



Міжнародний гуманітарний університет

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Інноваційні технології в готельному бізнесі

Галузь знань

Спеціальність

Назва освітньої програми

Рівень вищої освіти

І Транспорт та послуги

« І2 Готельно- ресторанна справа та кейтеринг»

« Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

другий (магістерський) рівень

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Людмила Анатоліївна Тітомир	0977877071	titomirluda@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в готельному бізнесі» є обов'язковою компонентою освітньої програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» загальної підготовки здобувачів та має тісні міждисциплінарні зв'язки як з іншими фундаментальними дисциплінами, так і з дисциплінами професійної підготовки. Вона забезпечує загальний розвиток студента та спрямована на формування цілісних уявлень про типи інновацій та засоби впровадження сучасних інноваційних технологій на підприємствах готельного бізнесу.

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в готельному бізнесі» розроблена для студентів 1 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності «J2Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» і сформує цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки; про обраний напрям і спеціальність на основі освітньо-кваліфікаційних вимог щодо підготовки фахівця магістерського рівня.

Метою викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному бізнесі» є опанування студентами теоретичних і практичних навичок досліджень для успішної реалізації отриманих знань в професійній діяльності, набуття практичних вмінь щодо застосування інноваційних концепцій для подальшого розвитку готельного господарства; вивчення сучасних інновацій в якості тенденцій технологізації готельної діяльності як складової сфери гостинності, яка дозволяє сформувати цілісне уявлення про зміст і структуру фахової підготовки магістрів.

ПРЕРЕКВІЗИТИ: для вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельному бізнесі» здобувачі повинні мати загальні уявлення про принципи організації та управління діяльністю підприємств, розуміти значення інновацій у сучасному світі та їх вплив на розвиток різних сфер. Важливими є навички аналітичного мислення, здатність працювати з інформацією, оцінювати тенденції та робити узагальнення. Дисципліна передбачає відкритість до нових знань, креативність, гнучкість мислення та готовність сприймати сучасні технологічні рішення для подальшого їх застосування у професійній діяльності.

ПОСТРЕКВІЗИТИ: Start Up тренінг, HR – менеджмент готелів і ресторанів, Виробнича практика, Переддипломна практика, Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Інноваційні технології в готельному бізнесі» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 05. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 02. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 04. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 09. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг

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

СК 13. *Здатність розробляти концепції, бізнес-моделі та технологічні рішення для закладів готельного, ресторанного та кейтерингового господарства з урахуванням регіональних особливостей, стратегічних пріоритетів розвитку України та сучасних тенденцій індустрії гостинності.*

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в готельному бізнесі» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

РН 04. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 07 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

РН 09 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 13 *Розробляти концепції, бізнес-моделі та технологічні рішення для закладів готельного, ресторанного і кейтерингового господарства, враховуючи регіональні особливості, стратегічні пріоритети розвитку сфери гостинності України та сучасні міжнародні стандарти.*

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
3	90	12 / 10	12/ 10	66/ 70	1	1	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Основи інноваційної діяльності на підприємствах готельного бізнесу. Класифікація інновацій . Сутність та принципи планування інновацій.	15	2	2	11	14	2	2	10
Тема2 Вибір інноваційної стратегії планування готельних інновацій та етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері готельних послуг .	15	2	2	11	16	2	2	12
Тема 3 Екологізація готелів:інфраструктурні та ресурсні інновації в готельному господарстві. Загальні методи оцінки ефективності інноваційних процесів	15	2	2	11	16	2	2	12
Тема 4. Технологічні та соціальні інновації в готельному господарстві.	15	2	2	11	12	-	-	12
Тема5 Інновації технології сервісного обслуговування на підприємствах національних і міжнародних готельних мереж	15	2	2	11	16	2	2	12
Тема 6. Організаційні інновації в готельних комплексах.	15	2	2	11	16	2	2	12
Усього годин	90	12	12	66	90	10	10	70
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Здобувачі отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW5550; проекційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.), інтерактивна дошка Prestigio Solution. Використовуються віртуальне навчальне середовище та сучасне програмне забезпечення, зокрема система управління готелем та рестораном SERVIO (SERVIO HMS, SERVIO POS), а також Planner 5D для візуалізації простору. Здобувачі отримують доступ до освітньої платформи Autodesk Education, яка включає понад 100 програмних продуктів, серед яких: AutoCAD, Revit, Fusion 360, 3ds Max, Maya, Inventor, Civil 3D.

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю.

Використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet.

Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі

Лабораторія з готельної справи

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельному бізнесі» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Основи інноваційної діяльності на підприємствах готельного бізнесу. Класифікація інновацій. Сутність та принципи планування інновацій. Класифікація готельних інновацій . Особливості впровадження. <i>Індивідуальне завдання</i> 1 Реферат . Особливості планування інноваційних технологій в тематичних засобах розміщення України . 2. Презентація. Державне регулювання інноваційних впроваджень у готельній сфері	11	10

2	Тема 2 Вибір інноваційної стратегії та етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері готельних послуг. Аналіз інноваційних стратегій в сучасному готельному господарстві . Етапи розробки концепції інноваційного продукту готелю. <i>Індивідуальне завдання</i> 1. Оцінити нові ринкові можливості діючого бізнес готелю,з врахуванням його конкурентного середовища(за вибором студента) Охарактеризувати методом STEP-аналізу та скласти загальну таблицю PEST-аналізу для даного готелю . Надати приклад можливого типу інноваційної стратегії для даного суб'єкту готельного бізнесу з метою виправлення або мінімізації негативних рис при зниженні попиту на його послуги . 2.Презентація. Етапи обґрунтування інноваційної концепції тематичного засоба розміщення України (за вибором студента)	11	12
3	Тема 3 Екологізація готелів:інфраструктурні та ресурсні інновації в готельному господарстві. Загальні методи оцінки ефективності інноваційних процесів. Особливості впровадження екологічних інновацій у сферу готельного бізнесу <i>Індивідуальне завдання</i> Презентації. 1.Екологізація готелів- інноваційний напрям розвитку сучасних готельних підприємств. 2.Особливості впровадження інфраструктурних та ресурсних інновації в готелях різної спеціалізації. Реферат. Загальні методи оцінки ефективності інновацій в готельному бізнесі.	11	12
4	Тема 4. Технологічні та соціальні інновації в готельному господарстві. Особливості впровадження різних типів технологічних інновацій в готельному господарстві. <i>Індивідуальне завдання</i> Презентації 1.Сучасні технології протипожежної безпеки готелю. 2.Особливості впровадження соціальних інновацій в готелях різних категорій .	11	12
5	Тема 5 Інновації технології сервісного обслуговування у національних і міжнародних готельних мережах Особливості сучасного розвитку міжнародних та національних готельних мереж (корпорацій) <i>Індивідуальне завдання</i> 1.Проаналізувати особливості інноваційних технологій надання додаткових послуг (спортивно-оздоровчих,розважальних, гастрономічних , ділових , анімаційних...) туристам в готелях різної категорії національної мережі(за вибором студента)	11	12

	2.Презентація. Інформаційні сервіс послуги у готелях міжнародних мереж (за вибором студента)		
6	Тема 6 Організаційні інновації в готельних комплексах Інноваційні технології управління на готельних підприємствах. <i>Індивідуальне завдання</i> Реферат Особливості автоматизованих систем управління в готельному бізнесі як необхідна інноваційна складова діяльності сучасних готельних комплексів. Презентація. Особливості корпоративного управління на вітчизняних підприємствах готельного бізнесу.	11	12
	Усього	66	70

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для екзамену	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен
--	---

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ (поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання

Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне завдання, підготовка реферату (презентації) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ (максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

(для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

10. ДОТРИМАННЯ ВИМОГ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Викладання та засвоєння навчальної дисципліни передбачає неухильне дотримання вимог академічної доброчесності, яка регулюється Законом України “Про освіту” (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004), «Методичними рекомендаціями для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності» (Лист МОН № 1/9-650 від 23.10.18 року), іншими нормативними документами. Зокрема, основні засади дотримання академічної доброчесності визначено у «Положенні про академічну доброчесність у Міжнародному гуманітарному університеті», «Кодексі академічної доброчесності Міжнародного гуманітарного університету» та «Інструкції щодо процедури технічної перевірки на наявність текстових запозичень (академічного плагіату)», затвердженої наказом МГУ від 03.05.2024 р., № 708а.

Відповідно до ст.42 Закону України “Про освіту” академічна доброчесність - це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

Дотримання академічної доброчесності передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- 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, використанні методики досліджень і джерела інформації.

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності України». Відомості ВР, 2012, № 19-20, ст. 166. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012-%D1%80>.
2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с
3. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. – К.: «Центр учбової літератури», 2021. 336 с
4. Перспективи ефективних управлінських рішень у бізнесі та проєктах: колективна монографія. За наук.ред.проф.М.Д.Балджи. Тітомир Людмила, Осипова Лариса.Розділ- Тенденції сучасного інноваційного розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні та світі. -К.:ФОП Гуляєва В.М.,2024.606с.-С.474-518 DOI: <http://doi.org/10.32837/11300.27539>.

Допоміжна:

5. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу, Довгаль Г. В., Вісник ХНУ ім. В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». Вип. 9, 2019. С. 190-191
6. Тітомир Л.А. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства(стаття) / Л.А. Тітомир, А.К.Д'яконова , Ф.А.Трішин., О.М.Коротич, // Економіка харчової промисловості. - 2021. - Т.13. - № 1. - С. 62-66 <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/2005/2200>
7. Тітомир Л. А. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу / Л. А. Тітомир, О. М. Коротич, Ю. О. ХаліловаЧуваєва // Економіка харчової промисловості. - 2021. – Т. 13, вип. № 3, С. 88-93. DOI: 10.15673/fie.v13i3.2136
8. Kharenko Dmytro Innovative methodology for the development of operational management standards in the hotel business / Dmytro Kharenko, Ludmila Titomir, Anastasiia Markovska // Technology Audit and Production Reserves. – 2023. – 1/4 (69). - С. 36-41. DOI: 10.15587/2706-5448.2023.275353