

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 1

## **ЗАТВЕРДЖЕНО**

Науково-методичною радою  
Державного університету  
«Житомирська політехніка»

30 березня 2023 р. протокол № 07

### **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 Сфера обслуговування

факультет бізнесу та сфери обслуговування  
(назва факультету)

кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні  
кафедри туризму та готельно-  
ресторанної справи  
(назва кафедри)

10 березня 2023 р., протокол № 01

Розробник: к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної  
справи, Андрій ЧАГАЙДА  
(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім'я)

Житомир  
2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 2

Методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 20 с.

Рецензенти:

Марина КРУГЛЯК – к.і.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Анна ШЕСТАКОВА – к.е.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Затверджено на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної  
справи

10 березня 2023 р., протокол № 01

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 3

## ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій.	6
Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві.	6
Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa.	6
Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa.	6
Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa.	6
Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів.	6
Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.	7
Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу.	7
Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі.	7
Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів.	7
Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі.	7
Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини.	8
Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства	8
Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі.	8
Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування.	8
Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг.	8
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ	9
ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ	10
ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ / ІСПИТУ	14
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	17

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 4

## ВСТУП

**Метою навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» є:** розширення і поглиблення знань сучасного стану і перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оволодіння сучасними практичними навичками організації інноваційних технологій, ознайомлення із напрямками розвитку інноваційних форм сервісу закладів готельно-ресторанного господарства різних форматів.

**Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:**

- формування у студентів компетенцій щодо досліджень інноваційної діяльності;
- вивчення та опанування основ інноваційної діяльності і технологій закладів індустрії гостинності;
- оволодіння навичками організації і управління інноваційними процесами;
- дослідження інновацій у матеріально-технічній базі закладів індустрії гостинності;
- набуття знань і навичок для комплексного розуміння проблем інноваційної діяльності.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ЗК2.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

**ЗК3.** Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

**ЗК6.** Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

**СК2.** Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

**СК4.** Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

**СК8.** Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК11.** Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

**СК14.** Здатність здійснювати управлінську діяльність за мінливих умов в гібридному середовищі

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 5

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ПРН2.** Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу

**ПРН3.** Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

**ПРН11.** 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

**ПРН14.** Ідентифікувати сферу використання та можливості застосування штучного інтелекту в HoReCa

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 6

## ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

### **ТЕМА 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій.**

1. Поняття інновацій, їх функції та роль в сучасному світі.
2. Основні етапи життєвого циклу інновації.
3. Основні підходи до вивчення інновацій. Види і типи інновації

### **ТЕМА 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві.**

1. Становлення поняття «інновація у сфері HoReCa».
2. Класифікація інновацій та інноваційних процесів.
3. Типи інновацій на підприємствах готельно-ресторанної індустрії

### **ТЕМА 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa.**

1. Класифікація об'єктів інтелектуальної власності.
2. Документи, які складають основу інтелектуального товару.
3. Характеристика патентів, історія їх виникнення, особливості використання.
4. Формування ринку інтелектуальних продуктів HoReCa

### **ТЕМА 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa.**

1. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних та ресторанних підприємств.
2. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому.
3. Прогнозування на експериментальній основі.
4. Прогнозування на основі намірів і думок експертів.
5. Пошук джерел і генерації ідей.

### **ТЕМА 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa.**

1. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів у сфері HoReCa.
2. Вимоги до системи показників ефективності інновацій.
3. Комплексна оцінка інноваційної діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
4. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві.

### **ТЕМА 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів.**

1. Фактори, які характеризують інноваційний потенціал міжнародних готельних та ресторанних мереж.
2. Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інноваційній основі.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 7

3. Основні напрями інноваційної конкуренції міжнародних готельних та ресторанних мереж.

4. Тренди віртуалізації готельних та ресторанних корпорацій.

5. Системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях.

### **ТЕМА 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.**

1. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг у сфері HoReCa.

2. Об'єкти економічних інновацій у сфері HoReCa на рівні країни, регіону, підприємства.

3. Інноваційні методи залучення інвестицій у сфері HoReCa.

### **ТЕМА 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу.**

1. Інноваційні формати butik-отелів.

2. Інноваційні формати апартаментів.

3. Інноваційні формати еко-ресортів

4. Інноваційні формати smart-отелів.

5. Інноваційні формати «Free flow», «Fine dining», «Fast casual», «Quick'n'casual» у ресторанному бізнесі.

### **ТЕМА 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі.**

1. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, ресторану, бару, організації надання сервісних послуг.

2. Використання брендингу та PR-технологій.

3. Вимоги до будівель та споруд підприємств сфери HoReCa.

4. Інноваційні підходи до будівництва, реконструкції і технічного переозброєння підприємств сфери HoReCa.

### **ТЕМА 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів.**

1. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту.

2. Новітні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у готельно-ресторанній індустрії.

3. Підхід до надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей.

### **ТЕМА 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі.**

1. Новітні сервісні платформи і смартфон-застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReCa.

2. Глобальні (GDS) та альтернативні (ADS) системи бронювання.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 8

3. Розумні технології реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.

4. Планшетні е-Menu в барах, пабах і ресторанах на базі сенсорних терміналів.

5. Великі сенсорні дисплеї eMenuBoard.

6. Сенсорно-проекторна система Microsoft Surface тощо

**ТЕМА 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини.**

1. Технологія конструювання нової ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.

2. Регулювання технологічних процесів виробництва інноваційної ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження.

3. Інноваційні концепції ф'южн-кухні та молекулярної кухні

**ТЕМА 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства**

1. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві.

2. Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей.

3. Сучасні інноваційні види та способи обробки харчових продуктів.

**ТЕМА 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі.**

1. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.

2. Інноваційні засади роботи бариста.

3. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України.

**ТЕМА 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування.**

1. Характеристика заходів формату «гала-івент» у світовій практиці ресторанного бізнесу.

2. Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах.

3. Створення багатоваріантного меню.

**ТЕМА 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг.**

1. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг.

2. Індивідуальний підхід менеджера закладу HoReCa профілю до налагодження оптимальної для персоналу даної організації системи контролю якості.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 9

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

За обраною темою підготувати тези доповіді за напрямом впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі

### Методичні рекомендації для виконання практичної роботи:

*Вимоги до подання матеріалів до збірника тез.*

Тези оформлюються у файлі типу «документ Microsoft Word Формат сторінки – А4, поля – 25 мм з усіх боків, орієнтація книжкова, шрифт «Times New Roman», розмір – 10 пунктів, міжрядковий інтервал – одинарний, без відступів). Текст обсягом 1 або 2 повні сторінки.

Складові тез:

1. Індекс УДК у лівому верхньому кутку (9 пунктів).
2. Прізвище та ініціали автора, наукового керівника, посада, науковий ступінь, вчене звання напівжирним, виключка вправо – скорочено (11 пунктів).
3. Назва навчального закладу повністю (10 пунктів, курсив).
4. Тема доповіді (назва тези) – напівжирним, виключка по центру (12 пунктів).
5. Текст тези – виключка по ширині тексту, міжрядковий інтервал одинарний, абзацний відступ – 6 мм.
6. Список використаних джерел (ОБОВ'ЯЗКОВО). Посилання на джерела в тексті подаються за таким зразком: [3], де 3 – номер джерела за списком використаних джерел. Список літературних джерел необхідно оформлювати відповідно до ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 10

## ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
1	Що розуміється під інноваційною діяльністю?	А. Копіювання існуючих ідей Б. Запозичення технологій від конкурентів В. Впровадження новаторських ідей та методів Г. Відмова від будь-яких змін Д. Підтримка статус-кво
2	Який фактор впливає на успішність інноваційної діяльності?	А. Збереження традицій Б. Відсутність ризиків В. Статичне середовище Г. Гнучкість та здатність до змін Д. Відсутність конкуренції
3	Що означає термін "інноваційний процес"?	А. Вивчення минулих технологій Б. Вдосконалення існуючих виробничих процесів В. Сукупність етапів впровадження новаторських ідей Г. Відхід від сучасних підходів Д. Збереження статус-кво
4	До яких переваг може призвести інноваційна діяльність для підприємства?	А. Збільшення ризиків Б. Зменшення конкурентоспроможності В. Покращення ефективності та конкурентних позицій Г. Зниження рівня технічного розвитку Д. Жодної правильної відповіді
5	Як визначається інноваційна ефективність?	А. Збільшення кількості вироблених товарів Б. Вартість інноваційних проектів В. Сприяння здоров'ю співробітників Г. Відношення результатів інновацій до витрат Д. Вдосконалення існуючих виробничих процесів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 Екземпляр № 1	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023 Арк 19 / 11
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
6	Яка інформаційна технологія в готельній галузі дозволяє гостям електронно реєструватися та вибирати номери через мобільний додаток?	А. Інтернет-бронювання Б. Системи керування відносинами з клієнтами (CRM) В. Системи електронного ключа Г. Мобільні платежі Д. Системи управління гостьовою базою (PMS)
7	Що включає в себе сутність прогнозування інновацій?	А. Тільки аналіз минулих інноваційних проектів Б. Прогнозування тільки фінансових результатів В. Аналіз потреб ринку та передбачення майбутніх тенденцій у розвитку галузі Г. Тільки оцінка ризиків інноваційних проектів Д. Врахування тільки власних потреб компанії
8	Які можливості для інновацій в готельному та ресторанному бізнесі може відкрити використання нових технологій?	А. Тільки автоматизація обслуговування Б. Покращення процесів управління та обслуговування В. Використання тільки традиційних методів готування Г. Тільки введення бронювання через телефон Д. Зменшення вартості робочої сили
9	Які стимули можуть сприяти інноваційній діяльності в готельному та ресторанному господарстві?	А. Врахування тільки потреб власників компаній Б. Тільки підвищення цін на продукти В. Врахування змін в суспільних уподобаннях та культурі споживання Г. Тільки зниження вартості рекламних кампаній Д. Лише підвищення оплати праці працівників

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023 Арк 19 / 12
<i>Екземпляр № 1</i>		
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
10	Які фактори можуть впливати на внутрішні імпульси для інновацій в готельному та ресторанному господарстві?	А. Тільки економічні чинники Б. Потреба в розвитку нових продуктів В. Вплив лише власних традицій Г. Тільки глобальні тенденції Д. Зміни у законодавстві тільки
11	Які зовнішні чинники можуть бути імпульсами для інновацій у готельному та ресторанному бізнесі?	А. Тільки власні плани компанії Б. Зміни в економіці та суспільстві В. Врахування потреб місцевих громад Г. Вплив рекламних кампаній Д. Дотримання традицій галузі
12	Що визначає термін "інновації в ресторанному господарстві"?	А. Відмова від традиційних страв Б. Впровадження новаторських підходів у роботі закладу В. Збереження старих методів обслуговування Г. Відсутність технологічних змін у кулінарному процесі Д. Зменшення розміру порцій
13	Які можливості відкриває впровадження технічних інновацій у ресторанному господарстві?	А. Покращення якості страв Б. Заборона використання нових добавок В. Збереження традиційних методів обслуговування Г. Зменшення вартості продукції Д. Відмова від автоматизації
14	Які особливості впровадження маркетингових інновацій в ресторанному бізнесі?	А. Відсутність потреби в рекламі Б. Використання традиційних методів просування В. Підвищення привабливості закладу та розширення аудиторії Г. Збереження традиційних цінових стратегій Д. Ігнорування змін у попиті клієнтів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 <i>Екземпляр № 1</i>	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023 <i>Арк 19 / 13</i>
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
15	Як впровадження інновацій може вплинути на екологічну сторону ресторанного господарства?	<p>А. Загострення екологічних проблем</p> <p>Б. Збереження традиційних методів обслуговування</p> <p>В. Зменшення відходів та використання екологічно чистих продуктів</p> <p>Г. Відмова від зовнішніх джерел енергії</p> <p>є) Використання одноразової упаковки</p>
16	Які можливості надає впровадження інновацій для залучення та утримання клієнтів?	<p>А. Збереження традиційних методів обслуговування</p> <p>Б. Створення унікального клієнтського досвіду та використання лояльних програм</p> <p>В. Відмова від рекламних акцій та промо-подій</p> <p>Г. Використання тільки загальновідомих страв</p> <p>Д. Зменшення тривалості обслуговування</p>
17	Які інноваційні технології можуть бути використані для покращення обслуговування гостей в готелях?	<p>А. Відмова від використання інтернет-бронювань</p> <p>Б. Використання системи штучного інтелекту для персоналізованого обслуговування</p> <p>В. Збереження паперової документації</p> <p>Г. Наявність Wi-Fi для гостей</p> <p>Д. Збереження класичного методу реєстрації гостей</p>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1 Арк 19 / 14	
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
18	Які можливості надає використання розширеної реальності (Augmented Reality, AR) в готельному бізнесі?	А. Стандартне оформлення номерів перетворюється на інноваційне Б. Відсутність безпосередньої взаємодії з гостями В. Використання AR для інтерактивної взаємодії та інформацією про послуги Г. Збереження традиційних карт готелю Д. Використання AR для оптимізації процесів
19	Як використання блокчейн-технологій може покращити безпеку в готельно-ресторанному бізнесі?	А. Втрачається необхідність у захисті інформації Б. Зберігає традиційні методи безпеки В. Застосовується для захисту особистих даних та транзакцій Г. Відмова від системи відстеження товарів Д. Використання централізованих систем відеоспостереження
20	Яка роль креативності у впровадженні інновацій в бізнесі?	А. Використання тільки стандартизованих технологій Б. Зниження кількості співробітників В. Забезпечення нових ідей та можливостей для інновацій Г. Відсутність обміну досвідом з іншими компаніями Д. Визначення критеріїв успішності

### ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ / ІСПИТУ

1. Інноваційні методи формування пакету додаткових послуг в готельному підприємстві.
2. Особливості організації велнес-послуг в закладах готельного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 15

3. Класифікація закладів ресторанного господарства за рівнем та специфікою надаваних послуг.
4. Оцінка ефективності та планування інновацій на готельному підприємстві.
5. Особливості організації СПА-центрів в закладах готельного господарства.
6. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства нових форматів.
7. Роль соціальних технологій в формуванні іміджу готельного підприємства.
8. Інноваційні клінінгові технології в сучасних закладах готельно-ресторанного господарства.
9. Класифікація закладів ресторанного господарства формату Quick & Casual.
10. Етапи формування унікальної концепції готельного підприємства.
11. Коучінг як інноваційний метод управління персоналом підприємств готельного та ресторанного господарства.
12. Процес формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів
13. Технологія впровадження інновацій в систему комунікації готельного підприємства.
14. Новітні сервісні платформи і смартфон-застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReC
15. Переваги екологічно чистих продуктів.
16. Підвищення якості послуг в готельно-ресторанному комплексі шляхом впровадження інноваційної системи контролю та оцінки якості обслуговування.
17. Характеристика інфраструктурних, технологічних і економічних інноваційних процесів у сфері HoReCa.
18. Класифікація методів прогнозування та прогнозів інноваційних ідей для готельних підприємств
19. Фінансове забезпечення інноваційного розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
20. Новітні автоматизовані системи управління готелями.
21. Обґрунтуйте можливість залучення до штату готельних підприємств фрілансерів. Які категорії працівників готелю можна залучати на основі технології фрілансу?
22. Розробка стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
23. Характеристика типів інноваційних процесів у готельному господарстві.
24. Види, на які розділяються соціальні інновації в готельних підприємствах.
25. Напрями удосконалення сучасних технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 16

26. Сутність моделювання інноваційних процесів.
27. Характеристика концепції екологічних готелів.
28. Концепція універсального дизайну в проектуванні закладів розміщення.
29. Джерела інноваційних ідей, їх характеристика.
30. Вимоги до обслуговування людей з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.
31. Інноваційні енергозберігаючі технології в проектуванні закладів розміщення.
32. Передумови інноваційної діяльності сучасних підприємств готельного господарства.
33. Технологічні інновації у готельному господарстві.
34. Бенчмаркетинг як метод підвищення якості готельних послуг.
35. Імпульси і стимули інноваційної діяльності в готельному та ресторанному господарстві
36. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві.
37. Інноваційні технології управління якістю на підприємствах готельного господарства.
38. Сутність прогнозування інновацій.
39. Необхідність впровадження інновацій у забезпеченні безпеки готельних підприємств.
40. Інноваційні технології підбору та адаптації персоналу готельних підприємств.
41. Характеристика стратегічних напрямів інноваційного розвитку підприємства.
42. Класифікаційні ознаки додаткових послуг підприємств ресторанного господарства.
43. Інноваційні PR– технології просування ресторанних послуг.
44. За якими ознаками розрізняються інновації у сфері HoReCa?
45. Особливості флейрингу як інноваційної форми надання послуг бармена.
46. Інноваційні PR – технології просування готельних послуг.
47. У чому полягає інноваційна діяльність у сфері HoReCa?
48. Види івент-заходів. Приклади івент-заходів різних форматів.
49. Інноваційні напрями впровадження екологічного менеджменту в діяльності підприємств ресторанного господарства.
50. Етапи розробки концепції інноваційного продукту готельного підприємства
51. Класифікаційні ознаки інноваційних видів меню.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 17

52. Інноваційні напрями впровадження екологічного менеджменту в діяльності підприємств готельного господарства.
53. Різниця між базовими, ключовими й провідними технологіями готельного обслуговування.
54. Види кейтерингового обслуговування.
55. Особливості впровадження ІТ-технологій на підприємствах ресторанного господарства.
56. Різниця між техніко-економічним та об'ємно-календарним плануванням.
57. Особливості лікувального харчування, гомеопатії, фітотерапії і лікувальних мінеральних вод у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.
58. Особливості впровадження ІТ-технологій на підприємствах готельного господарства.
59. Взаємодія інформаційних потоків, які виникають під час бізнес-планування інноваційного проекту.
60. Методика проведення лікувального харчування в дієтичних їдальнях.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### *Основна література*

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяїнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
2. Електронні системи в галузі : навч. посіб./ О. В. Кузьмін, Т. О. Роман, Л. М. Акімова, О. В. Чемакіна ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во “ВНЗ “Міжрегіональна академія управління персоналом” ; Нац. авіац. ун-т. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 168 с.
3. Енергоефективна побутова техніка в готельних комплексах : навч. посіб. / Н. О. Перетяка, Л. В. Коломієць, К. Ф. Боряк та ін. ; за заг. ред. Л. В. Коломійця ; Одес. держ. акад. техн. регулювання та якості. – Одеса : Бондаренко М.О., 2019. – 250 с.
4. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с.
5. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовщина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Вид. 2-е, стер. – Харків : Світ Книг, 2019. – 486 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 18

6. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2019. – 628 с.
7. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.
8. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : Кондор, 2019. – 292 с.

### *Допоміжна література*

1. Антонюк Л. Л. Інновації : теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук. – Київ : КНЕУ, 2003. – 394 с.
2. Влащенко Н. М. Інноваційні технології в готельному господарстві : навч. посібник / Н. М. Влащенко – Харків : Вид-во ТОВ «Друкарня МАДРИД», 2014. – 128 с
3. Влащенко Н. М. Розвиток санаторно-курортного комплексу регіону : соціально-економічний аспект : монографія / Н. М. Влащенко; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків : ХНАМГ, 2012. – 151 с.
4. Возняк Г. В. Інноваційна діяльність промислових підприємств та способи її фінансування в Україні : монографія / Г. В. Возняк, А. Я. Кузнєцова; Національний банк України; Ун-т банківської справи; Львівський ін-т банківської справи. – Київ : УБС НБУ, 2007. – 183 с.
5. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с
6. Германюк Я. Л. Дієтичне харчування при ожирінні та цукровому діабеті : монографія / Я. Л. Германюк, П. О. Карпенко, М. І. Пересічний. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 1997. – 352 с.
7. Економіка й організація інноваційної діяльності : підручник / О. І. Волков, М. П. Денисенко, А. П. Гречан та ін.; [під ред. проф. О. І. Волкова], проф. М. П. Денисенка. – Київ : ВД «Професіонал», 2004. – 960 с.
8. Економіка України: інвестиційно-інноваційні проблеми розвитку: колективна монографія / [за ред. В. Ф. Беседіна, А. С. Музичука]. – Київ : НДЕІ. – 2006. – 552 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 04.01/241.00.1/М/ОК9- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 19

9. Ілляшенко С.М. Управління інноваційним розвитком / С.М. Ілляшенко. - Суми : Університ. кн., 2015. - 278 с
10. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія / Л. Д. Завідна. – Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017. – 600 с.
11. Захарченко В. І. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки : навч. посібник / В. І. Захарченко, Н. М. Корсікова, М. Н. Меркулов. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 448 с
12. Зинов В. Г. Управління інтелектуальною власністю / В. Г. Зинов. – Київ : Центр комерціалізації технологій. – 2002. – 552 с
13. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навч. / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 144 с.
14. Макаренко І. П. Національна інноваційна система України : проблеми і принципи побудови / І. П. Макаренко, Н. М. Копка, О. Г. Рогожин. – Київ : Ін-т проблем національної безпеки, 2007. – 520 с.
15. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: консп. лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. С. Павлюченко – Київ : НУХТ, 2014. – 93 с.
16. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. – К. : Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с
17. Черевко О. І., Пересічний М. І., Пересічна С. М. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Харків : ХДУХТ, 2017. – 940 с.

### Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України Режим доступу: [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] Режим доступу: [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
3. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] <https://www.theconsumergoodsforum.com>
4. Сайт Всесвітньої туристичної організації ООН [Електронний ресурс] Режим доступу: [www.unwto.org](http://www.unwto.org)
5. Сайт Європейської туристичної комісії [Електронний ресурс] Режим доступу: [www.etc-corporate.org](http://www.etc-corporate.org)