



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЯМИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ
Викладач 	Нісфоян Сергій Сергійович, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельної справи
Контактний телефон викладача	+380509411567
Е-mail:	nisfoyanss@gmail.com
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна професійної підготовки Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю. Віртуальна аудиторія : https://meet.google.com/hua-zjtf-svr
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, але ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо здобувач володіє знаннями з дисциплін: «Внутрішній гостинність», «Гостинність», «Управління інноваціями», «Маркетинг», «Управління проектами», та «Стратегічне управління». Ці дисципліни надають необхідну базу розуміння інноваційних процесів та їх застосування в конкретній галузі гостинності.

1. Мета і завдання дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни «Управління інноваціями у сфері гостинності».

Метою вивчення дисципліни є підготовка здобувачів до ефективного управління інноваціями у підприємствах сфери гостинності; оволодіння теоретичними знаннями з питань організації та управління інноваційною діяльністю підприємств сфери гостинності; формування навичок роботи із сучасним інструментарієм управління інноваціями та інноваційними процесами; вивчення методики розробки інноваційних стратегій розвитку підприємства та набуття практичних вмінь і навичок щодо методів оцінки інноваційних проектів в цілях визначення доцільності їх інтегрування у бізнес.

Основні завдання вивчення дисципліни «Управління інноваціями у сфері гостинності»:

- теоретична підготовка студентів і формування у них навичок у сфері управління інноваціями у підприємств сфери гостинності, зокрема:
- вироблення практичних навичок творчо вирішувати організаційні та виробничі завдання при впровадженні інновацій;
- формування навичок щодо використання науково-практичних методів при вирішенні проблем управління інноваційними процесами та проектами в підприємствах сфери гостинності;
- розвиток аналітичного мислення при визначенні основних показників прибутковості інноваційних проектів і прийнятті рішень про оптимальний варіант проекту;
- формування навичок управління інноваціями; інноваційною діяльністю як об'єктом інноваційного менеджменту у сфері гостинності;
- набуття теоретичного досвіду застосування алгоритму вибору траєкторії інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності;
- набуття навичок оцінки рівня інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності;
- набуття теоретичного досвіду роботи із ринком інновацій та інноваційної інфраструктури;
- набуття досвіду механізму управління інноваціями та проведення аналізу інноваційних можливостей підприємств сфери гостинності;
- формування вмінь управління інноваційним розвитком підприємства, управління інноваційним проектом;
- розвиток навиків в частині управління ризиками в інноваційній діяльності та оцінки ефективності інноваційної діяльності підприємств сфери гостинності.

Предмет навчальної дисципліни «Управління інноваціями у сфері гостинності». Предметом навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» є вивчення новітніх та сучасних технологій приготування страв, надання креативних послуг, а також теоретичні основи інноваційного менеджменту в ресторанному бізнесі. До цього належать специфічні методи

обробки харчових продуктів, такі як ферментація, вакуумування, кріодисперсне подрібнення, капсулювання та інші, що використовуються для створення інноваційної ресторанної продукції та послуг.

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця): засвоєння знань за програмою вступного фахового випробування по спеціальності.

Наука спрямована на формування у здобувачів професійних компетенцій стосовно:

- **знання** – сутності, класифікації та сучасних тенденцій розвитку інновацій у сфері гостинності; закономірностей впровадження інновацій у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі; стратегій управління інноваційними процесами; моделей організації інноваційної діяльності підприємств гостинності; міжнародного досвіду використання інновацій у сфері сервісу; принципів сталого та цифрового розвитку індустрії гостинності; усвідомлення власних ідей та сприйняття перспективно продуктивних рішень інших учасників ринку;

- **уміння аналізувати і прогнозувати** – тенденції інноваційного розвитку підприємств індустрії гостинності; фактори впливу інновацій на конкурентоспроможність готелів і ресторанів; можливості застосування інноваційних технологій у сфері сервісу; ефективність упровадження інноваційних стратегій; напрями майбутньої трансформації бізнес-моделей закладів гостинності;

- **навичок** – ідентифікації інноваційних рішень та технологій у сфері гостинності; моніторингу інноваційних процесів і оцінювання їх результативності; розробки бізнес-проектів інноваційного спрямування; управління командною роботою персоналу в умовах інноваційних змін; крос-культурної взаємодії та ефективної професійної комунікації; презентації інноваційних ідей для інвесторів та стейкхолдерів;

- **застосування** – практичного інструментарію впровадження інновацій у діяльність готельно-ресторанних підприємств; методів стратегічного планування розвитку індустрії гостинності з урахуванням інноваційних і світових тенденцій; сучасних цифрових технологій для управління інноваційними процесами; технік консалтингу у сфері гостинності для виявлення ключових бізнес-проблем та пошуку інноваційних рішень; інструментів забезпечення конкурентоспроможності та сталого розвитку підприємств індустрії гостинності на засадах інноваційності.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

1. Знання (знає):

- сутність, класифікацію та особливості інновацій у сфері гостинності (готельно-ресторанний бізнес, туристичні послуги, сервісна діяльність);

- сучасні тенденції, моделі та стратегії управління інноваційними процесами у сфері гостинності;

- принципи розробки, комерціалізації та впровадження інноваційних продуктів, технологій і послуг;
- методи оцінювання інноваційного потенціалу підприємства та управління ризиками інноваційної діяльності;
- міжнародний досвід впровадження інновацій у готельно-ресторанному бізнесі та туристичній сфері.

2. Уміння:

- аналізувати інноваційні процеси у сфері гостинності та визначати їх вплив на конкурентоспроможність підприємств;
- застосовувати сучасні методи управління інноваційними проектами в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі;
- формувати та обґрунтовувати інноваційні стратегії розвитку підприємств індустрії гостинності;
- здійснювати організацію та координацію інноваційної діяльності персоналу;
- використовувати цифрові технології та інструменти для управління інноваційними процесами;
- презентувати інноваційні ідеї та бізнес-проекти у сфері гостинності.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення. При організації освітнього процесу в Центральнотуристичному національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Положення про організацію вивчення вибіркового навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ (<https://kntu.kr.ua/file/content/1938/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).

4. Програма навчальної дисципліни

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Завдання
1	Тема 1. Сутність та основні поняття управління інноваціями. Циклічність розвитку підприємств сфери гостинності в умовах діджиталізації Розкривається зміст поняття «інновації» та «управління інноваціями», особливості інноваційної діяльності у сфері гостинності. Аналізуються закономірності циклічного розвитку підприємств та вплив процесів діджиталізації на трансформацію бізнес-моделей готельно-ресторанних	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси

	підприємств.		
2	Тема 2. Інноваційна діяльність як об'єкт інноваційного менеджменту в підприємствах сфери гостинності Вивчаються форми та напрями інноваційної діяльності, специфіка її організації на підприємствах гостинності. Розглядається інноваційна діяльність як складова системи стратегічного управління.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
3	Тема 3. Алгоритм вибору траєкторії інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності Аналізуються підходи та етапи формування траєкторій інноваційного розвитку підприємств. Визначаються критерії вибору інноваційних стратегій з урахуванням конкурентного середовища та ресурсних можливостей підприємства.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
4	Тема 4. Державне регулювання та підтримка інноваційної діяльності підприємств Розкриваються основні напрями державної інноваційної політики, механізми стимулювання інноваційної діяльності, роль державних та міжнародних програм підтримки підприємств сфери гостинності.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
5	Тема 5. Ринок інновацій та інноваційна інфраструктура Висвітлюються структура, суб'єкти та механізми функціонування ринку інновацій. Аналізується інноваційна інфраструктура як система інституцій та організацій, що забезпечують розвиток інноваційного середовища у сфері гостинності.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
6	Тема 6. Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності Розглядаються кластери, бізнес-інкубатори, стартапи, венчурні компанії та інші сучасні організаційні форми, що сприяють реалізації інноваційних проєктів у готельно-ресторанному бізнесі.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
7	Тема 7. Інформаційно-комунікаційні технології та інформаційні ресурси в управлінні інноваційним розвитком підприємств готельно-ресторанного бізнесу	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи

	Вивчається роль цифрових технологій, систем автоматизації та інформаційних ресурсів у підвищенні ефективності управління інноваційним розвитком підприємств гостинності.		4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
8	Тема 8. Оцінка інноваційного потенціалу та рівня інноваційного розвитку підприємств Розкриваються методи оцінювання інноваційного потенціалу підприємства, критерії та показники визначення рівня інноваційного розвитку, а також підходи до формування стратегічних рішень.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
9	Тема 9. Управління інноваційним проєктом у підприємствах сфери гостинності Аналізуються специфіка інноваційних проєктів у готельно-ресторанному бізнесі, методи їх планування, реалізації та контролю. Вивчаються інструменти управління часом, ресурсами та ризиками інноваційних проєктів.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
10	Тема 10. Оцінка ефективності та ризиків інноваційної діяльності як інструмент забезпечення економічної безпеки підприємств сфери гостинності Розглядаються підходи до аналізу ефективності інноваційних проєктів, методи управління ризиками інноваційної діяльності, а також їх роль у зміцненні конкурентоспроможності та економічної безпеки підприємств.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
Разом		120	

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: залік.

Протягом семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 50 балів, за другий рубіжний контроль – 50 балів. По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, підготовки додаткових питань до тем, виконання завдань для індивідуальної роботи, завдань для групової роботи, підготовки рефератів, практичних кейсів та задач. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти протягом семестру, та кількість балів за

виконання підсумкової залікової роботи додається і разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100- бальною шкалою та дворівневою шкалою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання. Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотехнічному національному технічному університеті. При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; результати поточного опитування, розв'язання практичних завдань. Критеріями оцінки є: при усних відповідях: повнота розкриття питання; логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки. при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання; цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; самостійність виконання завдання; акуратність оформлення письмової роботи (реферату, тезисів, статті).

Таблиця 1

Схема нарахування балів за видами робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Розв'язання задач	5	4 завдання	20	10	10
Поточне опитування («перевернутий клас»)	5	4 відповіді	20	10	10
Доповіді презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5	5
Розв'язання кейсів	5	8	40	20	20
Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5	5
Разом			100	50	50

Участь в поточному опитуванні, доповідь-презентації на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за: повний,

розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми; повний перелік необхідних для розкриття змісту питання економічних категорій та законів; виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу; здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників; уміння користуватись методами наукового аналізу економічних явищ, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення; демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання; використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань дат та історичних періодів, які підтверджують тези відповіді на питання; знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиланням під час розкриття питань, які того потребують; знання точних назв та функцій національних та міжнародних установ, історії їх створення і ролі при вирішенні проблем, які ставляться у конкретному питанні; засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури. Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал. Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття. При виконанні задачі чи кейсу з теми дисципліни, оцінюються в 5 бали кожне. При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно; 4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки; 3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання; 2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання; 1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Зараховано	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	Зараховано	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	Зараховано	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	Незараховано	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основна:

1. Бевз А. Дослідження інновацій у готельному бізнесі. *Економічні горизонти*. 2024. №6. URL: https://www.researchgate.net/publication/381728247_INNOVATION_RESEARCH_IN_THE_HOTEL_BUSINESS
2. Бутко М., Бутко І., Мурашко І., Дітковська М., Олійченко І. Менеджмент інноваційної діяльності. Навчальний посібник К.: Центр навчальної літератури. 2021. 492 с. URL: https://www.yakaboo.ua/ua/menedzhment-innovacijnoi-dijal-nosti-navchal-nij-pocibnik.html?utm_source=admitad&utm_medium=cpa&utm_campaign=1287887&utm_content=Google%20Ads&tagtag_uid=ef3c6836737520a0fb91ce9678567321
3. Воржакова, Ю. П. Інноваційний менеджмент: навчально-методичний посібник до вивчення дисципліни для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти. КПП ім. Ігоря Сікорського; уклад.: Ю.П. Воржакова, М. О. Чупріна. Київ: КПП ім. Ігоря Сікорського, 2022. 130 с URL: <https://comsys.kpi.ua/katalog/files/innovaciyniy-menedjment-navchalno-metdichniy-posibnik-1.pdf>
4. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. 363 с URL: https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/innovacziyi_gostynnist_turyzm.pdf
5. Економіка і менеджмент 2022: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф., 11–12 квіт. 2022 р. Т. 2: Інноваційне підприємство та розвиток суб'єктів підприємництва в умовах глобальної економіки. Дніпро: Видавець Біла К. О., 2022. URL: <https://confcontact.com/node/726>
6. Інноваційний менеджмент: навч. посіб. для студентів спеціальності 113 «Прикладна математика» освітньо-професійної програми «Наука про дані та математичне моделювання» / КПП ім. Ігоря Сікорського ; укладачі: С.О. Пермінова, Т.В. Лазоренко. Київ : КПП ім. Ігоря Сікорського. 2021. 125 с. URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/40745/1/Innov_menegzhment.pdf
7. Микитюк П. П. Інноваційний менеджмент : підручник / П.П. Микитюк, В.Я Брич, М.М. Шкільняк, Ю.І. Микитюк. Тернопіль: Економічна думка ТНЕУ, 2019. 518 с. URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/36441/3/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D1%82%D1%8E%D0%BA%20%281%29.pdf>
8. Інноваційний менеджмент: навч. посіб. Видання 2-е виправлене і доповнене/ Горбовий А. Ю., Ліпич Л. Г., Степанюк О. М., Погореловська І. Д., Буняк Н.М., Хілуха О.А. Ірпінь: Університет ДФС України, 2018. 223 с. URL: <http://www.e-bwn.com/wp-content/uploads/2019/03/%D1%96%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86-%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B6%D0%BC-%D0%B3%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%B0%D1%80%D1%96%D0%B9.pdf>

f

Додаткова:

1. Бізнес, інновації, менеджмент: проблеми та перспективи: зб. тез доп. II Міжнар. наук.-практ. конф., 22 квіт. 2021 р. Київ: КПП ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2021. 288 с
2. Гой І.В., Смелянська Т.П. Підприємництво. К.: Центр учбової літератури. 2019. 368 с.
3. Гоффман Рейд, Касноча Бен - «Сам собі стартап. Як адаптуватися до майбутнього, інвестувати в себе і трансформувати свою кар'єру». К.: КМ-Букс: 2021. 224 с. URL: <https://nashformat.ua/products/sam-sobistartap.-yak-adaptuvatysya-do-majbutnogo-investuvaty-v-sebe-i-transformuvaty-svoyu-kar-eru-924325>
4. Діджиталізація бізнесу: сьогодення і майбутнє. Збірник матеріалів круглого столу (м. Київ, 28 січня 2021 року). К.: «Хай-Тек Прес», 2021. 88 с
5. Дергачова Д.М., Колешня Я. О. Цифрова трансформація бізнесу: сутність, ознаки, вимоги та технології. №17. *Економічний вісник НТУУ «КПІ»*. 2020. С. 280-290
6. Інноваційне право: науково-практичний посібник. 2-ге вид., оновл. і доп. / за заг. ред. С. В. Глібка, О. В. Розгон, А. В. Стріжкової. Харків: НДІ ПЗІР НАПрН України, 2020. 244 с
7. Карпюк Г.І. Основи підприємництва: Навчальний посібник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти. Розроблений в межах Програми ООН із відновлення та розбудови миру за фінансової підтримки Європейського Союзу. 2021 р. 105 с.
8. Калач Г.М. Моделі оцінки бренду в умовах цифровізації бізнесу. Підприємництво і торгівля : збірник наукових праць. 2020. Вип. 27. С. 26–30.
9. Кнорр І. Посібник з цифрової трансформації бізнесу. Центр інформаційної підтримки бізнесу м. Миколаїв за сприяння ЄБРР у рамках ініціативи ЄС #EU4Business: Миколаїв. Центр інформаційної підтримки бізнесу. 2021. 27 с.
10. Лазебник Л.Л., Войтенко В.О. Інформаційна інфраструктура в цифровізації бізнес-процесів підприємства. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. 2020. Випуск 42. С. 18–22.
11. Лісова Р.М. Вплив діджиталізації на бізнес-моделі: етапи та інструменти цифрової трансформації. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. 2019. Вип. 24 (2). С. 114–118.
12. Лазебник Л.Л., Войтенко В.О. Інформаційна інфраструктура в цифровізації бізнес-процесів підприємства. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. 2020. Випуск 42. С. 18–22.
13. Педько А.Б. Основи підприємництва і бізнес-культури: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури. 2020. 168 с.
14. Сунил Гупта. Цифрова стратегія. Посібник із переосмислення бізнесу. К.: «Букс». 2020. 304 с.
15. Федулова Л. Тенденції розвитку та впровадження цифрових

технологій для реалізації цілей сталого розвитку. Економіка природокористування і сталий розвиток. Київ: ДУ ІЕПСР НАН України, 2020. №7 (26). С. 6–14.

16. Швиданенко Г.О., Теплюк М.А., Бесараб С.А. Розвиток інноваційного бізнесу в умовах становлення економіки знань. Інвестиції: практика та досвід. 2018 р. №11. С. 43-48

17. Чупріна М.О., Андрійчук Б.М. Вдосконалення аналітичної складової системи управління стратегічним потенціалом підприємства в умовах нестабільності зовнішнього середовища. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2018, вип. 22, С. 582-585, URL: <http://global-national.in.ua>

18. Chuprina M.O., Verner A.I. Cloud technologies as an element of startup projects management. *Ефективна економіка*. 2019, № 8 URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7219>

19. Чупріна М,О. Інформаційне забезпечення інноваційного розвитку підприємств України в умовах ресурсних обмежень. *Інноваційна наука, освіта, виробництво і транспорт: техніка і технології, інформатика, транспорт, архітектура*: монографія. Одеса. 2019, С. 85- 88.

20. Чупріна М. О. Трансформація інноваційної системи управління розвитком промисловості регіону в умовах ресурсних обмежень. *Наука й економіка. Науково- теоретичний журнал Хмельницького економічного університету*. Хмельницький: ХЕУ, 2016. Вип. №1 (41). С. 119- 124.

21. Chuprina M. A. Regional industrial innovation system for effective management of development of the regional industrial complexes strategic potential. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2016. Вип.2 (15). С.41 – 47. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua>.

22. Чупріна М. О., Шеховцова І. А. Інформаційне забезпечення інноваційного розвитку підприємств України. *Proceedings of the IInd International Scientific and Practical Conference «Modern Scientific Achievements and Their Practical Application»*, October 20-21, 2015, Dubai, UAE, 2015, 3(3), Vol.3ol.3, pp..21-24

23. Gerbert van den Berg, Paul Pietersma Key Management Models. The 75+ models every manager needs to know. Pearson. 2015. 326 p.

Інтернет- ресурси:

1. Сайт Європейської асоціації трансферу технологій, інновацій та промислової інформації (2022). European Commission. URL: <https://cordis.europa.eu/>

2. The Innovation Space fuels the growth of science-based startups and entrepreneurs through best- in-class labs and customized support (2022) Innovation Space. URL: <https://innovationspace.org/>

3. EMERITUS. Сайт, присвячений інноваціям та інвестиціям (2022) EMERITUS. URL: <https://emeritus.org/in/learn/important-benefits-of-innovation-in-business/>

4. UNCTAD. Prosperity for all (2022). UNCTAD. ООН ЮНКТАД.

5. Доповіді про світовий розвиток URL: <https://unctad.org/>