутів, масштабування, робота з різними інформаційними шарами, порівняльний аналіз картографічного матеріалу, засоби обробки графічної інформації. ГІС і Інтернет.

Програмне забезпечення ГІС. Інструментальні пакети програмного забезпечення. Управління, маніпулювання й візуалізація просторових даних. Запит й аналіз даних. ГІС-в'ювери. Інструментальний пакет ArcView GIS компанії ESRI для IBM PC. Довідкові картографічні системи. 3D-моделювання й інтерактивні карти в Інтернеті.

Тема 8. Інноваційні проекти та їх ризики

Інноваційний продукт як основа нового продукту. Продукт-захід, продукт-регіон, продукт-місцевість, продукт-товар, продукт-бренд та ін.

Техніко-технологічні інновації. Інновації в процесах обслуговування в турфірмі, в готелях, на курортах.

Критерії результативності інноваційної діяльності. Ризики інноваційних проектів. Методи оцінки інноваційних проектів. Види ефективності та проблеми оцінки ефективності інновацій в туризмі.

Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетенцій за певний період навчання (навчальний семестр, навчальний рік).

З навчальної дисципліни «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі» передбачено:

- для денної форми навчання – залік;
- для заочної форми навчання – залік.

Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

2. усне опитування;
3. письмові контрольні експрес-роботи;
4. тестовий контроль;
5. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про

авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагиату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Поточна атестація проводиться після вивчення теми № 8 у вигляді письмового опитування або тесту.

Підсумкове оцінювання: умови для складання екзамену: до заліку допускаються здобувачі вищої освіти, які пройшли оцінювання за усіма формами поточного контролю, передбаченого робочою програмою.

Критерії переведення оцінок за 100-бальною шкалою у національну шкалу та шкалу ЄКТС

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (екзамен /залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	
		Оцінка	Пояснення
90–100	Відмінно	A	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.
83–89	Добре	B	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані , якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної .
75–82		C	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком ; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані , якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками.
68–74	Задовільно	D	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю , але прогалини не носять істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано , деякі з виконаних завдань містять помилки .
60–67		E	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково ; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального .
35–59	Незадовільно	FX	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково ; не сформовані необхідні практичні навички роботи; більшість навчальних завдань не виконано або якість їх

		виконання оцінено кількістю балів, близькою до мінімальної ; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання).
1–34	F	« Безумовно незадовільно » – теоретичний зміст курсу не засвоєний; не сформовані необхідні практичні навички роботи; усі виконані навчальні завдання містять грубі помилки або не виконані взагалі; додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не призведе до значного підвищення якості виконання навчальних завдань.

Розподіл балів за формою навчання та контролю для навчальної дисциплін

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	
≤ 40	≤ 20	
≤ 60		≤ 40
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ Е ≤ 100		

ДЕННА ФОРМА НАВЧАННЯ

Розподіл балів, які отримують студенти

Аудиторні заняття (індивідуальна робота, самостійна робота)									Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Семінарські заняття Практичні заняття										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	П	40	100
5	5	5	5	5	5	5	5	20		
60										

Умовні позначення: T1 – T8 – теми; П – поточний контроль у вигляді письмової роботи; 5; 20; 40; 60; 100 – максимально можлива кількість балів;

**Критерії оцінювання
різноманітних видів навчальної роботи
(поточний контроль; письмові роботи; тестування; індивідуально-дослідні завдання; самостійні завдання; практичні завдання)**

Метод демонстрування результатів навчання	Бал
С/З Теми 1-8	

Метод демонстрування результатів навчання	Бал
Письмовий звіт по запитанням, обраним викладачем (2 запитання) щодо завдань для самостійної роботи до семінарського заняття (За кожною темою)	3
Інформативний реферат на запитання, обране Здобувачем самостійно за індивідуальними завданнями до семінарського заняття. (За кожною темою)	2
Разом за тему	5

Критерії оцінювання аудиторної роботи Здобувачів

БАЛИ	ПОЯСНЕННЯ
5	<p>Питання, винесені на розгляд, засвоєні у повному обсязі; на високому рівні сформовані необхідні практичні навички та вміння; всі навчальні завдання, передбачені планом заняття, виконані в повному обсязі. Під час заняття продемонстрована стабільна активність та ініціативність. Відповіді на теоретичні питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань ґрунтується на глибокому знанні чинного законодавства, теорії та правозастосовної практики.</p> <p>Питання, винесені на розгляд, засвоєні у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички та вміння; всі передбачені планом заняття навчальні завдання виконані в повному обсязі з неістотними неточностями. Під час заняття продемонстрована ініціативність.</p>
4	Питання, винесені на розгляд засвоєні . Відповіді на питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань переважно ґрунтується на знанні чинного законодавства, теорії та правозастосовної практики.
3	Питання, винесені на розгляд, у цілому засвоєні ; практичні навички та вміння мають поверхневий характер , потребують подальшого напрацювання та закріплення; навчальні завдання, передбачені планом заняття, виконані, деякі види завдань виконані з помилками .
2	Питання, винесені на розгляд, засвоєні частково, прогалини у знаннях не носять істотного характеру ; практичні навички та вміння сформовані недостатньо; більшість навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять істотні помилки , які потребують подальшого усунення.
1	Студент не готовий до заняття, не знає більшої частини програмного матеріалу, з труднощами виконує завдання, невпевнено відтворює терміни і поняття, що розглядалися під час заняття, допускає змістовні помилки, не володіє відповідними вміннями і навичками, необхідними для розв'язання професійних завдань.
0	Відсутність на занятті

Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Internet

Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації)

1. Робоча програма навчальної дисципліни.
2. Конспект лекцій (скорочений).

3. Плани семінарських (практичних) занять.
 4. Завдання та тематика контрольних робіт для студентів-заочників.
 5. Інструктивно-методичні матеріали до лекційних занять.
 6. Інструктивно-методичні матеріали до семінарських (практичних) занять.
 7. Завдання для виконання письмових модульних робіт.
 8. Роздатковий матеріал.
 9. Екзаменаційні (залікові) білети з дисципліни.
- Додаток 2 *(оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)*

7	Тема 7. Геоінформаційні системи	13	4	2	2		9
8	Тема 8. Інноваційні проекти та їх ризики	11	4	2	2		7
	<i>Разом за семестр</i>	90	32	16	16		58
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, протокол № 9 від 17.05.2023 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

Т. Тесленко
(ініціали, прізвище)

4	Тема 7. Геоінформаційні системи. Тема 8. Інноваційні проекти та їх ризики.	21	2	2			19
	<i>Разом за семестр</i>	90	12	8	4		78
	<i>Форма підсумкового контролю</i>	<i>залік</i>					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, протокол № 9 від 17.05.2023 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

Т. Тесленко
(ініціали, прізвище)

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь	бакалавр	Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» ПВ14
	(назва ступеня вищої освіти)		(шифр і назва)

На 2025 / 2026 навчальний рік

Основні нормативні акти:

1. Конституція України : від 01.01.2020 р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80>
2. Закон України Про інноваційну діяльність, від 31.03.2023 р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>

Підручники:

1. Артеменко О., Сукач, М., Хрущ Л, Скопень М., Будя А. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. К. : Ліра-К. 2018. 764 с.
2. Ілляшенко С.М. І44 Інноваційний менеджмент : Підручник. Суми : ВТД. Університетська книга||, 2010. 334 с.
3. Микитюк П.П., Брич В.Я., Шкільняк М.М, Микитюк Ю.І. Інноваційний менеджмент : Підручник. Тернопіль. Екон. Думка. ТНЕУ, 2019. 518 с.

Навчальні посібники

1. Інноваційний менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. Київ : НТУУ "КПІ" : Політехніка, 2016. 388 с.
2. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
3. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

Монографії

1. Гардабхадзе І. А.. Інновації у дизайні: ролі, тенденції, управління, ефективність : Монографія. К. : КНУКіМ, 2019. – 178 с
2. Інноваційна складова сучасної економічної динаміки :

монографія / за ред. В. Ф. Беседіна, А. С. Музиченка. – Умань : ФОП Жовтий О. О., 2013. 362 с.

3. Інноваційні технології в сучасному освітньому просторі: колективна монографія / За заг. редакцією Г.Л. Єфремової. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2020. 444 с.

4. Лисенко О. В. Дослідження резервних фондів на малих і середніх підприємствах України. *Стратегічне управління підприємствами малого та середнього бізнесу промислового регіону* : монографія / за наук. ред. д. е. н., проф., ак. АЕНУ І. Д. Падеріна. Дніпро : ТОВ «Акцент ПП», 2016. С. 76–83

5. Лисенко О. В. Управління процесом врівноваження фінансування короткострокових виробничих періодів підприємств сфери гостинності. Ефективне управління розвитком індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : колективна монографія. : за заг. ред. В. В. Джинджояна. Дніпро : ЛІРА, 2022. С. 107 — 129.

6. Лисенко О. В., Бондаренко К. В. Тенденції змінення цін на стандартні номери в готелях Варшави. Глобальні зміни розвитку суспільства на зламі тисячоліть : кол. моногр. : Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. С. 90 — 109.

Інші джерела

1. Левицький С. І. Актуальні проблеми прогнозування поведінки складних соціально-економічних систем / за ред. О. І. Черняка, П. В. Захарченка. Бердянськ : Видавець Ткачук О. В., 2016. 512 с.

2. Лисенко О. В. Моделювання достатності фінансового забезпечення поточних виробничих періодів для готельних підприємств. Економічний простір : Збірник наукових праць. Дніпро : ПДАБА, 2021. № 171. С. 131–136

3. Лисенко О. В. Моделювання обсягу спеціального стабілізаційного резервного фонду (на прикладі готелю «Жовтневий»). Бізнес Інформ : міжнародний науковий економічний журнал. Харків, 2021 №9 С.85-89.

4. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях (Краків). Бізнес Інформ : міжнародний науковий економічний журнал. Харків, 2023 № 2 С. 93-98.

5. Лисенко О. В. Моделювання змінення цін на стандартні номери в польських готелях. Проблеми економіки. 2023. № 1 (55). С. 198-203.

6. Лисенко О. В. Моделювання процесу забезпечення достатнього рівня фінансування операційного періоду підприємств. Вісник Одеського національного університету. Економіка. – 2020. – Т. 25. – Вип. 4 (83). – С. 116 – 121.

7. Методичне видання: Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі / [уклад.: В.В. Поліщук]. Ужгород: УжНУ, 2020. 57 с.

8. .Поліщук В.В. Стартап проекти та їх оцінювання: методичне видання. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2019. 74 с.
9. Управління інноваціями : завдання до практ., семінар. занять, самот. роботи та тести для студентів галузі знань 0306 "Менеджмент і адміністрування" на пряму підгот. 6.030601 "Менеджмент" всіх форм навчання. Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2016. 95 с.
10. Polishchuk V. Fuzzy Method for Evaluating Commercial Projects of Different Origin/ V. Polishchuk// Journal of Automation and Information Sciences. – Begell house, Inc, New York, 2018. – Volume 50, 2018 Issue 5. – P.60-73.
11. Polishchuk V. Technology Improving Safety of Crowdfunding Platforms Functioning in the Context of the Protection of the Start-up Investors in the Financial and Transport Sectors/ V. Polishchuk, M. Kelemen, J. Kozuba // The Journal of Air Force Institute of Technology (Journal of KONBiN), 2019. – Vol-ume 49: Issue 1. – P. 313-330.
12. Kelemen, M.; Polishchuk, V.; Gavurová, B.; Szabo, S.; Rozenberg, R.; Gera, M.; Kozuba, J.; Hospodka, J.; Andoga, R.; Divoková, A.; Bliš'an, P. Fuzzy Model for Quantitative Assessment of Environmental Start-up Projects in Air Transport. Int. J. Environ. Res. Public Health 2019, 16, 3585.

Інформаційні ресурси

10. Геоінформаційні системи [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.dataplus.ru/>.
11. Інформаційний розділ Всесвітньої туристської організації (ВТО). – URL: <http://www.worldtourism.org/>.
12. Національний портал Міжнародної інформаційної системи КОМПАСС – URL: <http://www.kompassukraine.com>.
13. Сайт інформаційно-аналітичного центра. – URL: <http://www.pravo-law.kiev.ua/cgi-bin/matrix.cgi/pravo.html>.
14. Сайт представництва компанії Тревелпорт Галілео Інтернешнл Сервіsez, світовий лідер в області надання послуг з розподілу туристичних ресурсів. Глобальна дистрибутивна система бронювання Galileo. – URL: <http://www.travelport.com/ru/>.

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, протокол № 9 від 17.05.2023 р.

Завідувач кафедри _____

Тетяна ТЕСЛЕНКО

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

**ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ
З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Освітній ступінь <small>(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)</small>	бакалавр <small>(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)</small>	Освітній ступінь <small>(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)</small>	бакалавр <small>(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)</small>
Спеціальність <small>(шифр і назва)</small>	<small>(назва навчальної дисципліни)</small>		
Освітня програма	ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА Наказ № 39-02 від 01.06.22 <small>(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)</small>		

**Статус
навчальної
дисципліни**

Обов'язкова

У 2025/2026 навчальному році

Плани семінарських (практичних)
занять обговорені та схвалені на
засіданні кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу
протокол № 9 від 17.05.2023 р.
Керівник кафедри

Т. Тесленко

Дніпро – 2023

Організація інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі // Плани семінарських та практичних занять для денної форми навчання. Дніпро: ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023 р. – 11 с.

РОЗРОБНИК(-И):

Лисенко О.В., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, кандидат економічних наук.

Тема 1. Теорії інноваційного розвитку

Семінарське заняття № 1 — 2 год.

План

1. Циклічний розвиток економіки.
2. Роль підприємця в інноваційних процесах.
3. Види інновацій.
4. Життєвий цикл інновацій.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: новація, інновація, життєвий цикл інновацій, технологічний уклад, технологічний розрив.

Питання до самостійного вивчення

1. Структурна криза або технологічний розрив.
2. Технологічний уклад.
3. Життєвий цикл інновацій.

Індивідуальні завдання до Теми 1

Теми рефератів

1. Дослідження Кондратьєва М. Д.
2. Теорія інноваційного розвитку Й. Шумпетера.
3. Теорія зростання П. Ромера.
4. Технологічні устрої розвитку та еволюція інноваційних теорій.

Тема 2. Державне регулювання інноваційного процесу

Семінарське заняття № 2 — 2 год.

План

1. Методи й інструменти державного регулювання інноваційної діяльності.
2. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.
3. Інноваційні стратегії в ГРБ.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: інноваційні процеси, інноваційні стратегії, національна інноваційна система..

Питання до самостійного вивчення

1. Національна інноваційна система.
2. Стимулювання інноваційних процесів.
3. Методи активізації інноваційного процесу.

Індивідуальні завдання до Теми 2

Теми рефератів

1. Вплив політичної сфери на інноваційні процеси в готельно-ресторанному

бізнесі.

2. Вплив економічної сфери на інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі.
3. Вплив соціальної сфери на інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі.
4. Регулювання інноваційної діяльності у технологічно-розвинених країнах світу.

Тема 3. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі *Семінарське заняття № 3 — 2 год.*

План

1. Структура і стадії інноваційних процесів.
2. Об'єкти інноваційної діяльності.
3. Інновації в управлінні підприємствами
4. Інноваційний потенціал підприємства.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: нововведення; інноваційна діяльність; державна інноваційна політика; інноваційний потенціал; інноваційна сфера; інноваційна інфраструктура; інноваційні програми.

Питання до самостійного вивчення

1. Діагностики потенціалу організації.
2. Динамічне моделювання бізнесу.
3. Управління інноваціями.
4. Управління знаннями.

Індивідуальні завдання до Теми 3

Теми рефератів

1. Інноваційна діяльність;
2. Державна інноваційна політика;
3. Інноваційний потенціал;
4. Інноваційна сфера;
5. Інноваційна інфраструктура;
6. Інноваційні програми.

Тема 4. Інформаційні інноваційні технології

Семінарське заняття № 4 — 2 год.

План

1. Інформаційні технології.
2. ІТ-рішення для компаній.
3. Програмні пакети управління туристичними фірмами.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
інформаційні технології, пошукові системи, клієнт-серверна система.

Питання до самостійного вивчення

1. Інформаційні технології в менеджменті.
2. Аналіз автоматизованих систем управління в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
3. Довідники, Фінанси, Туризм, Білети, Чартерні рейси, Звіти, Органайзер.

Індивідуальні завдання до Теми 4

Теми рефератів

1. Використання інформаційних ресурсів Інтернет.
2. E-mail. Usenet для поінформування про нові тури і ціни на них.
3. Списки поштової розсилки (MailSender) й адреса інформація.
4. Пошукові системи, автоматичні модулі сайтів туроператорів

Тема 5. Корпоративні інформаційні системи. CRM системи.

Он-лайн технології в готельно-ресторанному бізнесі

Семінарське заняття № 5 — 2 год.

План

1. Визначення й призначення корпоративних інформаційних систем (КІС).
2. Особливості корпоративних баз даних.
3. Склад і характеристика основних елементів програмного продукту для КІС.
4. Глобальні розподілені системи (GDS).
5. Інформаційно-довідкові системи.
6. Основи електронної комерції.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
інформаційні технології, інформаційні системи, корпоративні інформаційні системи КІС, Web-сайт.

Питання до самостійного вивчення

1. Концепція XML та її реалізація.
2. Світовий ринок корпоративних інформаційних систем. ERP, MRP, CRM-системи.
3. Модель бізнесу в мережі.
4. Принципи електронного обміну комерційними та фінансовими даними.
5. Засоби просування туристичних товарів і послуг у мережі.

Індивідуальні завдання до Теми 5

Теми рефератів

1. Склад і структура корпоративних інформаційних систем.
2. Базові вимоги до корпоративних інформаційних систем.
3. Перспективи розвитку КІС.
4. КІС й Інтернет-технології.
5. Системи управління документами – СУД.
6. Інформаційно-довідкові системи.
7. Основи електронної комерції.

Змістовний модуль 2. Впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 6. Інноваційні маркетингові технології

Семінарське заняття № 6 — 2 год.

План

1. Рекламна діяльність у мережі.
2. Розміщення й розсилання реклами в Інтернет.
3. Маркетингові інновації.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: контекстна, банерна, мультимедійна реклама, електронна торгівля.

Питання до самостійного вивчення

1. Створення й ведення власної бази даних адрес.
2. Перспективи розвитку електронної торгівлі.
3. Розсилання й прийом кореспонденції по комп'ютерній мережі.
4. Пошук у мережі Інтернет адрес потенційних клієнтів.

Індивідуальні завдання до Теми 6

Теми рефератів

1. Контекстна, банерна, мультимедійна реклама в Інтернет
2. Перспективи розвитку електронної торгівлі.
3. Інновації в дослідженні ринку, продукту, споживачів, конкурентів. Інновації в маркетингових комунікаціях.
4. Інновації в маркетинговій ціновій політиці.
5. Інновації в маркетингу продуктової політиці.
6. Інновації в інформаційних технологіях.
7. Інновації в маркетингу збуту.

Тема 7. Геоінформаційні системи

Семінарське заняття № 7 — 2 год.

План

1. Географічні інформаційні системи (ГІС).
2. Архітектура й технології в ГІС.
3. Електронні карти і атласи.
4. Програмне забезпечення ГІС.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: географічні інформаційні системи (ГІС), геоінформаційне й інтерактивне картографування.

Питання до самостійного вивчення

1. Інструментальні пакети програмного забезпечення.
2. Управління, маніпулювання й візуалізація просторових даних. Запит й аналіз даних.
3. Довідкові картографічні системи.

Індивідуальні завдання до Теми 7

Теми рефератів

1. Визначення, призначення й області застосування ГІС.
2. Сучасні засоби ГІС – коротка характеристика прикладних програм.
3. Засоби обробки графічної інформації.
4. ГІС і Інтернет.

Тема 8. Інноваційні проекти та їх ризики

Семінарське заняття № 8 — 2 год.

План

1. Інноваційний продукт як основа нового продукту.
2. Техніко-технологічні інновації.
3. Критерії результативності інноваційної діяльності.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: інноваційний продукт, техніко-технологічні інновації, інноваційний проект.

Питання до самостійного вивчення

1. Ризики інноваційних проектів.
2. Методи оцінки інноваційних проектів.

Індивідуальні завдання до Теми 8

Теми рефератів

1. Продукт-захід.
2. Продукт-регіон.

3. Продукт-місцевість.
4. Продукт-товар.
5. Продукт-бренд.
6. Інновації в процесах обслуговування в турфірмі, в готелях, на курортах.
7. Види ефективності та проблеми оцінки ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

Рекомендована література до Теми 1:

Основні нормативні акти [1], [2].

Підручники [1], [2], [3].

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1], [2], [3].

Монографії та інші наукові видання [1], [2], [3], [5].

Інші джерела [1], [2], [3], [6], [8], [9], [10].

Інтернет-ресурси [1-5]

Рекомендована література до Теми 2:

Основні нормативні акти [1], [2].

Підручники [1], [2], [3].

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1], [2], [3].

Монографії та інші наукові видання [1], [2], [3], [5].

Інші джерела [1], [2], [7], [8], [9], [11].

Інтернет-ресурси [1-5]

Рекомендована література до Теми 3:

Основні нормативні акти [1], [2].

Підручники [1], [2], [3].

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1], [2], [3].

Монографії та інші наукові видання [2], [3], [4], [5], [6].

Інші джерела [1], [2], [7], [8], [9], [11].

Інтернет-ресурси [1-5]

Рекомендована література до Теми 4:

Основні нормативні акти [1], [2].

Підручники [1], [2], [3].

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1], [2], [3].

Монографії та інші наукові видання [2], [3], [4], [5], [6].

Інші джерела [1], [2], [7], [8], [9], [11].

Інтернет-ресурси [1-5].

Рекомендована література до Теми 5:

Основні нормативні акти [1], [2].

Підручники [1], [2], [3].

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1], [2], [3].

Монографії та інші наукові видання [2], [3], [5].

Інші джерела [1], [2], [4], [8], [9].

Інтернет-ресурси [1-8].

Рекомендована література до Теми 6:

Основні нормативні акти [1], [2].

Підручники [1], [2], [3].

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1], [2], [3].

Монографії та інші наукові видання [2], [3], [5].

Інші джерела [1], [2], [4], [8], [9-12].

Інтернет-ресурси [1-8].

Рекомендована література до Теми 7:

Основні нормативні акти [1], [2].

Підручники [1], [2], [3].

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1], [2], [3].

Монографії та інші наукові видання [2], [3], [5].

Інші джерела [1], [2], [4], [8], [9-12].

Інтернет-ресурси [1-8].

Рекомендована література до Теми 8:

Основні нормативні акти [1], [2].

Підручники [1], [2], [3].

Навчальні посібники, інші дидактичні та методичні матеріали [1], [2], [3].

Монографії та інші наукові видання [2], [3], [5].

Інші джерела [1], [2], [4], [8], [9-12].

Інтернет-ресурси [1-8].

Перелік питань до підсумкового контролю:

1. У чому полягають причини виникнення підприємництва, сутність підприємницької діяльності.
2. Що є характерним для розвитку підприємництва?
3. Яка структура великих циклів економічної кон'юнктури Н. Д. Кондратьєва?
4. Перерахуйте основні принципи теорії інноваційних процесів Й. Шумпетера
5. Назвіть основні особливості технологічних укладів розвитку. Як вони впливають на розвиток туризму?
6. Який зв'язок підприємництва з інноваціями?
7. Що таке національна інноваційна система?
8. Які причини необхідності державного регулювання інноваційної діяльності?
9. Перерахуйте схеми державної підтримки інноваційних процесів.
10. Які форми державного регулювання інноваційних процесів в США, Японії та Європейському Союзі?

11. Яка система державного регулювання інноваційного розвитку в Україні?
12. Назвіть напрямки і завдання інноваційного розвитку в Україні.
13. Як забезпечується державна підтримка інноваційної діяльності в ГРС?
14. Організації, що займаються маркетингом туристичного напрямку: їх цілі та завдання.
15. Як впливає людський фактор на появу та впровадження інновацій?
16. Як впливають процеси глобалізації економіки на розвиток діяльності в ГРС?
17. Охарактеризуйте стратегічні альянси як форми ділового партнерства.
18. Розкрийте зміст поняття «інновація»
19. Які відмінності поняття «нововведення (новація)» від поняття «нововведення (інновація)»?
20. За якими ознаками розрізняються інновації? Наведіть приклади.
21. Який зміст інноваційного процесу?
22. Наведіть відмінності інноваційного циклу від життєвого циклу інновацій.
23. У чому полягає інноваційна діяльність?
24. Що стимулює інноваційну діяльність в ГРС?
25. Як впливають нововведення в політичній, економічній і соціальних сфера на інноваційні процеси в ГРС?
26. У чому полягає системний підхід до просування туристичного продукту на ринок?
27. Що таке електронний бізнес?
28. Яким чином можна застосовувати інформаційні технології в процесах обслуговування?
29. Яким чином геоінформаційні технології допомагають у питаннях навігації в туризмі?
30. Як за допомогою глобальних розподільних систем оптимізується робота туристичних та готельно-ресторанних підприємств?
31. Що таке віртуальні подорожі? Для чого вони створюються?
32. Визначте переваги та недоліки різних автоматизованих систем бронювання і резервування.
33. Дайте визначення корпоративній інформації.
34. Охарактеризуйте сучасні корпоративні інформаційні системи.
35. Сформулюйте базові вимоги до корпоративних інформаційних систем.
36. Визначте, що таке «клієнт-сервер» в КІС.
37. Що таке розподілені бази даних і розподілена система обробки даних.
38. Яка структура інформаційного забезпечення КІС можливості настроювання її за вимогами конкретного підприємства?
39. Які існують технології сховища даних?

40. Визначте склад та структуру світового ринку корпоративних інформаційних систем.
41. Що таке глобальні розподілені системи?
42. Як відбувається віртуалізація інформаційного забезпечення ГРС?
43. Що таке віртуальні подорожі?
44. Охарактеризуйте інформаційно-довідкові.
45. Які існують варіанти вибору технологічної архітектури для електронної комерції?
46. Як застосовується електронна комерція
47. Визначте взаємозв'язок електронної комерції із поведінкою споживача, бізнес-процесами та конкуренцією.
48. Опишіть процес управління ланцюгом постачальників й споживачів послуг.
49. Принципи формування моделі бізнесу в мережі.
50. Визначте та охарактеризуйте засоби просування послуг у мережі.
51. Як відбуваються маркетингові дослідження в Internet?
52. Визначте сутність та значення теле- і відеоконференції в мережі Інтернет.
53. Охарактеризуйте інновації в маркетингових комунікаціях.
54. Визначте інновації в маркетинговій ціновій політиці.
55. Визначте напрями інновацій в маркетингу продуктової політиці.
56. Охарактеризуйте інновації в інформаційних технологіях.
57. Що таке інновації в маркетингу збуту.
58. Що таке реклама?
59. Визначте та охарактеризуйте основні види реклами.
60. Охарактеризуйте технологію розсилання й прийому кореспонденції в Інтернеті.
61. Які перспективи розширення інформаційно-рекламного простору?
62. Визначте перспективи розвитку електронної торгівлі.
63. Що таке просторові дані?
64. Визначення, призначення й області застосування ГІС.
65. Які існують моделі подання просторових даних
66. Визначте характер застосування й можливості використання технологій геоінформаційних систем.
67. Які існують можливості ГІС для складання спеціалізованих схем маршрутів?
68. Визначте методи тематичного пошуку.
69. Охарактеризуйте експертні системи й моделювання стійкого використання туристичного потенціалу в регіоні.
70. Охарактеризуйте процес управління, маніпулювання й візуалізації просторових даних.
71. Визначте основні критерії оцінки результативності інноваційної діяльності.
72. Що таке результативність, продуктивність та ефективність інновації?

73. Які існують методи оцінки інноваційних проектів?
74. Визначте види ефективності інновацій.
75. Охарактеризуйте проблеми ефективності інновацій.

