

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування
27 серпня 2024 р., протокол № 8
Голова Вченої ради
Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи
27 серпня 2024 р.,
протокол № 8

Завідувач кафедри
Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробник: к.т.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Андрій ЧАГАЙДА

Житомир
2024 – 2025 н.р.

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/М/ ОК8-1-2024
	<i>Випуск 1</i>	<i>Зміни 0</i>	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 25 / 2</i>

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 27 серпня 2024 р., протокол № 8.

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	обов'язкова (обов'язкова, вибіркова)	
Модулів – 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		1-й	-
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		1-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи – 3,5	Освітній ступінь «магістр»	Лекції	
		32 год.	
		Практичні	
		32 год.	-
		Лабораторні	
		0 год.	-
		Самостійна робота	
56 год.	-		
		Вид контролю: екзамен	

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.

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 4

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 напрямками розвитку інноваційних форм сервісу закладів готельно-ресторанного господарства різних форматів.

Основні **завдання** навчальної дисципліни:

- 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»:

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

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 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.

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

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; 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*: етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Основи інноваційної діяльності в індустрії гостинності

Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій (ЗК2, ЗК6, СК4, СК11, ПРН2, ПРН3)

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 інновації

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 6

Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві (ЗК3, ЗК6, СК2, СК8, ПРН2, ПРН3)

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, СК8, ПРН2, ПРН3)

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, ЗК3, СК2, СК8, ПРН3, ПРН11)

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, СК8, СК11, ПРН2, ПРН11)

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.

Змістовний модуль 2. Забезпечення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів (ЗК3, ЗК6, СК4, СК8, ПРН11, ПРН14)

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 7

Мережева концепція і специфіка брендovanого 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, СК2, СК8, ПРН2, ПРН3)

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, СК2, СК8, ПРН2, ПРН3)

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, СК8, СК14, ПРН3, ПРН11)

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, СК2, СК8, СК14, ПРН2, ПРН11)

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

Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі (ЗК2, ЗК3, СК8, СК11, СК14, ПРН11, ПРН14)

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

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 8

готельними системами управління, які дозволяють в режимі on-line керувати процесом бронювання одночасно по великій кількості каналів продаж. Новітні сервісні платформи і смартфон-застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReCa.

Змістовний модуль 3. Інноваційні технології ресторанної індустрії.

Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини (ЗК2, ЗК3, СК2, СК4, ПРН3, ПРН11)

Моніторинг інноваційних технологій приготування страв. Особливості створення нового продукту в ресторанному господарстві. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції, наукове обґрунтування їхнього призначення. Технологія конструювання нової ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини. Регулювання технологічних процесів виробництва інноваційної ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження. Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем. Інноваційні концепції ф'южн-кухні та молекулярної кухні. Створює стратегії для ГРБ, розробки меню з акцентом на доступні та сезонні продукти, що знижує харчові відходи та забезпечує доступ до їжі.

Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства (ЗК3, ЗК6, СК2, СК4, СК8, ПРН2, ПРН3)

Новітні зразки матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві. Інноваційні методи направлених на зменшення споживання енергії в ГРБ, таких як використання енергоефективного обладнання, відновлюваних джерел енергії, та розумне управління ресурсами.

Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей. Сучасні інноваційні види та способи обробки харчових продуктів. Деглясування. Фламбування. Папільот. Барбекю. Кріо-кулінарія. Су-від технологія. КЕЧ технологія приготування страв тощо.

Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі (ЗК2, ЗК6, СК4, СК11, ПРН2, ПРН11)

Сучасні інноваційні технології в фаст-фудах, барах, кафе та кав'ярнях. Інноваційні засади роботи сомельє, впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. Формування винної карти залежно від спеціалізації закладу ресторанного господарства. Правила дегустації, споживання

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 9

алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. Інноваційні засади роботи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Інноваційні засади роботи каптестерера та ті-тестера. Інноваційні засади роботи вітальє тощо.

Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування (ЗК3, ЗК6, СК2, СК4, СК8, ПРН2, ПРН3)

Характеристика заходів формату «гала-івент» у світовій практиці ресторанного бізнесу. Особливості структури учасників подій формату «гала-івент» та оптимізація використання всіх видів ресурсного забезпечення. Особливості обслуговування при організації заходів формату «гала-івент». Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фанзонах; 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 (ЗК2, ЗК6, СК4, СК8, СК14, ПРН2, ПРН11, ПРН14)

Цілі та механізми інноваційного менеджменту в управлінні культурою сервісного обслуговування. Технології формування належного культурного рівня надання послуг. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг. Західні технології контролю якості. Індивідуальний підхід менеджера закладу HoReCa профілю до налагодження оптимальної для персоналу даної організації системи контролю якості. Надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. Інновацій у ГРБ через впровадження нових технологій, сприятиме зростанню продуктивності праці.

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності в індустрії гостинності								
Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій	7	2	2	3				

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 10

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa	7	2	2	3	-	-	-	-
Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa	6	2	1	3	-	-	-	-
Модульний контроль 1	1	—	1	—	-	-	-	-
Разом змістовий модуль 1	37	10	10	17	-	-	-	-
Змістовий модуль 2. Забезпечення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі								
Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	7	2	2	3	-	-	-	-
Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі	7	2	2	3	-	-	-	-
Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів.	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі	6	2	1	3	-	-	-	-
Модульний контроль 2	1	—	1	—	-	-	-	-
Разом змістовий модуль 2	45	12	12	21	-	-	-	-
Змістовий модуль 3. Інноваційні технології ресторанної індустрії								
Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства	7	2	2	3	-	-	-	-

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 11

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі	8	2	2	4	-	-	-	-
Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування	7	2	2	3	-	-	-	-
Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг	7	2	1	4	-	-	-	-
Модульний контроль 3	1	-	1	-	-	-	-	-
Разом змістовний модуль 3	38	10	10	18	-	-	-	-
ВСЬОГО	120	32	32	56	-	-	-	-

5. Темі практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій	2	-
2	Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві	2	-
3	Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності 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	-
6	Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів	2	-
7	Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	2	-

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 12

8	Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-ресторанного бізнесу	2	-
9	Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі	2	-
10	Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів.	2	-
11	Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі	1	-
	Модульний контроль 2	1	-
12	Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини	2	-
13	Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства	2	-
14	Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі	2	-
15	Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування	2	-
16	Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг	1	-
	Модульний контроль 3	1	-
	РАЗОМ	32	-

6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Змістовий модуль 1. Основи інноваційної діяльності в індустрії гостинності			
1	Тема 1. Теоретичні засади інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Сучасна класифікація інновацій. Поняття інновацій, їх функції та роль в сучасному світі. Основні етапи життєвого циклу інновації. Основні підходи до вивчення інновацій. Види і типи інновації	3	-
2	Тема 2. Інноваційні процеси в готельно-ресторанному господарстві. Становлення поняття «інновація у сфері HoReCa». Класифікація інновацій та інноваційних процесів. Типи інновацій на підприємствах готельно-ресторанної індустрії	4	-

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 13

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
3	Тема 3. Правові аспекти інноваційної діяльності у сфері HoReCa. Класифікація об'єктів інтелектуальної власності. Документи, які складають основу інтелектуального товару. Характеристика патентів, історія їх виникнення, особливості використання. Формування ринку інтелектуальних продуктів HoReCa	3	-
4	Тема 4. Прогнозування ефективності інновацій у сфері HoReCa. 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.	4	-
5	Тема 5. Основи оцінювання ефективності інновацій у сфері HoReCa. 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.	3	-
Змістовий модуль 2. Забезпечення інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі			
6	Тема 6. Інноваційні стратегії в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів. 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. Системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях.	4	-
7	Тема 7. Комплексна оцінка ефективності інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг у сфері HoReCa. Об'єкти економічних інновацій у сфері HoReCa на рівні країни, регіону, підприємства. Інноваційні методи залучення інвестицій у сфері HoReCa.	3	-
8	Тема 8. Розробка концепції діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Тренди розвитку інноваційних форматів закладів готельно-	4	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 14

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	ресторанного бізнесу. 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. -		
9	Тема 9. Організаційні, інфраструктурні та соціальні інновації у готельному та ресторанному бізнесі. 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	3	-
10	Тема 10. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту. Новітні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у готельно-ресторанній індустрії. Підхід до надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей.	4	-
11	Тема 11. Технологічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі. Новітні сервісні платформи і смартфон-застосунки бронювання місць і пакетів послуг у закладах HoReCa. 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. Великі сенсорні дисплеї eMenuBoard. Сенсорно-проекторна система Microsoft Surface тощо	3	-
Змістовий модуль 3. Інноваційні технології ресторанної індустрії			
12	Тема 12. Конструювання нової ресторанної продукції та технологій на основі інноваційного використання харчових інгредієнтів та залучення нової сировини, в контексті сталого розвитку Технологія конструювання нової ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини. Регулювання технологічних процесів виробництва інноваційної ресторанної продукції шляхом використання вторинної сировини тваринного походження. Інноваційні концепції ф'южн-кухні та молекулярної кухні	4	-
13	Тема 13. Аналіз типу інновацій та особливостей їх впровадження в діяльність закладів ресторанного	3	-

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 15

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	господарства. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві. Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей. Сучасні інноваційні види та способи обробки харчових продуктів.		
14	Тема 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі, в контексті сталого розвитку. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. Інноваційні засади роботи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України.	4	-
15	Тема 15. Аналіз ринку інноваційних послуг у вузько-спеціалізованих підприємствах харчування. Характеристика заходів формату «гала-івент» у світовій практиці ресторанного бізнесу. Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах; створення багатоваріантного меню.	3	-
16	Тема 16. Інноваційні підходи до формування та управління культурою обслуговування закладу готельно-ресторанного бізнесу. Інноваційні технології ресторанного господарства у сфері додаткових послуг, в контексті сталого розвитку. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг. Індивідуальний підхід менеджера закладу HoReCa профілю до налагодження оптимальної для персоналу даної організації системи контролю якості.	4	-
РАЗОМ		56	-

7. Індивідуальні самостійні завдання

1. 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.

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 16

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.

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 17

28. Технологія впровадження інновацій в систему комунікації готельного підприємства.

29. Оцінка ефективності та планування інновацій на готельному підприємстві.

30. Інноваційні методи формування пакету додаткових послуг в готельному підприємстві.

2. Пройти он-лайн курс «Безбар'єрність у галузі гостинності», як туристичні локації зробити доступними для людей з інвалідністю на платформі «Дія. Освіта» <https://osvita.diia.gov.ua/courses/accessibility-in-the-field-of-hospitality>

3. 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	<ul style="list-style-type: none"> – Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – 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	<ul style="list-style-type: none"> – Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 18

Результат навчання	Методи навчання
	<ul style="list-style-type: none"> – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)
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	<ul style="list-style-type: none"> – Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)
ПРН14. Ідентифікувати сферу використання та можливості застосування штучного інтелекту в HoReCa	<ul style="list-style-type: none"> – Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (демонстрація, ілюстрація) – Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів) – Дискусійний метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота) – Ситуаційний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)

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	<ul style="list-style-type: none"> – Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 19

Результат навчання	Методи контролю
	завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – 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 – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен
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	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен
ПРН14. Ідентифікувати сферу використання та можливості застосування штучного інтелекту в HoReCa	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – 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

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 20

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	–
Виконання завдань модульного контролю	40	–
Підсумкова семестрова оцінка	100	–

Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання завдань під час навчальних занять	40	–
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	20	–
Перемога (участь) у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, міжнародних конкурсах за фахом	5 (3)	–
Участь у грантах, науково-дослідних проєктах	2	–
Підготовка наукових статей	5	–
Підготовка тез доповідей на наукових конференціях	4	–
Участь у засіданнях наукового гуртка	2	–
Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів	2	–
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	–

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 21

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	5	–
Виконання тестових завдань	10	–
Виконання та захист вправ, кейсів	10	–
Виконання домашніх завдань	5	–
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	40	–

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:

$$P_{\text{НЗ}} = (P_{\text{В100}} \times \text{ВК}_{\text{В}} + P_{\text{Уд100}} \times \text{ВК}_{\text{Уд}} + P_{\dots} \times \text{ВК}_{\dots}) \times K_{\text{НЗ}}, \quad (1)$$

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

$P_{\text{В100}}$, $P_{\text{Уд100}}$, P_{\dots} – 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);

$\text{ВК}_{\text{В}}$, $\text{ВК}_{\text{Уд}}$, ВК_{\dots} – 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»);

$K_{\text{НЗ}}$ – 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	40	–
Разом за виконання завдань модульного контролю	40	–

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 22

Якщо здобувач вищої освіти виконав завдання модульного контролю і з урахуванням отриманих балів за поточний контроль 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 вищої освіти під час вивчення навчальної дисципліни набрав 60 балів або більше і бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю у формі екзамену.

За складання екзамену здобувач вищої освіти може набрати 40 балів. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю у формі екзамену, а також бали за поточний контроль додаються 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.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі екзамену, якщо за виконання завдань поточного контролю набрав 20 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти за результатами поточного контролю набрав 15–19 балів, він отримує право за власною заявою повторно опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми. Повторне 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 14 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 повторно опанувати навчальну дисципліну у наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми.

Процедура надання додаткових освітніх послуг здобувачу вищої освіти з метою повторного вивчення навчальної дисципліни чи її окремих складових частин 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

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 23

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
FX	Незадовільно	35-59
F		0-34

11. Глосарій

№ 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

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 24

№ з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
20	Харчові інгредієнти	Food ingredients
21	Енергозберігаючі технології	Energy-saving technologies

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. 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. Коломієця ; 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. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Вид. 2-е, стер. – Харків : Світ Книг, 2019. – 486 с.

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.

9. Олійник О.В., Тарасюк Г.М., Климчук А.О., Любченко В.В., Каленська В.П., Горшкова Л.О., Ярмолук Д.І., Жабровець Л.Л., Тишко Д.Ф. «Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес»: навч. посібник. [Електронне

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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 25

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 інтелектуальною власністю / В. Г. Зинов. – Київ : Центр комерціалізації технологій. – 2002. – 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/М/ ОК8-1-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 25 / 26

13. Крилова Л. В. Інноваційні ресторанні 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. 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.

16. 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.

17. 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.

18. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. – К. : Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с

19. Черевко О. І., Пересічний М. І., Пересічна С. М. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Харків : ХДУХТ, 2017. – 940 с.

20. Piddubnyi, V., Sbadosh, 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>

13. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України Режим доступу: www.zakon.rada.gov.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] Режим доступу: 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
5. Сайт Європейської туристичної комісії [Електронний ресурс] Режим доступу: www.etc-corporate.org