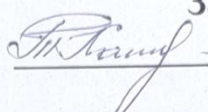


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувачка кафедри ГРКС  
 Т.В. Капліна, д.т.н., проф.  
«30» серпня 2023 р.

р.

## РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з 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 «Якість обслуговування в готелях і ресторанах» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Протокол від «30»серпня 2023 р. № 2

ПОЛТАВА 2023

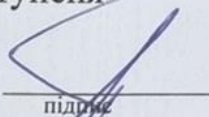
**Укладачі:** Капліна Т.В., завідувачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», д.т.н., професорка;

Рогова Н.В., доцент кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», к.т.н., доцент;

Столярчук В.М., доцент кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», к.т.н., доцент.

**ПОГОДЖЕНО:**

ГАРАНТ освітньої програми  
спеціальності  
ступеня



підпис

«30 » серпня 2023 року

«Готельно-ресторанна справа»  
Готельно-ресторанна справа  
магістр

Н.В. Рогова, к.т.н., доцент  
ініціали, прізвище

## 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 ресторанны 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
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.	ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
РН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.	СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку
РН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.	глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу СК7. Здатність до підприємницької діяльності СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

### **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**

Нааявні 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)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
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 бали); 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

Примітка: За додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів

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

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

**Кодекс честі студента** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

**Положення про академічну доброчесність** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochnest.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochnest.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf).

**Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти**

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка*(розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

#### **Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю форміекзамену

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro\\_apel\\_pidsumkontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_apel_pidsumkontr.pdf)

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>.

#### **Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/student-skyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

## **Розділ 6. Інформаційні джерела**

1. Антонюк Л. Л., Поручник А. М., Савчук В. С. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації: Монографія. — К.: КНЕУ, 2003. — 394 с.
2. Василенко В.О., Шматко В.Г. Інноваційний менеджмент: навч. посібник. Видання 3-є, ви. та доп. / За редакцією В.О. Василенко. — К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 440 с
3. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. М. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформації економіки. Навч. посіб. — К.: Центр учбової літератури, 2012. — 448 с.
4. Ілляшенко С.М. Інноваційний менеджмент : підручник. / С.М. Ілляшенко. — Суми : ВТД «Університетська книга», 2010. — 334 с.
5. 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.
6. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. — К.: КНЕУ, 2003. — 504 с.
7. Маркетинг. Менеджмент. Інновації: монографія / за ред. д.е.н., професора С.М. Ілляшенка.—Суми:ТОВ «Друкарський дім «Папірус», 2010. — 621 с.
8. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О П'ятницька. — К.: Кондор-Видавництво, 2013. — 250 с.
9. Grosul V., Balaczka N. (2020) Digital marketing as an effective tool for crisis development of the restaurant business in the period of the pandemic and its recession. Entrepreneurship and innovation (electronic journal), no. 11–2, pp. 7–12. DOI: <https://doi.org/10.37320/2415-3583/11.20>.
10. Terplyuk M. (2022) Tsyfrovі tekhnolohiyi v covid-zaleznomu sotsialnoekonomichnomu prostori. (Digital technologies in the covid-dependent socio-economic space). Innovative entrepreneurship: state and prospects of development: Collection. materials VII All-Ukrainian. science and practice conferences. K. KNEU (in Ukrainian)
11. Mikhnenko M., Lykholat O., Vyshnikina O. (2022) Ekolohichnist' ta svidome spozhyvannya yak innovatsiynu napryam rozvytku industriyi hostynnosti Ukrayiny. (Environmentalism and conscious consumption as an innovative direction of development of the hospitality industry of Ukraine) Economic and social relations in the field of physical culture and service (in Ukrainian)
12. Kish G., Shpis N. (2022) Zavdania, meta ta instrumenti antikrizovogo enedzhmentu restorannih pidpriemstv v umovah pandemii covid-19. (Tasks, goals and tools of anti-crisis management of restaurant enterprises in the conditions of the Covid-19 pandemic) Eastern Europe: Economy, Business and Management. DOI: <https://doi.org/10.32782/easterneurope.34-16> (in Ukrainian)

## **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/>)