

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Інновації індустрії гостинності регіону**

**ПРОГРАМА  
навчальної дисципліни**

**підготовки            магістрів  
галузь знань        24 „Сфера обслуговування”  
спеціальність      241 „Готельно-ресторанна справа”**

**Львів-2021**

Навчальна програма з дисципліни «Інновації індустрії гостинності регіону» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». 11 с.

XI с. (денна форма навчання), XI с. (заочна форма навчання)

Розробник: доцент, канд. екон. наук Гузар У. Є.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “30” грудня 2020 року № 8

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_

(підпис)

( Паска М.З.)

(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2020 року № \_\_\_\_

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2020 року № \_\_\_\_

Голова вченої ради факультету туризму

\_\_\_\_\_

(підпис)

( В.З.Холявка )

(прізвище та ініціали)

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

\_\_\_\_\_

(підпис)

( О.Ю. Сидорко )

(прізвище та ініціали)

© Гузар У.Є., 2021

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2021

## ВСТУП

Інноваційний розвиток у сучасних умовах охоплює щоразу нові види економічної діяльності, а сутність інновацій розширюється від технологічних нововведень до нових ідей та пропозицій, що мають на меті кардинальне покращення якості життя населення. Водночас інноваційна активність із погляду підприємницької діяльності є надзвичайно ризикованою, а отже, також потребує зважених та науково обґрунтованих підходів до її планування та регулювання. Очевидно, що особливо помітними в Україні проблеми інноваційного розвитку є у відносно нових і перспективних видах економічної діяльності, зокрема у сфері послуг, до якої належить і індустрія гостинності.

Програма вивчення навчальної дисципліни «Інновації індустрії гостинності регіону» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни напрями інноваційної діяльності підприємств індустрії гостинності регіону.

**Міждисциплінарні зв'язки вивчення дисципліни:** «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу», «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі», «Конкурентоспроможність закладів індустрії гостинності».

### 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. **Метою** викладання навчальної дисципліни «Інновації індустрії гостинності регіону» є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними процесами індустрії гостинності регіону.

1.2. **Основними завданнями** вивчення дисципліни є: оволодіння особливостями впровадження і розповсюдження інновацій індустрії гостинності регіону; вміння аналізувати економічні та маркетингові інновації у сфері гостинності Львівської області; визначати проблеми туристичного та

готельно-ресторанного ринку регіону; характеризувати інновації у сфері державного регулювання індустрії гостинності регіону; аналізувати вплив факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємств сфери гостинності та розробляти SWOT-аналіз інноваційної діяльності індустрії гостинності Львівської області.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати і вміти:

- характеризувати особливості впровадження і розповсюдження інновацій індустрії гостинності регіону;

- аналізувати економічні та маркетингові інновації у сфері гостинності Львівської області;

- визначати проблеми туристичного та готельно-ресторанного ринку регіону;

- характеризувати інновації у сфері державного регулювання індустрії гостинності регіону;

- аналізувати вплив факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємств сфери гостинності;

- розробляти SWOT-аналіз інноваційної діяльності індустрії гостинності Львівської області.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

**1) загальні компетентності:**

- здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей та пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності (ЗК5);

- здатність спілкуватися та співпрацювати з фахівцями інших галузей, адаптуватися у соціальному та професійному середовищі (ЗК6).

**2) фахові компетентності:**

- здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень (ФК5);

- здатність застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управляти технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства (*ФК12*);

- здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільні знання і практичні навички для розроблення нових та вдосконалення існуючих продуктів спеціального призначення (*ФК13*).

#### **Програмні результати навчання:**

- вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства (*РН 12*);

- вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності (*РН14*).

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3 кредити ECTS.

## **2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Тема 1. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій індустрії гостинності регіону**

Поняття та види інновацій. Аналіз факторів, що впливають на управлінські інновації. Інноваційний розвиток підприємств ресторанно-готельного господарства. Шляхи розвитку інновацій. Три види соціальних ефектів інновацій. Інноваційні помилки. Чотири групи розповсюджених інноваційних помилок. Інноваційна піраміда. Інноваційні конфлікти і можливості їх розв'язання.

### **Тема 2. Економічні інновації у сфері гостинності Львівської області**

Суб'єкти економічних інновацій у сфері гостинності регіону. Нові методи підвищення ефективності діяльності туристичних, готельно-ресторанних підприємств шляхом реалізації функції заощадження. Інноваційні методи залучення інвестицій в індустрію гостинності регіону.

### **Тема 3. Маркетингові інновації у туризмі та готельно-ресторанному бізнесі львівського регіону**

Інновації в маркетингових комунікаціях. Поняття маркетингової інновації. Зарубіжний досвід управління маркетингом підприємств індустрії гостинності.

## **Тема 4. Інновації у сфері державного регулювання індустрії гостинності регіону**

(за згодою, відповідальна за тему Наталя Табака, начальник управління туризму та курортів Львівської обласної державної адміністрації)

Проблеми туристичного та готельно-ресторанного ринку регіону. Дійсні методи державного регулювання сфери гостинності Львівського області. Організація науково-технічних досліджень у сфері гостинності регіону. Сучасний розвиток санаторно-курортної діяльності у Львівському регіоні. Основні завдання та роль Управління туризму та курортів Львівської обласної державної адміністрації.

## **Тема 5. Фактори, що впливають на успішність інноваційних процесів сфери гостинності Львівської області**

(за згодою, відповідальна за тему Наталя Табака, начальник управління туризму та курортів Львівської обласної державної адміністрації)

Вплив факторів зовнішнього середовища на функціонування індустрії гостинності регіону: політичні, економічні, соціальні, демографічні, міжнародні, науково-технічні. SWOT-аналіз інноваційної діяльності індустрії гостинності Львівської області. Стратегія розвитку Львівщини до 2027 року.

### **3. Рекомендована література**

#### **Основна:**

1. Антонюк Л. Л. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : монографія / Антонюк Л. Л., Поручник А. М., Савчук В. С. – Київ : КНЕУ, 2000. – 124 с.
2. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. Видання 3-є, вип. та доп. / за ред. В.О. Василенко. – Київ : Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с.
3. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки : навч. посіб. / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. Н. Меркулов. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 448 с.
4. Павленко І. А. Економіка та організація інноваційної діяльності : навч. посіб. / Павленко І. А. – Вид-во 2-ге, без змін. – Київ : КНЕУ, 2006. – 204 с.
5. Пащука М. Т. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання : навч. посіб. / Пащука М. Т., Шкільнюк О. М. – Київ : Центр навчальної літератури, 2005. – 118 с.
6. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г. Б. Мунін, Є. В. Самарцев, Х. Й. Роглев. – Київ : Ліра-К., 2005. – 520 с.
7. Методи, моделі і інформаційні технології в управлінні економічними системами різних рівнів ієрархії : монографія / О. О. Бакаєв, Л. І. Бажай, Л. І. Кайдан, та ін. за ред. О. О. Бакаєва / НАН України, Міжнародний науково-

навчальний центр інформаційних технологій і систем. – Київ : Логос, 2008. – 127 с.

8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства / Новікова О. В. та ін. – Харків : Світ книги, 2014. – 411 с.

#### Допоміжна:

9. Про інноваційну діяльність : Закон України від 4.07.2002 №40 – IV // ВВР України. – №36. – 2002.

10. Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проєктів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проєктів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів : наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій N 13 від 17.03.2008 [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>.

11. Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері : розпорядження КМУ від 10 вересня 2012 р. № 691-р [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012-%D1%80>.

12. Гузар У. Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі / Уляна Гузар, Марія Загоруй // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. - С. 18-21.

13. Гузар У. Є. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : силабус курсу, освітній ступінь: бакалавр, галузь знань: 24 „Сфера обслуговування”, спеціальність: 241 „Готельно-ресторанна справа” / Гузар У. Є. - Львів, 2021. - 4 с.

14. Гузар У. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / Гузар У. Є., Музика Ю. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 34–36.

15. Гузар У. Сучасні особливості тайм-менеджменту в ресторанному бізнесі / Уляна Гузар, Валентина Лиходій // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 15–17.

16. Гузар У. Корпоративна культура в системі управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу / У. Гузар, Н. Дубик, Х. Малічевська // Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 16–18 жовтня 2019 р.). – Херсон, 2019. – С. 402–404.

17. Куцмида А. Т. Маркетинг інновацій як інструмент ефективної діяльності підприємства / А. Т. Куцмида, У. є. Гузар // Сучасний маркетинг: стратегічне управління та інноваційний розвиток : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. – Харків : ХНТУСГ, 2020. – С. 162–164.

18. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута) / Уляна Гузар, Марія Паска, Орислава Коркуна, Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.

19. Готельно-ресторанна справа : анот. бібліогр. покажч. [Електронний ресурс] / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : [б. в.], 2017. – 21 с. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/6142>

#### **4. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ**

**Форма підсумкового контролю:** диференційований залік.

#### **5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ**

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах.

1. Опитування.
2. Перевірка завдань для самостійної роботи.
3. Перевірка матеріалів самопідготовки.
4. Виконання завдань практичних занять.
5. Виконання індивідуального завдання.

**Підсумковий контроль** – диференційований залік (ХІ семестр – денна форма; ХІ семестр – заочна форма навчання).