

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри

  
(підпис)

Т.В. Капліна  
(ініціали, прізвище)

«31» серпня 2022р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

Вибіркової навчальної дисципліни «**Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві**»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування  
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти магістр  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Протокол від 31.08. 2022 року № 1

**Полтава 2022**

Укладач: Столярчук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.т.н., доцент

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня магістр



(підпис)

Н.В. Рогова  
(ініціали, прізвище)

«31» серпня 2022р.

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни .....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	9
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	9
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	9

### Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 1,5 роки)

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: «Інновації в готелях і ресторанах», «Основи наукових досліджень» Постреквізити: «Стратегічний маркетинг»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 20		
- самостійна робота: 1 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 4.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 6.		
- самостійна робота: 1 семестр 80.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 6 семестр екзамен		

### Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – сприяти формуванню у студентів широких теоретичних знань щодо інноваційних процесів та набуття навичок прикладної реалізації інновацій у ресторанному бізнесі

### Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p><b>РН 01.</b> 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.</p> <p><b>РН 03.</b> Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p><b>РН 04.</b> Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>РН 05.</b> Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p><b>РН 07.</b> Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p> <p><b>РН 08.</b> Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та</p>	<p><b>СК 1.</b> Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність створювати і впроваджувати продукто-ві, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у</p>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>кадрового забезпечення.</p> <p><b>РН 11.</b> 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.</p> <p><b>РН 13.</b> Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>РН 15.</b> Навички обґрунтовування пропозицій щодо шляхів екологізації підприємств готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї.</p> <p><b>СК 15.</b> Здатність розуміти екологічну концепцію підприємства готельного і ресторанного господарства та сучасні еко-тренди.</p>

### Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

#### Модуль 1. Аналіз і оцінка діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії в контексті виявлення перспектив їх розвитку

##### Тема 1. Інновація в готельно-ресторанній сфері як об'єкт управління

Вступ до дисципліни. Об'єкт, предмет, мета та завдання навчальної дисципліни «**Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві**». Характеристика компетентностей, яких набувають студенти при вивченні навчальної дисципліни. Взаємозв'язок із іншими навчальними дисциплінами.

Поняття «інновація» та «інноваційної діяльності» в ресторанній сфері. Класифікація інновацій. Типи інновацій та їх реалізація в готельно-ресторанній індустрії.

Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії. Аналіз ресторанної індустрії в контексті стратегій розвитку різних рівнів (міжнародних, регіональних, національних тощо). Готельно-ресторанна індустрія у консенсусі розвитку споріднених секторів. Визначення сприятливих умов і можливостей інноваційного розвитку готельно-ресторанного підприємства.

##### Тема 2. Встановлення критеріїв інноваційного розвитку

###### 2.1. Аналіз і оцінка об'єктів готельно-ресторанної індустрії та їх середовища діяльності

Наявні та потенційні ресурси для забезпечення інноваційної діяльності в готельно-ресторанній сфері. Конкурентний аналіз діяльності підприємства ресторанної індустрії за критеріями: природне та культурне оточення, якість і вартість послуг, асортимент продукції, ефективність технологій виготовлення продукції, екологічність тощо. Визначення сприятливих і несприятливих умов інноваційної діяльності об'єктів готельно-ресторанної індустрії (внутрішні та зовнішні аспекти).

Аналіз і оцінка кулінарної продукції, виробничих приміщень і місця надання послуг споживання харчових продуктів і напоїв із позиції інноваційного розвитку. Визначення проблемних і слабких місць у діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії та перспектив його розвитку.

Аналіз гастрономічних позицій підприємства в контексті концепції його діяльності та стратегічних планів розвитку. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанної індустрії, нові види кулінарії. Спеціалізація діяльності ресторанного підприємства. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та нові види обслуговування споживачів. Виявлення перспектив інноваційного розвитку підприємства ресторанної індустрії.

Територіальний і туристичний контекст надання послуг із харчування споживачам. «Гастрономічна спадщина», природні та культурні ресурси, географічне значення розміщення. Регіональні гастрономічні заходи (кулінарні майстер-класи, воркшопи, ярмарки, фестивалі, конкурси, дегустації тощо). Виявлення потенціалу можливого розвитку. Події та заходи щодо поширення гастрономічної культури регіону. Регіональні фактори, які змінюють враження споживача харчових продуктів, його вподобання та культури сприйняття послуги харчування.

Аналіз гастрономічного компонента в пакеті комплексних послуг туристичних агенцій і засобів розміщення. Оцінка консенсусу планів і програм ресторанних об'єктів, які входять до складу ресторанних ланцюгів і готельних мереж. Визначення моделі гастрономічних послуг та ідентифікація її компонентів.

## **2.2. Аналіз і оцінка здатності підприємства надавати готельно-ресторанні послуги відповідно до очікувань сучасного споживача**

Аналіз існуючого та потенційного попиту споживачів готельно-ресторанних послуг різних рівнів (світу, регіону, підприємства та його конкурентів). Ринок кулінарної продукції, його сегменти, сезонні зміни. Соціально-демографічна характеристика споживачів і виробників харчової продукції.

Порівняльний аналіз вражень споживача від отриманих ресторанних послуг і його попередніх очікувань. Рівні задоволеності споживачів при наданні послуг харчування, його пріоритети та вподобання. Антропологічний аспект ресторанних послуг. Гастрономічні звички та поведінка потенційних споживачів. Визначення привабливості пропонованого переліку гастрономічних послуг для споживача. Гастрономічний профіль споживача. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.

## **Модуль 2. Практичні аспекти реалізації інновації в готельно-ресторанній індустрії**

### **Тема 3. Розробка інновації в готельно-ресторанній сфері**

#### **3.1 Розробка концепції інновації в готельно-ресторанній сфері.**

Сутність інноваційного процесу в готельно-ресторанній сфері. Етапи інноваційного процесу. Модель креативного мислення.

Типи інновацій. Процесні, технологічні, продуктові та маркетингові інновації в готельно-ресторанній сфері.

Генерація інноваційних ідей для ресторанної сфери: процес, методи.

**3.2. Визначення інноваційного прототипу.** Розгляд варіативних сценаріїв проведення стратегій і технік, які забезпечують зниження слабких і підвищення сильних позицій підприємства готельно-ресторанної індустрії. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. Визначення інноваційного прототипу. Розробка моделі інновації об'єкту ресторанної індустрії. Деталізація компонентів моделі.

Формування стратегії інноваційного розвитку підприємства ресторанної індустрії. Суть і принципи планування інновацій. Виклики та стратегічні цілі. Стратегічні плани розвитку (на довгострокову та короткострокову перспективу).

### **Тема 4. Реалізація інновації в готельно-ресторанній сфері**

Реалізація інноваційного проекту в ресторанній сфері. Менеджмент інновації на підприємстві ресторанної індустрії. Підготовка задіяних учасників до сприйняття інновації. Мотивація працівників і інших зацікавлених сторін щодо реалізації інноваційної моделі об'єкту готельно-ресторанної індустрії.

Джерела і механізми фінансування інновацій. Залучення інвестицій у реалізацію інновацій у ресторанній сфері.

Ефективність інновацій у ресторанній сфері. Види ефектів (науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний).

Ризики реалізації інноваційного проекту в готельно-ресторанній індустрії. Оцінювання ризиків реалізації. Мінімізація харчових ризиків.

Механізми контролю та моніторингу інноваційного розвитку підприємства ресторанної індустрії. Моніторинг відгуків споживачів. Критерії управління, які забезпечують оцінку та моніторинг інноваційного розвитку підприємства готельно-ресторанної індустрії.

## Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

**Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (термін навчання 1,5 роки)**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кі- лькіс- ть го-	Назва теми та питання се- мінарського, практичного або лабораторного заняття	Кі- лькіс- ть го-	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кі- лькіс- ть го-
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Аналіз і оцінка діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії в контексті виявлення перспектив їх розвитку					
<p>Тема 1. Інновація в готельно-ресторанній сфері як об'єкт управління</p> <p>Лекція 1 . Інновація в готельно-ресторанній сфері як об'єкт управління</p> <p>1. Поняття «інновація» та «інноваційної діяльності» в готельно-ресторанній сфері.</p> <p>2. Класифікація інновацій.</p> <p>Лекція 2. Передумови інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії (продовження теми 1)</p> <p>1. Сутність і передумови інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії</p> <p>2. Вітчизняна ресторанна індустрія в контексті міжнародних і національних стратегій розвитку</p>	4	<p>Практичне заняття № 1.</p> <p>1.Поняття інновація та інноваційний процес в готельно-ресторанній сфері.</p> <p>2. Виконання ситуаційного завдання «Дослідження передумови інноваційного розвитку діючого ресторанного закладу»</p>	6	<p>Вивчення сутності та передумови інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії. Аналіз ресторанної індустрії в контексті стратегій розвитку різних рівнів (міжнародних, регіональних, національних тощо). Ресторанна індустрія у консенсусі розвитку споріднених секторів. Визначення сприятливих умов і можливостей інноваційного розвитку готельно-ресторанного підприємства.</p>	15
<p>Тема 2. Встановлення критеріїв інноваційного розвитку</p> <p>Лекція 1. Конкурентоспроможність підприємства готельно-ресторанної індустрії: загальні поняття та методичні підходи до оцінки.</p> <p>1. Загальна характеристика аналізу та оцінки об'єктів готельно-ресторанної індустрії</p> <p>2. Конкурентоспроможність ресторанної продукції та послуг</p> <p>3. Оцінка та аналіз конкурентоспроможності продукції та послуг ресторанного підприємства на ринку</p> <p>4. Оцінка та аналіз ресторанної інфраструктури, постачальників і партнерів, ресурсів</p> <p>5. Фактори (способи, чинники) підвищення конкурентоспроможності продукції та послуг готельно-ресторанного підприємства</p> <p>Лекція 2. Інноваційний потенціал готельно-ресторанного</p>	4	<p>Практичне заняття № 2.</p> <p>Виконання ситуаційного завдання «Аналіз діяльності готельно-ресторанного закладу при засобі розміщення»</p>	4	<p>Встановлення критеріїв інноваційного розвитку на прикладі конкретного підприємства готельно-ресторанної індустрії. Ознайомлення з сучасними тенденціями розвитку ресторанної індустрії, новими видами кулінарії. Регіональні аспекти розвитку ресторанних підприємств.</p> <p>Аналіз існуючого та потенційного попиту споживачів готельно-ресторанних послуг різних рівнів (світу, регіону, підприємства та його конкурентів). Ринок кулінарної продукції, його сегменти, сезонні зміни. Визна-</p>	15

підприємства 1. Інноваційний потенціал підприємства та його оцінка 2. Пріоритетні напрями інноваційної діяльності 3. Ринкова новизна готельно-ресторанної послуги 4. Вимоги споживачів до готельно-ресторанної продукції				чення привабливості пропонованого переліку готельно-ресторанних послуг для споживача.	
<b>Модуль 2. Практичні аспекти реалізації інновації в готельно-ресторанній індустрії</b>					
Тема 3. Розробка інновації в готельно-ресторанній сфері Лекція 1. 1. Поняття інноваційних процесів 2. Структура інноваційного процесу 3. Ресторанне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі  Лекція 2. 4. Стратегії інноваційного розвитку готельно-ресторанного підприємства 5. Процеси на стадії проектування та розробки продукції і послуг готельно-ресторанного господарства 6. Процеси на стадії планування та розробки виробничих процесів і процесів надання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства 7. Визначення інноваційного прототипу	4	Практичне заняття № 3. Виконання ситуаційного завдання «Визначення альтернативного різновиду інновації готельно-ресторанного закладу при засобі розміщення»	6	Розгляд варіативних сценаріїв проведення стратегій і технік, які забезпечують зниження слабких і підвищення сильних позицій підприємства готельно-ресторанної індустрії. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. Визначення інноваційного прототипу. Розробка моделі інновації об'єкту готельно-ресторанної індустрії. Деталізація компонентів моделі.	10
Тема 4 Реалізація інновації в готельно-ресторанній сфері Лекція 1. 1. Реалізація інноваційного проекту в готельно-ресторанній сфері. 2. Ефективність інновацій у готельно-ресторанній сфері.  Лекція 2. 3. Моніторинг і поліпшення нововведення 4. Поліпшення інноваційної діяльності готельно-ресторанного підприємства	4	Практичне заняття № 4. Виконання ситуаційного завдання «Реалізації інновацій на підприємстві готельно-ресторанної індустрії»	4	Реалізація інноваційного проекту в готельно-ресторанній сфері. Джерела і механізми фінансування інновацій. Ефективність інновацій у ресторанній сфері. Види ефектів (науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний). Ризики реалізації інноваційного проекту в готельно-ресторанній індустрії. Механізми контролю та моніторингу інноваційного розвитку підприємства готельно-ресторанної індустрії.	14
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>20</b>		<b>54</b>



## Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (3 балів); обговорення матеріалу занять (3 бали); виконання навчальних завдань (3 балів); завдання самостійної роботи (3 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (10 балів)	28
Модуль 2 (теми 4-5): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (4 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (4 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	32
екзамен	40
Разом	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. United Nations World Tourism Organization (UNWTO): official website [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www2.unwto.org/>
2. UNWTO (2020). Supporting Jobs and Economies through Travel and Tourism – A Call for Action to Mitigate the Socio-Economic Impact of COVID-19 and Accelerate Recovery <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421633>
3. UNWTO (2020). UNWTO Briefing Note – Tourism and COVID-19, Issue 2. Tourism in SIDS – the challenge of sustaining livelihoods in times of COVID-19. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284421916>
4. UNWTO (2021). Big Data for Better Tourism Policy, Management, and Sustainable Recovery from COVID-19. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284423095>
5. Берещак В. Як COVID-19 змінить готельний бізнес в Україні [Електронний ресурс] / В. Берещак // The Page. – 2020. – Режим доступу: <https://thepage.ua/ua/exclusive/sho-stanetsya-z-gotelyami-cherez-koronavirus>.
6. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org/>
7. Всесвітня туристична організація (UNWTO World Tourism Organization): офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.world-tourism.org>
8. 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.
9. Огляд ринку готелів: як відновлюються готелі України [Електронний ресурс] // Нерухомість. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://thepage.ua/ua/real-estate/gotelnij-rinok-ukrayini-golovni-trendi-za-1-pivrichchya-2020-roku>.
10. Подорожі, мобільні технології та чат-боти: офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com>
11. Стратегія інноваційного розвитку України на період до 2030 року [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.businesslaw.org.ua/strategiya-innovaciinogo-rozvtuku-ukrainy/>.

## Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>)