

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

Д. Нагерніок Діана НАГЕРНІОК

«20» *серпня* 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу»

Освітній рівень: *другий (магістерський)*

Галузь знань: *J «Транспорт та послуги»*

Спеціальність: *J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»*

Освітньо-професійна програма: *«Готельно-ресторанна справа»*

Факультет: *менеджменту*

Умань-2025

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: УНУ, 2025. 19 с.

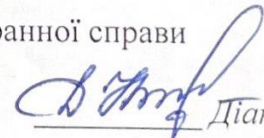
Розробник: к.е.н., доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

 Любов КОВАЛЕНКО

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від « 19 » серпня 2025 року № 1

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

 Діана НАГЕРНІУК

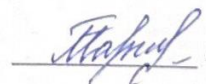
« 19 » серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол від « 20 » серпня 2025 року № 1

Голова

« 20 » серпня 2025 року

 Марина ГОМЕНІУК

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни	
		форма навчання	
		денна	дистанційна
Кількість кредитів – 5,0	Галузь знань <i>J «Транспорт та послуги»</i>	обов'язкова	
Модулів - 1	Спеціальність: <i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>	Рік підготовки: <i>1-й</i>	
Змістових модулів – 5		Семестр: <i>1-й</i>	
Індивідуальне завдання –			
Загальна кількість годин – 150			
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4,0; самостійної роботи здобувача – 6,0.	Освітній рівень: <i>другий (магістерський)</i> Освітньо-професійна програма: <i>«Готельно-ресторанна справа»</i>	Лекції:	
		<i>аудиторні</i>	<i>синхронні</i>
		<i>24 год.</i>	<i>8 год.</i>
		Практичні заняття:	
		<i>аудиторні</i>	<i>синхронні</i>
		<i>26 год.</i>	<i>8 год.</i>
			<i>асинхронні</i>
			<i>24 год.</i>
		Самостійна робота:	
		<i>100 год.</i>	<i>110 год.</i>
		Індивідуальні завдання: -	
		Вид контролю: <i>екзамен</i>	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва.

Метою вивчення дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління готельно-ресторанними інноваційними технологіями, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Предметом курсу «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» є вивчення:

- інноваційних технологій, які є актуальними на сучасному етапі для господарської діяльності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, інновації у обслуговуванні, управлінні персоналом та виробничою діяльністю суб'єктів господарювання;

- новітніх концепцій закладів ресторанного господарства, авангардних технологій харчування, харчових продуктів функціонального призначення, новітніх стандартів сервісу та форм надання професійних послуг, нової філософії підходу до створення і пропозиції меню, сучасних напрямів і наукових концепцій використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів закладів готельно-ресторанного господарства.

Основними завданнями дисципліни є:

- розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до змін бізнесу в сфері послуг;

- розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг;

- оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно-ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі;

- ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів.

- формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

Пререквізити: успішне опанування освітніх компонентів бакалаврського рівня.

Постреквізити: набуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні освітнього компонента «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання:

- виробнича практика;

- кваліфікаційна магістерська робота.

У процесі реалізації програми дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою (табл. 2.1):

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН 11	Здійснювати дослідження та/або провадити 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
ЗК3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей	ПРН 3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК4	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	ПРН 5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень
СК9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг	ПРН 3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі
СК11	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу	ПРН 11	Здійснювати дослідження та/або провадити 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

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
1.2	Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Підготовка і захист реферативного матеріалу	
2	Уміння/навички:		
2.1	Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.2	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах		
2.3	Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності		
3	Комунікація:		
3.1	Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема, до осіб, які навчаються	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4	Відповідальність і автономія:		
4.2	Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
ПРН 3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
ПРН 5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
ПРН 11	Здійснювати дослідження та/або провадити 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	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи інноваційних технологій

Тема 1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції

Поняття інновації, інноваційної діяльності, інноваційного процесу. Класифікація інновацій. Етапи виникнення інновації. Типи шляхів економічного розвитку. Принципи інноваційного шляху розвитку. Методи управління інноваційним розвитком на макрорівні. Функції управління інноваційним розвитком на мікрорівні. Система управління інноваційним розвитком.

Тема 2. Особливості впровадження і поширення інновацій

Аналіз факторів, що впливають на управлінські інновації. Інноваційний розвиток підприємств. Соціокультурний ефект інновацій. Шляхи розвитку інновацій. Інноваційні помилки.

Змістовий модуль 2. Державне регулювання інноваційної діяльності

Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу

Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні і поширенні інновацій. Напрями державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу. Проблеми готельного ринку. Міра державного контролю якості готельного продукту. Дійсні методи державного регулювання в готельно-ресторанному бізнесі. Державні інвестиції в готельну інфраструктуру. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні. Організація науково-технічних досліджень у сфері готельного бізнесу.

Тема 4. Правові аспекти інноваційної діяльності

Інтелектуальна власність в інноваційній сфері: економіко-правовий аспект. Використання прав на інтелектуальну власність в індустрії гостинності.

Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в готельному господарстві

Тема 5. Фактори, що впливають на успішність інноваційних процесів

Інновації в індустрії гостинності. Стратегія інноваційного розвитку готельного(ресторанного) підприємства.

Тема 6. Інноваційні процеси в готельному господарстві

Види інновацій в готельному господарстві. Реалізація інновацій у сфері готельного бізнесу.

Тема 7. Інфраструктурні, технологічні, інформаційно-інноваційні та маркетингові інноваційні процеси в готельному господарстві

Інноваційні технології у будівництві закладів розміщення. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури готелів. Інновації в забезпеченні безпеки готельних підприємств. Сучасні інформаційні технології. Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг. Інноваційні рішення в управлінні персоналом. «Нова економіка». Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.

Змістовий модуль 4. Інноваційні технології в ресторанному господарстві

Тема 8. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства.

Використання Free flow, Quick & Casual, кейтеринг, та інших форматів в ресторанному господарстві. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів в ресторанному господарстві. Інноваційні акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства.

Тема 9. Інноваційні технології сучасної ресторанної продукції

Технології грильж, барбекю, вок-технологія, фламбування, фондю, ракет тощо. Креативні, фюжен, молекулярна кулінарія, Тех-Мекс, чатні- ресторани технології. Мікрохвильові та пароконвектомат-технології продукції ресторанного господарства.

Тема 10. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства.

Нові тенденції та підходи щодо використання прийомів та способів технологічної обробки продукції ресторанного господарства. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів у ресторанній практиці. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 5. Ефективність впровадження інновацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства

Тема 11. Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування

Чинники інноваційного розвитку підприємства. Різновиди ефектів при оцінці інноваційного розвитку. Методи вимірювання рівня інноваційного розвитку підприємства. Інформаційна база для оцінки рівня інноваційного розвитку. Чинники інноваційного розвитку підприємства

Тема 12. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного (ресторанного) підприємства

Критерії результативності інноваційної діяльності. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. Ризики інноваційних проектів. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства. Аналіз інноваційного проекту. Оцінка інноваційного проекту в умовах невизначеності. Види ефективності та проблеми оцінки ефективності інновацій в гостинній індустрії.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин								
	Денна				Дистанційна				
	Усього	у тому числі			Усього	у тому числі			с.р.
		л	п	с.р.		синхр.	ас.	с.р.	
		л	п	с.р.		л	п		с.р.
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи інноваційних технологій									
Тема 1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції	12	2	2	8		2	2	2	8
Тема 2. Особливості впровадження і поширення інновацій	12	2	2	8		-	-	2	10
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	<i>24</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>16</i>		<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>18</i>
Змістовий модуль 2. Державне регулювання інноваційної діяльності									
Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу	12	2	2	8		-	-	2	10
Тема 4. Правові аспекти інноваційної діяльності	12	2	2	8		-	-	2	10
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	<i>24</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>16</i>		-	-	<i>4</i>	<i>20</i>
Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в готельному господарстві									
Тема 5. Фактори, що впливають на успішність інноваційних процесів	12	2	2	8		-	-	2	10
Тема 6. Інноваційні процеси в готельному господарстві	12	2	2	8		2	2	2	8
Тема 7. Інфраструктурні, технологічні, інформаційно-інноваційні та маркетингові інноваційні процеси в готельному господарстві	20	2	4	12		-	-	2	10
<i>Разом за змістовим модулем 3</i>	<i>42</i>	<i>6</i>	<i>8</i>	<i>28</i>		<i>2</i>	<i>2</i>	<i>6</i>	<i>28</i>
Змістовий модуль 4. Інноваційні технології в ресторанному господарстві									
Тема 8. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства	12	2	2	8		-	-	2	10
Тема 9. Інноваційні технології сучасної ресторанної продукції	12	2	2	8		2	2	2	8
Тема 10. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства	12	2	2	8		-	-	2	10
<i>Разом за змістовим модулем 4</i>	<i>36</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>24</i>		<i>2</i>	<i>2</i>	<i>6</i>	<i>28</i>
Змістовий модуль 5. Ефективність впровадження інновацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства									
Тема 11. Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	12	2	2	8		-	-	2	8
Тема 12. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного (ресторанного) підприємства	12	2	2	8		2	2	2	8
<i>Разом за змістовим модулем 5</i>	<i>24</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>16</i>		<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>16</i>
Усього годин	150	24	26	100		8	8	24	110

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	дистанційна
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи інноваційних технологій			
1.	Тема 1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції	2	2
2.	Тема 2. Особливості впровадження і поширення інновацій	2	-
Змістовий модуль 2. Державне регулювання інноваційної діяльності			
3.	Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу	2	-
4.	Тема 4. Правові аспекти інноваційної діяльності	2	-
Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в готельному господарстві			
5.	Тема 5. Фактори, що впливають на успішність інноваційних процесів	2	-
6.	Тема 6. Інноваційні процеси в готельному господарстві	2	2
7.	Тема 7. Інфраструктурні, технологічні, інформаційно-інноваційні та маркетингові інноваційні процеси в готельному господарстві	2	-
Змістовий модуль 4. Інноваційні технології в ресторанному господарстві			
8.	Тема 8. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства	2	-
9.	Тема 9. Інноваційні технології сучасної ресторанної продукції	2	2
10.	Тема 10. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства	2	-
Змістовий модуль 5. Ефективність впровадження інновацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства			
11.	Тема 11. Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	2	-
12.	Тема 12. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного (ресторанного) підприємства	2	2
Усього		24	8

6. ТЕМИ АСИНХРОННИХ ЗАНЯТЬ

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
		дистанційна
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи інноваційних технологій		
1.	Тема 1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції	2
2.	Тема 2. Особливості впровадження і поширення інновацій	2
Змістовий модуль 2. Державне регулювання інноваційної діяльності		
3.	Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу	2
4.	Тема 4. Правові аспекти інноваційної діяльності	2
Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в готельному господарстві		
5.	Тема 5. Фактори, що впливають на успішність інноваційних процесів	2
6.	Тема 6. Інноваційні процеси в готельному господарстві	2
7.	Тема 7. Інфраструктурні, технологічні, інформаційно-інноваційні та маркетингові інноваційні процеси в готельному господарстві	2
Змістовий модуль 4. Інноваційні технології в ресторанному господарстві		
8.	Тема 8. Маркетингове стратегічне управління портфелем бізнесу підприємства	2

9.	Тема 9. Моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	2
10.	Тема 10. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства	
Змістовий модуль 5. Ефективність впровадження інновацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства		
11.	Тема 11. Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	2
12.	Тема 12. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного (ресторанного) підприємства	2
Усього		24

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/П	Назва теми	Кількість годин	
		денна	дистанційна
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні основи інноваційних технологій			
1.	Тема 1. Управління інноваційним розвитком підприємств: основні поняття, принципи, методи та функції	8	8
2.	Тема 2. Особливості впровадження і поширення інновацій	8	10
Змістовий модуль 2. Державне регулювання інноваційної діяльності			
3.	Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу	8	10
4.	Тема 4. Правові аспекти інноваційної діяльності	8	10
Змістовий модуль 3. Інноваційні технології в готельному господарстві			
5.	Тема 5. Фактори, що впливають на успішність інноваційних процесів	8	10
6.	Тема 6. Інноваційні процеси в готельному господарстві	8	8
7.	Тема 7. Інфраструктурні, технологічні, інформаційно-інноваційні та маркетингові інноваційні процеси в готельному господарстві	12	10
Змістовий модуль 4. Інноваційні технології в ресторанному господарстві			
8.	Тема 8. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства	8	10
9.	Тема 9. Інноваційні технології сучасної ресторанної продукції	8	8
10.	Тема 10. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства	8	10
Змістовий модуль 5. Ефективність впровадження інновацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства			
11.	Тема 11. Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	8	8
12.	Тема 12. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного (ресторанного) підприємства	8	8
Усього		100	110

Для опанування матеріалу дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» окрім лекційних та практичних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з довідковими матеріалами.
3. Підготовка до практичних занять.

4. Опрацювання окремих частин програми в межах тем, які не викладаються на лекціях.
5. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.
6. Проведення науково-дослідної роботи

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних, практичних та інноваційних форм практичних занять. Також методи усного викладу знань; закріплення навчального матеріалу; самостійної роботи студентів з осмислення й засвоєння нового матеріалу, роботи із застосування знань на практиці та вироблення вмінь і навичок; перевірки та оцінювання знань, умінь і навичок.

Методи навчання, що використовуються під час вивчення дисципліни, можна виокремити в наступні групи:

- Словесні (лекція, пояснення, бесіда, консультація)
- Наочні (ілюстрації, презентації, роздатковий матеріал тощо)
- Практичні (практичні роботи, реферати, презентації тощо)
- Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної (наукової) діяльності (навчальні дискусії, перегляд навчальних кінофільмів, наукова робота і т.ін.).

Лекції супроводжуються демонстрацією таблиць, зображень з мультимедійним супроводом. Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 4 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання самостійних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її

переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

В процесі вивчення дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» здійснюється поточний (модульний) контроль, шляхом проведення усного і письмового опитування, тестового контролю, модульного контролю, перевірки завдань для самостійної роботи та індивідуальних завдань (рефератів, презентацій, науково-дослідних робіт).

Поточне оцінювання знань здобувачів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача.

Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену.

Оцінювання видів навчально-наукової діяльності здобувача

№ п/п	Вид навчальної діяльності	Оціночні бали
ОБОВ'ЯЗКОВІ БАЛИ		
1	Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні питань	0-3 балів
2	Вчасне виконання модульних контрольних заходів	0-5 балів
3	Інші види робіт, передбачені навчальною програмою (виконання ІНДЗ)	0-10 балів
ЗА ВИБОРОМ СТУДЕНТА		
1	Підготовка письмового реферату (не більше одного з дисципліни)	0-5 балів
2	Підготовка різних видів методичного забезпечення навчальної дисципліни (тести, творчі завдання тощо)	0-5 балів
ЗАХОЧУВАЛЬНІ БАЛИ		
1	Публікація статті у виданні за напрямом навчальної дисципліни	10 балів
2	Виступ з доповіддю на студентській науковій конференції	10 балів
3	Участь у всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	10 балів

9. КРИТЕРІЙ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

при формі контролю «екзамен»

В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо).

Поточний (модульний) контроль																Підсумковий контроль	
Змістовий модуль 1		МК 1	Змістовий модуль 2		МК 2	Змістовий модуль 3			МК 3	Змістовий модуль 4			МК 4	Змістовий модуль 5			МК 5
T1	T2		T3	T4		T5	T6	T7		T8	T9	T10		T11	T12		
3	3	4	5	3	5	3	3	5	5	5	5	3	5	5	3	5	30
70																	100

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

МК – модульний контроль

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань.

Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

10. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» включає:

- освітню програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення:

Коваленко Л.Г. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів вищої освіти спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Другого рівня вищої освіти (магістр). Умань: Уманський НУС. 2025. 24 с.;

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Коваленко Л.Г. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів вищої освіти спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Другого рівня вищої освіти (магістр). Умань: Уманський НУС. 2025. 26 с.;

- завдання для модульного контролю знань;
- рекомендована література.

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник. Київ : ЦУЛ ; Фенікс, 2003. 440 с.
5. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2012. 448 с.
6. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент: підруч. Суми: Університетська книга, 2010. 334 с.
7. 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.
8. Інноваційні ресторани технології: навчально-методичний посібник / Укл. Л.М.Лояк. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
9. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2010. 472 с.
10. Мальська М. П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
11. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К.: НУХТ, 2014. 93 с.
12. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
13. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.

Додаткова

1. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства. *Економіка. Управління. Інновації*. 2012. №2(8).
2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
4. Пащута М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 118 с.
5. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. 2005. №1. С.5-11.
6. П'ятницька Г.Т. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. 2013. №1(65). С.122-126.
7. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства. *Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля*. 2013. №16. С.224-228.
8. Коваленко Л.Г., Нагернюк Д.В. Інноваційні технології в іміджевому вимірі суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу. *Наукові перспективи*. 2025. № 1(55).

13. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ:

1. Consumers Affair – сайт ресурсів Європейської комісії. URL: http://ec.europa.eu/consumers/strategy/index_en.htm
2. The European Consumer Voice in Standardization. URL: <http://www.anec.org/>
3. The European Consumer's Organization. URL: <http://www.beuc.org/>
4. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>
5. Українська інформаційна система. URL: <http://www.utis.com.ua>
6. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. Офіційний сайт. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua/>
7. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.
10. Міністерство культури та інформаційної політики України. URL: <https://mkip.gov.ua/content/turizm.html>
11. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>
12. The World Tourism Organization (UNWTO). URL: <https://www.unwto.org>

14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в УНУС. Визнання результатів навчання в межах курсу можливе за умови участі в таких активностях як програми академічної мобільності, навчання неформальній та/або інформальній освіті тощо.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

15. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанного бізнесу», здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності УНУС. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат <http://surl.li/gasewa>, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

16. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

У робочій програмі оновлено зміст навчальної дисципліни, переглянуто методичне забезпечення, доповнено список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.