**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування
(назва факультету)
28 серпня 2025 р., протокол № 7
Голова Вченої ради
_____ Галина ТАРАСЮК

# РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЇ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ У СФЕРІ HoReCa»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр»
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
(назва факультету)
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
(назва кафедри)

Схвалено на засіданні
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
(назва кафедри)
26 серпня 2025 р.,
протокол № 5

Завідувач кафедри
_____ Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної програми
_____ Альона КЛИМЧУК


Розробник: старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ГОРШКОВА Людмила
(науковий ступінь, посада, прізвище та власне ім'я)


Житомир
2025 – 2026 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Інновації та управління якістю у сфері HoReCa» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сери обслуговування від 28 серпня 2025 р., протокол № 7.

# 1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма здобуття вищої освіти</td><td>заочна форма здобуття вищої освіти</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів 5</td><td>Галузь знань<br>J «Транспорт та послуги»</td><td colspan="2">обов’язкова<br>(обов’язкова, вибіркова)</td></tr>
<tr><td>Модулів[1] – 1</td><td rowspan="4">Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Змістових модулів – 2</td><td>__2025</td><td>__</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин – 150</td><td>1</td><td>__</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тижневих годин для денної форми навчання:<br>аудиторних _2<br>самостійної роботи – 3</td><td rowspan="10">Освітній ступінь «магістр»</td><td>48год.</td><td>__ год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>32 год.</td><td>__ год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>__ год.</td><td>__ год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>__70 год.</td><td>__ год.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: екзамен</td></tr>
</table>

Частка аудиторних занять і частка самостійної та індивідуальної роботи у загальному обсязі годин з навчальної дисципліни становить:

для денної форми навчання – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи.

[1] Кількість модулів та змістових модулів визначає викладач залежно від змісту навчальної дисципліни.

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета вивчення дисципліни** – розширення і поглиблення знань сучасного стану і перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оволодіння сучасними практичними навичками організації інноваційних технологій, ознайомлення із напрямами розвитку інноваційних форм сервісу закладів готельно-ресторанного господарства різних форматів.

Основні **завдання** навчальної дисципліни:

– формування у студентів компетенцій щодо досліджень інноваційної діяльності та управління якістю;

– вивчення та опанування основ інноваційної діяльності і управління якістю закладів індустрії гостинності;

– оволодіння навичками організації і управління інноваційними процесами у сфері HoReCa;

– дослідження інновацій у матеріально-технічній базі закладів індустрії гостинності;

– набуття знань і навичок для комплексного розуміння проблем інноваційної діяльності та управління якістю.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»:

**ІК** Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

**ЗК1.** Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

**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.

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

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльністьсуб’єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в

діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»:

**ПРН1.** 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.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

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.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Під час вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти зможуть отримати додатково наступні Soft skills:

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести дискусію і відстоювати свою позицію; навички працювати в команді;
- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; навички проведення презентації;
- *керування часом:* уміння справлятися із завданнями вчасно;
- *гнучкість і адаптивність:* гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблеми;
- *лідерські якості*: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння ставити мету, планувати діяльність;
- *особисті якості:* креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

## 3. Програма навчальної дисципліни

## Модуль 1
## Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності в індустрії гостинності

### Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій (ЗК2, ЗК6, СК4, СК10, ПРН1, ПРН4)

Поняття інновацій, їх функції та роль в сучасному світі. Поняття: «інновація - продукт» та «інновація - процес». Основні етапи життєвого циклу інновації. Основні підходи до вивчення інновацій. Види і типи інновацій.

### Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві (ЗК3, ЗК6, СК4, СК9, ПРН1, ПРН4)

Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельно-ресторанної індустрії. Становлення поняття «інновація у сфері HoReCa» та його основні визначення. Класифікація інновацій та інноваційних процесів. Типи інновацій на підприємствах готельно-ресторанної індустрії.

### Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa (ЗК3, ЗК6, СК4, СК9, ПРН1, ПРН5)

Характеристика і зміст поняття «інтелектуальний продукт». Інтелектуальний продукт як власність. Характеристика патентів, історія їх виникнення, особливості використання.

Ліцензія як форма передачі інноваційних технологій у сфері HoReCa. Поняття і основні складові права інтелектуальної власності. Формування ринку інтелектуальних продуктів HoReCa.

### Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa (ЗК2, ЗК 3, СК4, СК5, ПРН5, ПРН9)

Класифікаційні групи методів прогнозування доцільності та економічних вигод запровадження інновації. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів. Сутність і принципи планування інновацій. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого

процесу. Система планування інновацій у сфері HoReCa.

**Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa (ЗК2, ЗК6, СК9, СК10, ПРН4, ПРН7)**

Засади оцінювання ефективності інновацій – економічні, політичні, соціальні тощо. Рівні ефективності інноваційних проектів. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Комплексна оцінка інноваційної діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві.

## Змістовий модуль 2. Забезпечення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі

**Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів (ЗК3, ЗК6, СК4, СК9, ПРН7, ПРН8)**

Мережева концепція і специфіка брендованого продукту. Автоматизація і віртуалізація як характеристики готельних та ресторанних корпорацій нового покоління. Риси автоматизації готельних та ресторанних корпорацій. Тренди віртуалізації готельних та ресторанних корпорацій. Системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях.

**Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі (ЗК2, ЗК6, СК4, СК6, ПРН1, ПРН5)**

Економічні і соціальні ознаки технологічної революції у сфері HoReCa. Нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних та ресторанних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнеспланування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження. Інноваційні методи залучення інвестицій у сфері HoReCa.

**Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу (ЗК2, ЗК6, СК4, СК10, ПРН4, ПРН5)**

Класифікація сучасних форматів закладів готельного та ресторанного господарства. Інноваційні формати бутік-отелів, апарт-отелів, еко-ресортів, смартотелів та ін. Інноваційні формати «Free flow», «Fine dining», «Fast casual», «Quick’n’casual» та ін. у ресторанному бізнесі. Нова філософія меню

закладів ресторанного бізнесу сучасних форматів.

**Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі (ЗК2, ЗК3, СК6, СК10, ПРН5, ПРН9)**

Організаційна структура інноваційного колективу підприємства HoReCa. Інноваційні методи організації системи менеджменту готельного чи ресторанного підприємства, створення іміджу. Використання брендингу та PR-технологій. Інфраструктурні інновації у готельно-ресторанному бізнесі.

**Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів (ЗК3, ЗК6, СК4, СК6, СК10, ПРН4, ПРН9)**

Типові та креативні технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні, маркетингові. Новітні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у готельно-ресторанної індустрії. Підхід до надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей.

**Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі (ЗК2, ЗК3, СК6, СК9, СК10, ПРН7, ПРН8)**

Системи електронного управління готелем. SAAS-технології. Інноваційні технології дистрибуції в електронних системах бронювання, інтегрованих.

# 4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

| Змістові модулі і теми | Кількість годин | | | |
|---|---|---|---|---|
| | денна форма | | | |
| | усього | лекції | практичні (лабораторні) | самостійна робота |
| **Модуль 1** | | | | |
| **Змістовий модуль 1.** Основи інноваційної діяльності в індустрії гостинності | | | | |
| Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно- ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій. | 10 | 2 | 2 | 6 |
| Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві | 10 | 2 | 2 | 6 |
| Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa | 10 | 2 | 2 | 6 |
| Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa | 10 | 2 | 2 | 6 |
| Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa | 9 | 2 | 1 | 6 |
| Модульний контроль 1 | 1 | - | 1 | - |
| ***Разом за змістовий модуль 1*** | 50 | 10 | 10 | 30 |
| **Змістовий модуль 2.** Забезпечення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі | | | | |
| Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів | 17 | 6 | 4 | 7 |
| Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно- ресторанному бізнесі | 17 | 6 | 4 | 7 |
| Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. | 17 | 6 | 4 | 7 |
| Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі | 16 | 5 | 4 | 7 |
| Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів | 16 | 6 | 4 | 6 |
| Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі | 16 | 9 | 1 | 6 |
| Модульний контроль 2 | 1 | - | 1 | - |
| ***Разом за змістовий модуль 2*** | 100 | 38 | 22 | 40 |
| **ВСЬОГО** | 150 | 48 | 32 | 70 |

# 5. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|---|---|---|
| | | денна форма |
| **Модуль 1** | | |
| **Змістовий модуль 1.** | | |
| 1 | Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. | 2 |
| 2 | Тема 2. Інноваційні процеси та управління якістю в готельно-ресторанному господарстві | 2 |
| 3 | Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності та управління якістю у сфері HoReCa | 2 |
| 4 | Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa | 2 |
| 5 | Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa | 1 |
| | Модульний контроль 1 | 1 |
| **Змістовий модуль 2.** | | |
| 6 | Тема 6. Управління якістю інженерно-технічного обладнання готелів | 4 |
| 6 | Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій та управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі | 4 |
| 8 | Тема 8. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу | 4 |
| 9 | Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі | 4 |
| 10 | Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів | 4 |
| 11 | Тема 11. Технологічні інновації та управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі | 1 |
| | Модульний контроль 2 | 1 |
| **РАЗОМ** | | **32** |

# 6. Завдання для самостійної роботи

| № з/п | Назва теми | Кількість годин<br>денна форма |
|---|---|---|
| | **Модуль 1** | |
| | **Змістовий модуль 1.** Основи інноваційної діяльності в індустрії гостинності | |
| 1 | **Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу.**<br>Поняття інновацій, їх функції та роль в сучасному світі. Основні етапи життєвого циклу інновації. Основні підходи до вивчення інновацій. Види і типи інновації. | 8 |
| 2 | **Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві.**<br>Становлення поняття «інновація у сфері HoReCa». Класифікація інновацій та інноваційних процесів. Типи інновацій на підприємствах готельно-ресторанної індустрії. | 8 |
| 3 | **Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa.**<br>Класифікація об'єктів інтелектуальної власності. Документи, які складають основу інтелектуального товару. Характеристика патентів, історія їх виникнення, особливості використання. Формування ринку інтелектуальних продуктів HoReCa. | 5 |
| 4 | **Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa.**<br>Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних та ресторанних підприємств. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів. Пошук джерел і генерації ідей. | 5 |
| 5 | **Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa.**<br>Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів у сфері HoReCa. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Комплексна оцінка інноваційної діяльності підприємства готельно- ресторанного бізнесу. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. | |
| | **Змістовий модуль 2.** Забезпечення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі | |
| 6 | **Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів.**<br>Фактори, які характеризують інноваційний потенціал міжнародних готельних та ресторанних мереж. Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інноваційній основі. Основні напрями інноваційної конкуренції міжнародних готельних та ресторанних мереж. Тренди віртуалізації готельних та ресторанних корпорацій. | 10 |
| 7 | **Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.**<br>Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг у сфері HoReCa. Об'єкти економічних інновацій у сфері HoReCa на рівні країни, регіону, підприємства. | 10 |
| 8 | **Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.**<br>Інноваційні формати бутік-отелів, апарт-отелів, еко- ресортів, смартотелів та ін. Інноваційні формати «Free flow», «Fine dining», «Fast casual», «Quick'n'casual» та ін. у ресторанному бізнесі. | 10 |

| | | |
|---|---|---|
| 9 | **Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі.**<br>Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, ресторану, бару, організації надання сервісних послуг. Використання брендингу та PR- технологій. Вимоги до будівель та споруд підприємств сфери HoReCa. Інноваційні підходи до будівництва, реконструкції і технічного переозброєння підприємств сфери HoReCa. | 11 |
| 10 | **Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів.**<br>Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту. Новітні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у готельно-ресторанної індустрії. Підхід до надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. | 9 |
| 11 | **Тема 11. Технологічні інновації в готельно- ресторанному бізнесі.**<br>Новітні сервісні платформи і смартфон-застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReCa.<br>Глобальні (GDS) та альтернативні (ADS) системи бронювання. Розумні технології реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам. Планшетні e-Menu в барах, пабах і ресторанах на базі сенсорних терміналів. | 10 |
| **РАЗОМ** | | **70** |

## 7. Індивідуальні самостійні завдання

Підготувати доповідь з презентацією за однією із наведених тем:

1. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства нових форматів.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства формату Quick & Casual.
3. Класифікаційні ознаки інноваційних видів меню.
4. Класифікаційні ознаки додаткових послуг підприємств ресторанного господарства.
5. Особливості інноваційної форми надання послуг бармена.
6. Класифікація методів прогнозування та прогнозів інноваційних ідей для готельних підприємств
7. Види, на які розділяються соціальні інновації в готельних підприємствах.
8. Характеристика концепції екологічних готелів.
9. Інфраструктурні інновації у готельному бізнесі.
10. Технологічні інновації у готельному господарстві.
11. Процес формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів
12. Техніко-економічне та об’ємно-календарне планування.
13. Етапи розробки концепції інноваційного продукту готельного підприємства
14. Інноваційна діяльність у сфері HoReCa.
15. Характеристика стратегічних напрямів інноваційного розвитку підприємства.
16. Сутність прогнозування інновацій.
17. Імпульси і стимули інноваційної діяльності в готельному та ресторанному господарстві
18. Передумови інноваційної діяльності сучасних підприємств готельного господарства.
19. Характеристика типів інноваційних процесів у готельному господарстві.
20. Новітні автоматизовані системи управління готелями.
21. Характеристика інфраструктурних, технологічних і економічних інноваційних процесів у сфері HoReCa.
22. Новітні сервісні платформи і застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReCa
23. Інноваційні клінінгові технології в сучасних закладах готельно-ресторанного господарства.

24. Інноваційні технології управління якістю на підприємствах готельного господарства.

25. Інноваційні енергозберігаючі технології в проектуванні закладів розміщення.

26. Концепція універсального дизайну в проектуванні закладів розміщення.

27. Розробка стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.

1. **Пройти он-лайн курс «Безбар'єрність у галузі гостинності», як туристичні локації зробити достіпними для людей з інвалідністю на платформі**

«Дія. Освіта» https://osvita.diia.gov.ua/courses/accessibility-in-the-field-of-hospitality

2. Пройти он-лайн курс Мистецтво готельного бізнесу», як зробити так щоб гість бажав повертатись в готель на платформі «Дія. Освіта» https://osvita.diia.gov.ua/courses/the-art-of-hotel-service

## 8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються методи навчання, що сприяють досягненню відповідних програмних результатів.

| Результат навчання | Методи навчання |
|---|---|
| ПРН2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу | – Вербальні методи (лекція, пояснення)<br>– Наочні методи (демонстрація, ілюстрація)<br>– Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів)<br>– Дискусійний метод<br>– Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота)<br>– Ситуаційний метод<br>– Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей) |
| ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі | – Вербальні методи (лекція, пояснення)<br>– Наочні методи (демонстрація, ілюстрація)<br>– Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів)<br>– Дискусійний метод |

## 9. Методи контролю

Перевірка досягнення програмних результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

| Результат навчання | Методи контролю |
|---|---|
| ПРН2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу | – Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання<br>– Перевірка виконання домашніх завдань, практичних вправ<br>– Експрес-тестування<br>– Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань<br>– Самооцінювання та взаємооцінювання<br>– Перевірка виконання завдань модульного контролю<br>– Екзамен |
| ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі | – Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання<br>– Перевірка виконання домашніх завдань, практичних вправ<br>– Експрес-тестування<br>– Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань<br>– Самооцінювання та взаємооцінювання<br>– Перевірка виконання завдань модульного контролю<br>– Екзамен |

## 10. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Державному університеті «Житомирська політехніка» та розподілу балів, що наведений нижче.

Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни включає поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль проводиться для оцінювання рівня засвоєння знань, формування умінь і навичок здобувачів вищої освіти впродовж вивчення ними матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять.

Модульний контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за модуль (змістові модулі) навчальної дисципліни.

Модульний контроль проводиться під час навчального заняття після завершення вивчення матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Модульний контроль здійснюється у формі тестів.

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни. Підсумковий контроль здійснюється після завершення вивчення навчальної дисципліни або наприкінці семестру. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Процедура складання екзамену визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

## Розподіл балів з навчальної дисципліни

| Види робіт здобувача вищої освіти | Кількість балів за семестр | |
|---|---|---|
| | денна форма | заочна форма |
| Виконання завдань поточного контролю | 60 | 60 |
| Виконання завдань модульного контролю | 40 | 40 |
| **Підсумкова семестрова оцінка** | **100** | **100** |

## Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

| Види робіт здобувача вищої освіти | Кількість балів за семестр |
|---|---|
| | денна форма |
| Виконання завдань під час навчальних занять[1] | 48 |
| Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань[2] | 12 |
| Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (**додаткові – заохочувальні бали**)[3]: | 20 |
| 1. Перемога (участь) у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт | 10 (5) |
| 2. Підготовка наукових статей | 10 |
| 3. Підготовка тез доповідей наукових конференцій | 5 |
| 4. Виступ з презентацією тез доповідей наукових конференцій | 10 |
| 5. Участь у науково-дослідній роботі кафедри | 15 |
| **Разом за виконання завдань поточного контролю** | **60** |

[1] Кількість балів за виконання завдань під час навчальних занять визначає викладач у межах встановленого ліміту балів за поточний контроль та з урахуванням вагового коефіцієнту для даного виду робіт у діапазоні 0,6-1,0. Значення вагового коефіцієнта 1,0 може бути застосовано до навчальних дисциплін, у структурі яких передбачені лабораторні роботи. Наприклад, якщо викладач застосовує для виконання завдань під час навчальних занять ваговий коефіцієнт 0,8, то за навчальний семестр здобувач вищої освіти має можливість набрати 0,8 × 60 = 48 балів за даний вид робіт.

[2] Кількість балів за виконання та захист індивідуальних самостійних завдань визначає викладач у межах встановленого ліміту балів за поточний контроль та з урахуванням вагового коефіцієнту для даного виду робіт у діапазоні 0,0-0,4. Значення вагового коефіцієнта 0,0 може бути застосовано до навчальних дисциплін, у структурі

яких передбачені лабораторні роботи. Наприклад, якщо викладач застосовує для виконання та захисту індивідуальних самостійних завдань ваговий коефіцієнт 0,2, то за навчальний семестр здобувач вищої освіти має можливість набрати 0,2 × 60 = 12 балів за даний вид робіт. При цьому зарахування балів за виконання та захист індивідуального самостійного завдання здійснюється за умови, що здобувач вищої освіти набрав не менше 50% від максимальної кількості балів, які передбачені для даного виду роботи.

[3] Перелік видів робіт, за виконання яких здобувач вищої освіти може набрати додаткові (заохочувальні) бали з навчальної дисципліни, а також кількість додаткових (заохочувальних) балів у межах встановленого ліміту (до 20 балів) визначається на засіданні кафедри, на якій працює викладач.

**Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять**

| Види робіт здобувача вищої освіти[1] | Кількість балів за семестр | |
|---|---|---|
| | денна форма | заочна форма |
| Відповіді (виступи) на заняттях | 10 | - |
| Участь у дискусії | 6 | - |
| Виконання тестових завдань | 10 | - |
| Виконання та захист практичних завдань, вправ | 12 | - |
| Виконання домашніх завдань | 10 | - |
| **Разом за виконання завдань під час навчальних занять** | **48** | - |

[1] Перелік видів робіт здобувача вищої освіти, а також кількість балів за виконання кожного окремо виду робіт протягом навчального семестру у межах встановленого ліміту балів за виконання завдань під час навчальних занять визначає викладач.

З метою застосування цілих чисел для оцінювання активностей здобувачів вищої освіти під час навчальних занять протягом семестру використовується 100-бальна шкала оцінювання кожного окремо виду робіт. Розрахунок набраних здобувачем вищої освіти балів за виконання завдань під час навчальних занять за семестр проводиться за формулою:

$$Р_{НЗ} = (Р_{В_{100}} \times ВК_{В} + Р_{УД_{100}} \times ВК_{УД} + Р_{...} \times ВК_{...}) \times К_{НЗ}, \quad (1)$$

де $Р_{НЗ}$ – кількість набраних здобувачем вищої освіти балів за виконання завдань під час навчальних занять за семестр;

$Р_{В_{100}}$, $Р_{УД_{100}}$, $Р_{...}$ – кількість набраних здобувачем вищої освіти балів за семестр відповідно за відповіді (виступи) на заняттях, за участь у дискусії, за виконання іншого виду робіт, визначеного викладачем (кожний окремо вид робіт на навчальних заняттях оцінюється за 100-бальною шкалою);

$ВК_{В}$, $ВК_{УД}$, $ВК_{...}$ – вагові коефіцієнти відповідно за відповіді (виступи) на заняттях, за участь у дискусії, за виконання іншого виду робіт, визначеного викладачем. Значення вагових коефіцієнтів розраховуються шляхом ділення кількості балів, які встановлені за виконання окремого виду робіт під час навчальних занять, на сумарну кількість балів за виконання цих робіт (дані для розрахунку вагових коефіцієнтів наведено в табл. «Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять»);

$К_{НЗ}$ – коригувальний коефіцієнт, який визначається шляхом ділення кількості балів, що встановлені за виконання завдань під час навчальних занять, на 100 балів.

**Розподіл балів за виконання завдань модульного контролю**

| Види робіт здобувача вищої освіти | Кількість балів за семестр | |
|---|---|---|
| | денна форма | заочна форма |
| Виконання завдань модульного контролю 1[1] | 20 | - |
| Виконання завдань модульного контролю 2[1] | 20 | - |
| **Разом за виконання завдань модульного контролю** | **40** | **-** |

[1] Кількість модульних контрольних заходів протягом семестру, а також розподіл балів за модульними контрольними заходами визначає викладач у межах встановленого ліміту балів за модульний контроль. Зарахування балів за виконання завдань модульного контролю здійснюється за умови, що здобувач вищої освіти набрав не менше 60% від максимальної кількості балів, які передбачені для даного виду контролю. Якщо модульний контроль включає проведення декількох контрольних заходів протягом семестру, здобувач повинен набрати по 60% або більше від максимальної кількості балів, яка передбачена для кожного модульного контрольного заходу.

Якщо здобувач денної форми здобуття вищої освіти виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, склав модульний контроль і набрав у сумі 60 балів або більше, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни.

Якщо здобувач денної форми здобуття вищої освіти під час вивчення навчальної дисципліни виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, і набрав 60 балів або більше та бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю у формі екзамену. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю, а також бали за поточний контроль сумуються і формується семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Бали, які здобувач вищої освіти набрав за виконання завдань модульного контролю, при цьому не враховуються під час розрахунку семестрової оцінки з навчальної дисципліни.

У здобувача заочної форми здобуття вищої освіти семестрова оцінка за вивчення навчальної дисципліни формується як сума кількості балів за поточний контроль і кількості балів за підсумковий контроль.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі екзамену, якщо виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, і за поточний контроль у сумі набрав 36 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти за результатами поточного контролю набрав 25–35 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми. Вивчення окремих складових навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, здійснюється у вільний від занять здобувача вищої освіти час.

Якщо здобувач вищої освіти за результатами поточного контролю набрав від 0 до 24 балів (включно), він вважається таким, що не виконав вимоги робочої програми навчальної дисципліни та має академічну заборгованість. Здобувач вищої освіти отримує право за власною заявою опанувати навчальну дисципліну у наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми[2].

Процедура надання додаткових освітніх послуг здобувачу вищої освіти з метою вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, визначена у Положенні про надання додаткових освітніх послуг здобувачам вищої освіти в Державному університеті «Житомирська політехніка».

## Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

## Шкала оцінювання

| Шкала ЄКТС | Національна шкала | 100-бальна шкала |
|---|---|---|
| A | Відмінно | 90-100 |
| B | Добре | 82-89 |
| C | | 74-81 |
| D | Задовільно | 64-73 |
| E | | 60-63 |

[2] Положення щодо вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, не поширюється на останній семестр навчання на всіх рівнях вищої освіти.

| | | |
|---|---|---|
| FX | Незадовільно | 35-59 |
| F | | 0-34 |

## 11. Глосарій[1]

| № з/п | Термін державною мовою | Відповідник англійською мовою |
|---|---|---|
| 1 | Інноваційні технології | Innovative technologies |
| 2 | Життєвий цикл інновації | Life cycle of innovation |
| 3 | Інтелектуальний продукт | An intelligent product |
| 4 | Патент | Patent |
| 5 | Споживчий ринок | Consumer market |
| 6 | Рівні ефективності інновацій | Innovation efficiency levels |
| 7 | Готельно-ресторанний бізнес | Hotel and restaurant business |
| 8 | Глобалізація | Globalization |
| 9 | Конкуренція | Competition |
| 10 | Системи водопостачання | Water supply systems |
| 11 | Автоматизація | Automation |
| 12 | Управління капіталом | Capital management |
| 13 | Інноваційні формати готелів | Innovative formats of hotels |
| 14 | Інноваційні формати ресторанів | Innovative formats of restaurants |
| 15 | Інфраструктурні інновації | Infrastructural innovations |
| 16 | Соціальні інновації | Social innovations |
| 17 | Креативні технології | Creative technologies |
| 18 | Номенклатура додаткових послуг | Nomenclature of additional services |
| 19 | Новітні сервісні платформи | Newest service platforms |
| 20 | Управління якістю | Quality management |

[1] Кількість термінів з навчальної дисципліни становить 20-25. Якщо навчальна дисципліна викладається протягом більше як одного семестру, кількість термінів відповідно збільшується.

## 12. 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. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.

2. 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.

3. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Вид. 2-е, стер. – Харків : Світ Книг, 2019. – 486 с.

4. Соколенко А. С. Інноваційні ресторанні 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.

5. 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.

6. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолюк Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. «Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес»: навч. посібник. Електронне видання. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. 535 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.

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 інтелектуальної власністю / В. Г. Зинов. – Київ : Центр комерціалізації технологій. – 2002. – 552 с.

13. Олійник О.В., Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції автоматизації послуг в індустрії гостинності. Економіка, управління та адміністрування. 2022. Вип. 4 (102). С. 41-49.

14. 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.

15. Піддубний В.А., Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Красножон С.В. Вплив світових тенденцій зростання споживання новітніх харчових продуктів на українських споживачів. Збірник наукових праць. Формування ринкових відносин в Україні. 2022. Вип. 1 (248). С. 65-75.

16. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторанні 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.

18. Piddubnyi, V., Sabadosh, A., Mushtruk, M., Chahaida, A., Fedorov, V., Kravcheniuk, K., Krasnozhon, S., & Radchenko, I. (2024). Innovative thermodynamic modeling for enhanced yeast dough mixing: energy perspectives and applications. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 251–267. https://doi.org/10.5219/1951

**Інформаційні ресурси в Інтернеті**

19. Нормативні акти України Режим доступу: www.zakon.rada.gov.ua

20. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] Режим доступу: www.kmu.gov.ua

21. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] https://www.theconsumergoodsforum.com

22. Сайт Всесвітньої туристичної організації ООН [Електронний ресурс]

Режим доступу: www.unwto.org

23. Сайт Європейської туристичної комісії [Електронний ресурс] Режим доступу: www.etc-corporate.org


_____

*Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

** Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

*** Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).

**** Номер випуску робочої програми навчальної дисципліни (наприклад, 1, 2, 3…).

***** Календарний рік, в якому викладається навчальна дисципліна (наприклад, 2024). Якщо навчальна дисципліна викладається протягом декількох років, то зазначається перший рік.