

ТЕМА 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть класифікаційні групи методів прогнозування доцільності та економічних вигод запровадження інновації.
2. Охарактеризуйте основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних та ресторанних підприємств.
3. Охарактеризуйте прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому.
4. Як здійснюється прогнозування на експериментальній основі?
5. Охарактеризуйте прогнозування на основі намірів і думок експертів.
6. В чому сутність і принципи планування інновацій?
7. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.
8. Яким чином відбувається пошук джерел і генерації ідей?
9. Охарактеризуйте систему планування інновацій у сфері HoReCa.