

**Міністерство освіти і науки України**  
**Тернопільський національний технічний університет**  
**імені Івана Пулюя**

*Кафедра управління  
інноваційною діяльністю  
та сферою послуг*

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
ТА ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ  
ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

*з дисципліни*

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ»**

*для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»*

**Тернопіль**  
**2020**

Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Івент-менеджмент» для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» /укладач Островська Г. Й. Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2020. 76 с.

**Укладач:** *Островська Галина Йосипівна*, к. е. н., доцент кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного університету ім. Івана Пулюя

**Рецензент:** *Малюта Л. Я.*, доктор економічних наук, професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного університету ім. Івана Пулюя

**Відповідальний за випуск:** *Шерстюк Р. П.*, доктор економічних наук, в. о. завідувача кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного університету ім. Івана Пулюя

Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» складено для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» усіх форм навчання. Дисципліна є обов'язковою для студентів зазначеного фаху і передбачає вивчення сутності та ролі інновацій в готельно-ресторанному бізнесі, набуття вмінь застосування інноваційних технологій на підприємствах галузі. Методичні рекомендації складено на підставі відповідних нормативних вимог Міністерства освіти і науки України.

#### ***Розглянуто та схвалено***

на засіданні кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг (протокол № 1 від 25 серпня 2020 року)

#### ***Рекомендовано до друку***

науково-методичною комісією факультету економіки та менеджменту Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (протокол № 1 від 23 вересня 2020 року)

# ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Загальні положення з організації самостійної роботи студентів.....	5
3. Структура навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві».....	10
4. Опис навчальної дисципліни.....	11
5. Контрольні питання для самодіагностики за темами.....	19
6. Питання для самоконтролю.....	24
7. Проблемні питання.....	26
8. Збірник завдань для самостійного опрацювання за темами .....	29
9. Збірник тестових завдань.....	46
10. Підготовка рефератів для практичних занять.....	57
11. Тематика індивідуальних завдань.....	60
12. Індивідуальне навчально-дослідне завдання.....	63
13. Питання для підсумкового контролю успішності навчання.....	65
14. Критерії оцінювання результатів навчання студентів.....	70
15. Список рекомендованої літератури.....	72

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Методичні рекомендації щодо організації самостійної роботи та вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному підприємстві» призначені для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання.

В сучасних умовах індустрія гостинності є однією з галузей світового господарства, яка найбільш динамічно розвивається. Для цілого ряду країн туристичний та готельно-ресторанний бізнес служить джерелом значних валютних надходжень, сприяє створенню додаткових робочих місць, забезпечує зайнятість населення та розширення міжнародних контактів.

Кожна країна прагне створити найбільш сприятливі умови для розвитку туризму та готельно-ресторанної галузі. В таких умовах особливого значення набувають інноваційні технології, які використовуються у сфері гостинності, адже вони допомагають прискорити процес впровадження досягнень науки та техніки в практику роботи підприємств готельно-ресторанної індустрії, що є надзвичайно важливим.

Актуальність вказаного процесу викликана тим, що в економіці інновації представляють собою метод конкуренції, оскільки інновація веде до зниження собівартості, цін і зростання прибутку, до створення нових потреб, до притоку грошей, до підвищення іміджу виробника нових продуктів, до відкриття і захоплення нових ринків, у тому числі і зовнішніх.

Все це вимагає глибоких економічних знань і ефективного застосування інноваційних технологій в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

# ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Однією з провідних навчальних дисциплін спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» по праву вважається «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві».

Метою навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» є:

– розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до змін бізнесу в сфері послуг;

– створення і напрямки розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів готельно-ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг;

– оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно-ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі;

– ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

Згідно з Положенням «Про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» самостійна робота студента є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять і передбачає особистісну орієнтовану організацію самоосвіти студента. При цьому самостійна робота є обов'язковою складовою вивчення курсу «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів в межах навчального навантаження.

*Самостійна робота* – це форма управління та самоуправління самостійною діяльністю студентів. Роль самостійної роботи в умовах сучасних педагогічних технологій значно зростає.

Отже, прищеплення вмінь і навичок самостійної роботи майбутніх фахівців – найважливіше завдання вищої школи. Знання мають здатність застарівати. А вміння самостійно працювати, збагачувати себе новими знаннями залишається на все життя як постійний і необхідний духовний

капітал. Самостійна робота – одна з головних умов глибокого і міцного оволодіння знаннями, формування їхніх переконань. Вона розвиває творчу активність студента, зв'язує його знання і вміння з практикою. При цьому необхідно враховувати різні сторони цієї проблематики: необхідність в самостійній діяльності, засвоєння техніки самостійної роботи і прищеплення культури розумової праці, формування наукового мислення, тобто вміння вирішувати складні проблеми, які виникають під час навчання за допомогою системи отриманих самостійно знань.

Як складне педагогічне явище самостійна робота студентів – це особлива форма навчальної діяльності, спрямована на формування самостійності студентів і засвоєння ними сукупності знань, умінь, навичок, що здійснюється за умови запровадження відповідної системи організації усіх видів навчальних занять.

Таким чином, *мета* самостійної роботи студентів двоєдина: *формування самостійності як риси особистості й засвоєння знань, умінь, навичок*. Це дає змогу сформувати основні функції самостійної роботи.

Засвоєння систематизованих знань із дисципліни визначають *пізнавальну функцію* самостійної роботи студентів. Не менш важливою є *функція формування вмінь і навичок*, самостійного їх оновлення й творчого застосування (*самоосвітня функція*). До того ж, працюючи самостійно, студент змушений повсякчас передбачати й оцінювати як можливий результат, так і саме виконання завдання (*прогностична функція*), а також за потреби вчасно коригувати свою діяльність (*коригуюча функція*). Окрім практичного спрямування, самостійна робота має велике виховне значення (*виховна функція*). І, нарешті, самостійна робота дає можливість наблизити навчальну діяльність до майбутньої професії через систему типових завдань зі спеціальності та з конкретної дисципліни, тобто *реалізувати* ранню *професіоналізацію навчання*.

Види самостійної роботи різноманітні: слухання лекцій та їх конспектування, робота з книгою (підручником, навчальним посібником, довідником тощо), підготовка доповідей, звітів, рефератів, розв'язування задач, виконання розрахунково-графічних і лабораторних робіт, переклади, підготовка і проведення різних експериментів, участь у роботі наукових гуртків і в дослідженнях кафедри, курсові й дипломні проекти тощо. Для того, щоб студент самостійно працював, він повинен уміти: здійснювати інформаційний пошук; добирати відповідну літературу, фіксувати та обробляти результати; складати конспект, реферат за опрацьованою літературою; складати резюме лекцій; працювати з довідковим матеріалом; застосовувати швидке читання.

Самостійна робота створює умови для формування у студентів широкого кругозору, набуття організаторських здібностей з метою прийняття стратегічних рішень у практичній діяльності, забезпечує системність знань студентів та засобів навчання; володіння розумовими процесами; мобільність і критичність мислення; володіння засобами обробки інформації; здібність і здатність до творчої праці.

Методика самостійного вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» базується на:

- опрацюванні лекційного матеріалу;
- підготовці до практичних занять;
- опрацюванні окремих розділів програми, які не виносяться на лекції, опрацюванні нормативних документів;
- контрольній перевірці кожним студентом-слухачем якості особистих знань за питаннями, що відповідно до робочої програми віднесено на самостійне опрацювання й самоконтроль;
- виконанні індивідуальних завдань;
- підготовці до поточного і підсумкового контролю знань (табл. 1).

*Опрацювання лекційного матеріалу.* У системі різних форм навчально-виховної роботи у вищих навчальних закладах особливе місце належить лекції, де викладач надає студентові основну інформацію, навчає розмірковувати, аналізувати, допомагає опанувати ключові знання, а також спрямовує самостійну роботу студента. Зв'язок лекції й самостійної роботи студента розглядається в таких напрямках:

- лекція як головна початкова ланка, що визначає зміст і обсяг самостійної роботи студента;
- методичні прийоми читання лекцій, що активізують самостійну роботу студентів;
- самостійна робота, яка сприяє поглибленому засвоєнню теми на базі прослуханої лекції.

Перший етап самостійної роботи починається з процесу слухання і записування лекції. Правильно складений конспект лекції – найефективніший засіб стимулювання подальшої самостійної роботи студентів. Студент повинен чітко усвідомити, що конспект – це короткий тезисний запис головних положень навчального матеріалу. Складання і вивчення конспекту – перший етап самостійної роботи студента над вивченням теми чи розділу. Конспект допомагає в раціональній підготовці до практичних занять, екзамену, у визначенні напрямку й обсягу подальшої роботи з джерелами.

Під час підготовки до лекції студент повинен опрацювати матеріал попередньої лекції за допомогою підручників та інших джерел. На лекціях висвітлюють лише основні теоретичні положення й найбільш актуальні проблеми, тому більшість питань виносять на самостійне опрацювання.

*Підготовка до практичних занять.* Підготовку до практичних занять розпочинають із опрацювання лекційного матеріалу. Студент повинен самостійно ознайомитися з відповідним розділом робочої програми, підготувати відповіді на контрольні питання, що подані в програмі у визначеній послідовності згідно з логікою засвоєння навчального матеріалу.

Практичні заняття збагачують і закріплюють теоретичні знання студентів, розвиваючи їх творчу активність, допомагають у набутті практичних навичок роботи за предметом навчальної дисципліни.

У процесі підготовки до практичних занять самостійна робота студентів – обов’язкова частина навчальної роботи, без якої успішне й якісне засвоєння навчального матеріалу неможливе, що свідчить про необхідність керування самостійною роботою студентів з боку викладача завдяки проведенню цілеспрямованих організаційних і контрольних заходів. У випадку, коли студент не може самостійно зорієнтуватися в якомусь питанні, він може отримати консультацію у викладача (згідно з графіком проведення консультацій викладачами кафедри менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва). Добре організовані консультації дають змогу спрямувати самостійну роботу в потрібному руслі, зробити раціональною і підвищити її ефективність.

*Виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (ІНДЗ).* ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної діяльності бакалавра, результати якої використовуються у процесі вивчення програмового матеріалу навчальної дисципліни. ІНДЗ з дисципліни “Вступ до гостинності” – це вид навчально-дослідної роботи бакалавра, яка містить результати дослідницького пошуку, відображає певний рівень його навчальної компетентності.

Основними аспектами підготовки ІНДЗ є такі.

*Навчального спрямування:*

– поглиблення, систематизація, закріплення студентом теоретичних і практичних знань, вироблення умінь застосовувати їх при вирішенні конкретних практичних завдань;

– оволодіння системним підходом, сучасною методологією, методичним апаратом, інструментарієм та технологічними прийомами обґрунтування управлінських рішень, вироблення рекомендацій щодо впровадження їх на практиці.

*Науково-дослідного спрямування:*

– поглиблення навичок самостійної роботи з науковими, методичними, законодавчими та інструктивними матеріалами;

*Оціночного спрямування:*

– виявлення здібностей студента підбирати, узагальнювати, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію про діяльність суб’єкта господарювання, проведення його економічної діагностики;

– виявлення умінь студента застосовувати набуті знання при розв’язанні конкретних економічних завдань у підприємствах готельно-ресторанного господарства;

– підготовка доповіді та наочних матеріалів (презентації), що передають основний зміст роботи і пропозиції автора.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання є одним із видів обов’язкових навчальних робіт, за результатами виконання яких студент отримує допуск до семестрового контролю.

Загалом розумне поєднання самостійної роботи з іншими видами навчальної діяльності дає змогу реалізувати три *основні компоненти університетської освіти:*



– *пізнавальну*, яка полягає в засвоєнні студентами необхідної суми знань з спеціальності, а також здатності самостійно їх поповнювати;

– *розвиваючу*, тобто придбання навичок аналітичного та логічного мислення, здатності професійно оцінити ситуацію й знайти правильне рішення;

– *виховну* – формування професійної правової свідомості, світогляду, які пов'язані не тільки з обраною спеціальністю, але й із загальним рівнем розвитку особистості.

# СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Показник	Всього годин	
	Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Кількість кредитів / годин	4/120	4/120
Аудиторні заняття, годин	42	22
Самостійна робота, годин	78	98
Аудиторні заняття:		
– лекції, годин	28	12
– практичні заняття, годин	14	10
Самостійна робота:		
Опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу	20	20
Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	13	33
Опрацювання законодавчих та нормативних документів	10	10
Виконання індивідуальних завдань	10	10
Підготовка та складання екзамену, рефератів, тестування	25	25
Іспит		

Частка годин самостійної роботи студента:  
денна форма навчання – 65%;  
заочна (дистанційна) форма навчання – 82%.

## Самостійна робота

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять	20	20
2	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції, нормативних документів	13	33
3	Опрацювання законодавчих та нормативних документів	10	10
4	Виконання індивідуальних завдань	10	10
5	Підготовка та складання екзамену, рефератів, тестування	25	25
<b>Усього годин</b>		<b>78</b>	<b>98</b>

## 4. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### 4.1. Лекційні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
<b>Змістовий модуль 1. Інновації як об'єкт управління на підприємствах сфери послуг, зокрема, в ресторанному господарстві</b>			
1.	<b>Тема 1: Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій</b> Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інтелектуальній основі. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Перелік найбільш високотехнологічних прогресів сьогодення. Види інновацій за класифікаційними ознаками. Життєвий цикл інновацій. Поняття про інноваційні технології. Види і класифікація інновацій. Організаційні інновації.	2	2
2.	<b>Тема 2. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг</b> Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно-ресторанної справи. Технологічний підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанної справи. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг. Формування інноваційної ідеї і постановка мети проекту. Маркетингові дослідження ідеї проекту. Структуризація проекту. Аналіз ризику і невизначеності. Вибір варіанта реалізації проекту. Сутність та принципи планування інновацій	2	2
3.	<b>Тема 3. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг</b> Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Основні етапи розробки інноваційної стратегії. Зв'язок стратегії розвитку підприємства із інноваційною діяльністю.	2	2

4.	<p><b>Тема 4. Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах</b></p> <p>Поняття про організаційні інновації готельно-ресторанних підприємств. Нетрадиційні методи роботи із персоналом: лізинг, аутсорсинг, аутстафінг, дауншифтинг, послуги фрілансерів. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві як сучасний тренд. Форми соціального стимулювання співробітників. Обслуговування гостей із обмеженими можливостями в готельно-ресторанному бізнесі.</p>	2	-
5.	<p><b>Тема 5. Інновації в сервісології ресторанного бізнесу</b></p> <p>Управління ресторанами: нові технології та тренди. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Характеристика професії міксолог, його обов'язки. Чайні і кавові церемонії – правила і особливості здійснення. Правила формування карти пропозицій. Інновації в обслуговуванні клієнтів. Проекційний відеоекран. Інтерактивний бар. Класичні та інноваційні види меню. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому. Ресторан майбутнього. Як можуть виглядати ресторани майбутнього?</p>	2	-
6.	<p><b>Тема 6. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві</b></p> <p>Енергозбереження в рамках ресторану. Електроенергія. Енергозберігаючі контролери «SKAT Energy». Система енергозбереження ULTRA. Контролери систем освітлення «LECS». Вентиляція і кондиціонування. Панельне підлогове кондиціонування. Рекуперація тепла. Технологія теплових насосів Повітря-Вода. Автоматизовані системи HVAC. Вбудовані іонізатори повітря. Водопостачання. Регулятор температури КОМОС УЗЖ. Насадка-аератор для економії води РА-22. Системи дистанційного керування та моніторингу стану об'єкта AWS.</p>	2	2

7.	<p><b>Тема 7. Інновації в технологіях приготування страв</b>  Система технологій готування і подавання «Cook &amp; Serve». Технологія готування і зберігання страв «Cook &amp; Hold». Система технологій готування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook &amp; Chill». Система технологій готування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook &amp; Freeze». Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL). Стефан-гриль. Установка вакуумного маринування Cookvac. Посудина Дьюара. Пакоджетінг. Термоміксинг. Аромадистилляція. Хербофільтри. Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).</p>	2	-
<b>Змістовий модуль 2</b> <b>Інноваційні процеси в готельному господарстві</b>			
8.	<p><b>Тема 8. Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельному господарстві</b>  Технологічні інноваційні технології в готельному господарстві. Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури готелів. Економічні інновації в готельному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.</p>	2	2
9.	<p><b>Тема 9. Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства</b>  Основні складові стратегії розробки інновацій на підприємствах готельного господарства та їх зв'язок із системою менеджменту. Мета та цілі створення інноваційних стратегій. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень. Кластери в системі стратегічного управління. Аналіз формування системи показників діяльності та управління готелями. Збалансована система показників (СЗП).</p>	2	2

10.	<b>Тема 10. Інновації сервісного обслуговування у готелях</b> Новітні технології обслуговування гостей у готелях. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні інновації у готельному обслуговуванні.	2	-
11.	<b>Тема 11. Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів</b> Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.	2	-
12.	<b>Тема 12. Інноваційні енергозберігаючі технології у готельному господарстві</b> Оптимізація енергоспоживання в готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях. Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.	2	-
13.	<b>Тема 13. Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності</b> Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг. Основні поняття та визначення в області готельного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі різних категорій. Додаткові послуги.	2	-
14.	<b>Тема 14. Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелю</b> Необхідність інновацій в готелях Інноваційні технології в обслуговуванні гостей готелю	2	2
<b>Усього годин</b>		<b>28</b>	<b>12</b>

## 4.2. Практичні заняття

### **Практичне заняття №1**

**Тема. Сутність та особливості інновацій. Сучасна їх класифікація.**

*Програма заняття:*

1. Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Поняття про інноваційні технології.
2. Сутність інновацій та інноваційної діяльності.
3. Державне регулювання інноваційної діяльності.
4. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в індустрії гостинності.

5. Характеристика нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності готельно-ресторанного господарства України: Закон України «Про інноваційну діяльність».

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

**Тема. Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства.**

*Програма заняття:*

1. Аналіз сучасного стану ресторанного ринку обраного сегмента дослідження.

2. Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства м. Тернополя.

3. Аналіз офіційного сайту та сторінок в соціальних мережах.

4. Детальний аналіз конкурентів. Формування багатокутника конкурентоспроможності.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

### **Практичне заняття №2**

**Тема. Аналіз типу інновацій і особливості їх впровадження в діяльність закладу ресторанного господарства.**

*Програма заняття:*

1. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в ресторанному закладі для розробленої концепції.

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

3. Характеристика інновацій, які впроваджують в конкретний заклад ресторанного господарства.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

**Тема. Сучасні інноваційні технології в фаст-фудах, барах, кафе та кав'ярнях.**

*Програма заняття:*

1. Характеристика сучасних інноваційних технологій Fast food.
2. Характеристика сучасних інноваційних технологій барів.
3. Характеристика сучасних інноваційних технологій в кав'ярнях.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

### **Практичне заняття №3**

**Тема. Аналіз ринку інноваційних послуг в вузько- спеціалізованих підприємствах харчування**

*Програма заняття:*

1. Характеристика інноваційних технологій в приготуванні страв вузькоспеціалізованих підприємств харчування.

2. Аналіз інноваційних технологій в сфері обслуговування (сервісні) вузькоспеціалізованих підприємств харчування.

3. Аналіз ринку інновацій в сфері додаткових послуг вузькоспеціалізованих підприємств харчування.

4. Кейтеринг як інноваційний напрям ресторанного бізнесу. Особливості організації кейтерингового бару.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

**Тема. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві**

*Програма заняття:*

1. Тенденції впровадження енергозберігаючих інновацій в закладах ресторанного господарства.

1. Загальні принципи енергозбереження.

2. Аналіз основних напрямів впровадження енергозберігаючих технологій в сучасні заклади ресторанного господарства.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

### **Практичне заняття №4**

**Тема. Моніторинг інноваційних технологій приготування страв**

*Програма заняття:*

1. Інноваційні технології в спеціалізованому обладнанні в ресторанах світу.

2. Інноваційні технології в презентації рестораних страв.

3. Сутність інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок.

4. Аналіз сучасних інноваційних технологій в збереженні якісних показників харчових продуктів в ресторанному господарстві.



4. Сучасні напрями застосування молекулярної технології для дизайну продукції ресторанного господарства.

6. Характеристика інноваційних видів обладнання для ресторанного господарства.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

**Тема. Інноваційні технології ресторанного господарства в сфері додаткових послуг**

*Програма заняття:*

1. Прогресивні сервісні інновації в ресторанному бізнесі.

2. Особливості створення нового продукту і нового сервісу в ресторанному господарстві.

3. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг.

4. Характеристика переваг від впровадження інновацій у ресторанному господарстві для виробника та споживача

5. Принципи і правила подання інформації в меню з точки зору традиції та інновації.

6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

7. Зміни на сучасному ринку праці і природа виникнення нових професій в ресторанному господарстві.

Програмований контроль.

Модульний контроль – тестування.

### **Практичне заняття №5**

**Тема. Аналіз інноваційної діяльності готельно-ресторанних комплексів**

*Програма заняття:*

1. Аналіз досліджень та розробок у сфері готельно-ресторанного господарства за напрямами інноваційної діяльності в межах вказаного періоду.

2. Аналіз секторальної структури діяльності організацій, які виконували наукові та науково-технічні роботи.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

**Тема. Розробка концепції діяльності закладу готельного господарства**

*Програма заняття:*

1. Аналіз сучасного стану готельного ринку обраного сегмента дослідження.

2. Розробка концепції діяльності закладу готельного господарства м. Тернополя.

3. Аналіз офіційного сайту та сторінок в соціальних мережах.

4. Характеристика та детальний аналіз конкурентів. Багатокутник конкурентоспроможності.

5. Характеристика готельних послуг методом SWOT-аналіз на прикладі розробленої концепції.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

### **Практичне заняття №6**

**Тема. Аналіз типу інновацій і особливості їх впровадження в діяльність закладу готельного господарства**

*Програма заняття:*

1. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в готельному закладі для розробленої концепції.

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

3. Характеристика інновацій, які впроваджують в заклад готельного господарства.

4. Впровадження та реалізація інноваційного готельного продукту за основними стадіями.

5. Формування організаційної структури управління закладом готельного господарства.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

**Тема. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів**

*Програма заняття:*

1. Характеристика основних інноваційних технологій в інформаційній службі готелю.

2. Характеристика інноваційних технологій маркетингу та реклами в готелях.

3. Аналіз інноваційних технологій в службі прийому і розміщення та бронювання готелів.

4. Сучасні автоматизовані системи бронювання номерів.

5. Моніторинг інноваційних клінінгових технологій в готельному господарстві.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

### **Практичне заняття №7**

**Тема. Інноваційні технології в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів**

*Програма заняття:*

1. Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства.

2. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури.

3. Характеристика енергозберігаючих технологій в готельному господарстві.

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

5. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності сучасних готельно-ресторанних комплексів.

6. Аналіз інноваційних методів забезпечення безпеки у сучасному готельному комплексі.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

**Тема. Аналіз сучасних інноваційних послуг в готельному господарстві в залежності від його типу**

*Програма заняття:*

1. Характеристика сучасних інновацій в готелях України різної зірковості.

2. Характеристика інновацій готельних послуг в готелях різної зірковості.

Програмований контроль.

Розгляд індивідуальних завдань.

**Тема. Сучасні програми гостинності в готелях різної спеціалізації**

*Програма заняття:*

1. Складання програми гостинності для готелів різної специфіки.

2. Визначення можливих причин виникнення конфліктів при впровадженні інновацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

3. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг.

4. Основні принципи системи забезпечення якості готельних послуг.

Програмований контроль.

Модульний контроль – тестування.

## **5. КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ ДЛЯ САМОДІАГНОСТИКИ ЗА ТЕМАМИ**

**Тема: Сутність та особливості інновацій.**

**Сучасна класифікація інновацій**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Дати визначення терміну інновації.
2. Види інновації.
3. Патент та його характеристика.
4. Види патенту.
5. Винаходи ті корисні моделі.

**Тема : Розробка концепції діяльності**

**закладу ресторанного господарства**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Дати визначення терміну концепція.
2. Мета та основні завдання концепції.
3. Стан та тенденції розвитку ресторанного господарства.
4. Підвищення якості обслуговування.
5. Методологічні підходи до оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.

**Тема: Аналіз типу інновацій і особливість їх впровадження**

**в діяльність закладу ресторанного господарства**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Конкурентоспроможність ресторанного підприємства.
2. Засоби формування конкурентоспроможності ресторанного підприємства.
3. Якісний склад обслуговуючого персоналу сучасного закладу ресторанного господарства. Дати характеристику та які обов'язки повинні виконувати сучасний обслуговуючий персонал.

**Тема: Сучасні інноваційні технології в фаст-фудах,**

**барах, кафе та кав'ярнях**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Інноваційні форми обслуговування
2. Прогресивне кухонне обладнання.
3. Шляхи вдосконалення інформаційних систем в ресторанному господарстві.

**Тема: Аналіз ринку інноваційних послуг  
в вузькоспеціалізованих підприємствах харчування**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Які послуги можуть надати підприємство ресторанного господарства?
2. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.
3. Які типи закладів ресторанного господарства відносяться до традиційних форматів закладів ресторанного господарства, а які до інноваційних?
4. Особливості організації кейтерінгового бару.

**Тема: Енергозберігаючі технології  
в сучасному ресторанному господарстві**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Відміни між традиційними та інноваційними формами закладів ресторанного господарства.
2. В чому полягає доцільність впровадження енергозберігаючих інновацій в закладах ресторанного господарства?
3. Аналіз сучасних типів інновацій в ресторанному господарстві світу.

**Тема: Моніторинг інноваційних технологій  
приготування страв**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Інноваційні технології в спеціалізованому обладнанні в ресторанах світу.
2. Інноваційні технології в презентації ресторанных страв.
3. Сутність інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок
4. Сучасні напрями застосування молекулярної технології для дизайну продукції ресторанного господарства.
5. Основні функції винних кліматичних шаф.
6. Охарактеризуйте піч Хоспер та Стефан-гриль як новітні види теплового обладнання для ресторанного господарства.
7. Вкажіть призначення та особливості використання сосуда Дьюара.

**Тема: Інноваційні технології ресторанного господарства  
в сфері додаткових послуг**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Прогресивні сервісні технології, використовувані в ресторанах.
2. Інноваційні технології просування ресторанної продукції на ринку послуг.
3. Особливості створення нового продукту і нового сервісу в ресторанному господарстві.
4. Зміни на сучасному ринку праці і природу виникнення нових професій в ресторанному господарстві.

**Тема: Аналіз інноваційної діяльності  
готельно-ресторанних комплексів**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Державне регулювання інноваційної діяльності.
2. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в індустрії гостинності.
3. Характеристика нормативно-правового забезпечення інноваційної діяльності ресторанно-готельного господарства України: Закон України «Про інноваційну діяльність».

**Тема: Розробка концепції діяльності  
закладу готельного господарства**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Дати визначення терміну концепція.
2. Мета та основні завдання концепції.
3. Стан та тенденції розвитку готельного господарства.
4. Підвищення якості обслуговування.

**Тема: Аналіз типу інновацій і особливості їх впровадження  
в діяльність закладу готельного господарства**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Ознаки і особливості «інновацій» в готельному господарстві.
2. Інновації у рекламно-маркетинговій діяльності закладів індустрії гостинності.
3. Життєвий цикл інновації.
4. Інновації в управлінні готельним підприємством

**Тема: Впровадження інноваційних технологій  
в службах сучасних готельних комплексів**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Розвиток і застосування інформаційних технологій в готельному господарстві.
2. Маркетингові інновації в індустрії гостинності.
3. Роль підприємця в інноваційних процесах.
4. Сутність та види інноваційної інфраструктури.
5. Аналіз інфраструктурних інноваційних процесів готельного ринку в Україні.
6. Поняття технологічних інновацій готельних підприємств.
7. Електронна комерція в готельному бізнесі.

**Тема: Інноваційні технології в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Інновації та їх види.
2. Моделі поведінки підприємств в економічній еволюції («новатори», «консерватори»).
3. Зв'язок підприємства з інноваціями.
4. Види інновацій в галузі сучасних технологічних розробок для готельних підприємств.

**Тема: Аналіз сучасних інноваційних послуг в готельному господарстві в залежності від його типу.**

**Сучасні програми гостинності в готелях різної спеціалізації**

**Контрольні питання для самоперевірки:**

1. Удосконалення сервісної діяльності в готелях.
2. Програми лояльності гостя, що прийняті у великих вітчизняних та закордонних закладах готельно-ресторанного господарства.
3. Сутність інноваційної діяльності в готельному господарстві.
4. Способи аналізу надання послуг та шляхи підвищення їх якості готельному господарстві.
5. Система управління якістю готельних послуг.
6. Перелічити основні принципи TQM (Total Quality Management).
7. Загальні чинники якісного обслуговування туристів в готелях.

## 6. ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ

1. Опишіть проблеми формування ефективної інноваційної політики вітчизняними підприємствами.
2. Поясніть сутність принципу динамічної рівноваги.
3. Охарактеризуйте можливі варіанти поширення інновації у галузі. Чим обумовлене їх відхилення від кривої класичного типу?
4. Яку роль відіграє інноваційне підприємництво в туризмі?
5. Наведіть приклади підприємств-інноваторів туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
6. Вкажіть основні завдання стратегічної та оперативної інноватики.
7. Опишіть модель стратегічного планування інноваційної діяльності.
8. Охарактеризуйте основні етапи стратегічного планування інноваційної діяльності підприємств туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
9. У чому полягають роль і завдання інноваційної стратегії у реалізації загальної стратегії розвитку підприємства?
10. Вкажіть відмінності між поняттями «виробничо-технічний потенціал» та «інноваційний потенціал» підприємства.
11. Від чого залежить інноваційний потенціал підприємства туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
12. Охарактеризуйте структуру інноваційного потенціалу і вкажіть на зв'язок її елементів із здатністю підприємства до інноваційного розвитку.
13. Опишіть методику оцінювання інноваційного потенціалу фірми з використанням схеми «ресурси – функції – проекти». У яких випадках необхідно застосовувати цю схему?
14. На конкретному прикладі покажіть можливість використання методики SWOT-аналізу для оцінювання інноваційного потенціалу підприємства.
15. Назвіть конкретні туристичні об'єкти, які, на вашу думку, є пріоритетними для залучення інвестицій. Обґрунтуйте своє рішення.
16. У чому виявляється специфіка розробки і реалізації стратегій діяльності туристичних підприємств з іноземними інвестиціями на території України. Наведіть відомі вам конкретні приклади успішних і неуспішних стратегій.
17. Навести приклади інновацій в індустрії гостинності.
18. Охарактеризуйте види інноваційних проектів в туризмі.
19. Які основні джерела інвестицій для фінансування інноваційного проекту?
20. Охарактеризуйте джерела фінансових ресурсів підприємства туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
21. Яким чином здійснюють обґрунтування джерел фінансування та вибір інвестора?



22. Яку роль відіграє ціна різних джерел капіталу для прийняття рішення про фінансування інноваційного проекту?
23. З якою метою складають бізнес-план інноваційного проекту? Які розділи він охоплює?
24. Які критерії можуть бути використані інвестором при прийнятті рішення щодо фінансування інновацій?
25. Розкрийте досвід зарубіжних країн у системі фінансування інноваційної діяльності.
26. Вкажіть основні методи фінансування інвестиційних проектів: а) повне самофінансування; б) акціонування; в) лізинг; г) селенг; ґ) змішане фінансування; д) державне фінансування; е) кредитне фінансування.
27. Які фактори, призначені забезпечити розробку стратегії: а) ефективне використання власних фінансових ресурсів; б) найбільш ефективне використання власних фінансових ресурсів; в) безперервна інвестиційна діяльність у передбачених обсягах; г) фінансова стійкість компанії в довгостроковій перспективі; ґ) фінансова ліквідність компанії на наступний рік
28. Відомо, що зростання масштабів і динаміки міжнародного інвестування обумовлені, насамперед, транснаціоналізацією світової економіки. Транснаціональні корпорації формуються переважно еволюційним шляхом у процесі поетапної трансформації організаційно-економічних структур міжнародного бізнесу. В яких масштабах і в які терміни можлива транснаціоналізація економіки України? Чи здатна забезпечити ефективну міжнародну інвестиційну взаємодію національної економіки у сучасній світогосподарській системі масштабна (якщо це уявити) діяльність на території України зарубіжних транснаціональних корпорацій?
29. Наведіть докази належності до туристської транснаціональної корпорації однієї зі 100 найбільших у світі корпорацій.
30. Які форми міжнародного туристичного бізнесу ви знаєте.
31. Сутність інформації та її роль в інформаційному забезпеченні підприємства готельно-ресторанного господарстві?
32. Які основні вимоги ставляться до інформації?
33. Охарактеризуйте систему інформаційного забезпечення управління виробничим процесом на підприємстві.
34. Проаналізуйте схему загальної інформаційної системи підприємства

## 7. ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ

1. У чому сутність інноваційної політики підприємства? Чим обумовлена необхідність її розроблення?
2. Охарактеризуйте типи інноваційної політики підприємства і покажіть їх зв'язок із стратегією.
3. Наведіть приклади підприємств, що реалізують стратегію наступу. На вирішення яких завдань націлена їх інноваційна політика?
4. Вкажіть головні завдання інноваційної політики підприємства незалежно від типу обраної стратегії.
4. Охарактеризуйте основні складові інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
5. Поясніть вплив організаційної культури на інноваційну політику підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
6. Наведіть приклади взаємодії маркетингової і технічно-складових інноваційної політики на стадії освоєння інновації.
5. Вкажіть зв'язок між елементами інноваційної політики у процесі реалізації інноваційних рішень на різних стадіях життєвого циклу інновацій.
6. Опишіть основні принципи формування інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
7. Охарактеризуйте роль принципу стратегічної спрямованості у забезпеченні ефективності інноваційної політики підприємств галузі.
8. Яка мета розроблення концепції інноваційної стратегії?
9. Опишіть види інноваційних стратегій і наведіть приклади їх використання підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.
10. Вкажіть фактори, від яких залежить вибір підприємством типу інноваційної стратегії?
11. Охарактеризуйте види оперативного планування інноваційної діяльності.
12. Які основні завдання організування виконання проєктів у сфері гостинності?
13. У чому полягають функції контролювання реалізації проєктів?
14. Які інструменти для цього доцільно використовувати?
15. Дайте визначення категорії «інноваційний потенціал» та його складовим.
16. Який існує взаємозв'язок між інноваційним потенціалом та стратегією підприємства у готельно-ресторанному господарстві?
17. У чому полягає необхідність інноваційного відтворення потенціалу підприємства у готельно-ресторанному господарстві?
18. За якими напрямами розвивається інноваційна діяльність у сфері гостинності?
19. Визначте основні принципи інновацій у сфері гостинності
20. Перелічіть можливі інновації в індустрії гостинності.
21. Наведіть приклади інновацій в анімаційній діяльності.

22. Визначити вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси у сфері гостинності.
23. Значення інноваційних процесів у просуванні і комерціалізації туристичного продукту.
24. Роль Всесвітньої туристичної організації в стимулюванні і розповсюдженні інновацій.
25. Підприємницька діяльність та інновації у сфері гостинності.
26. Інновації в соціокультурному сервісі.
27. Визначте значення інвестицій у сфері гостинності.
28. Чим характеризуються інвестиційні стратегії в готельно-ресторанному бізнесі?
29. В чому заключається пріоритетність цілей інвестиційної стратегії і форми інвестування?
30. Визначте основні етапи процесу формування інвестиційної стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
31. Яким чином проводиться оцінка розробленої інвестиційної стратегії?
32. Які є групи джерел інвестування?
33. Дайте визначення інвестиційному проекту.
34. Які є стадії життєвого циклу інвестиційного проекту?
35. Що таке інвестиційне забезпечення сфери гостинності?
36. Як проводиться оцінка інвестиційного забезпечення за джерелами інвестування?
37. Як проводиться оцінка інвестиційного забезпечення за галузевим принципом?
38. Як проводиться оцінка інвестиційного забезпечення за об'єктами інвестування?
39. Як проводиться оцінка інвестиційного забезпечення за інноваційним аспектом?
40. У чому полягають основні причини кризи інвестування в індустрії гостинності?
41. З яких етапів складається формування державної інвестиційної політики?
42. У чому полягає ускладнення інвестування масштабних технологічних змін і чому?
43. Джерела інформації та особливості їх формування й використання за умов автоматизованої обробки даних.
44. У чому полягає різниця між внутрішніми й зовнішніми джерелами аналітичної інформації? Що таке інформаційне забезпечення?
45. Які існують сучасні технології управління?
46. Яким чином визначається необхідна кількість інформації?
47. Питання які необхідно вирішувати при організації інформаційних процесів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
48. Що мається на увазі під потоками інформації на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
49. Основні форми індексації інформації.

**50.** Що таке додаткові послуги та їх особливості у готельно-ресторанній сфері.

# 8. ЗБІРНИК ЗАВДАНЬ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ ЗА ТЕМАМИ

## ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

### *ІННОВАЦІЇ ЯК ОБ'ЄКТ УПРАВЛІННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ СФЕРИ ПОСЛУГ, ЗОКРЕМА, В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ*

**Тема. Сутність та особливості інновацій. Сучасна їх класифікація**

**Завдання:**

1. Дати характеристику сутності інновації та інноваційної стратегії.
2. Заповнить таблицю «Класифікація нововведень за характером і функціональним призначенням».

	Вид нововведе та новинок	Характеристика	Прикла	Термін впровадження
1.	Технічні			
2.	Організаційні			
3.	Економічні			
4.	Соціальні			
5.	Юридичні			

3. Заповнить таблицю «Основні види інноваційної підприємницької діяльності».

№ з/п	Вид інноваційної підприємницької діяльності	Характеристи	Приклад
1.	Інноваційна діяльність в сфері техніко-технологічного забезпечення виробництва		
2.	Інноваційна діяльність в сфері збільшення виробництва, підвищення якості і здешевлення продукції		
3.	Інноваційна діяльність в сфері соціальної політики		

4. Дати характеристику інноваціям за причинами виникнення та привести приклади.

Заповнить таблицю «Інновації за причинами виникнення».

	Інновації за причинами виникнен	Характеристик	Приклади
1.			
2.			

5. Дати характеристику інноваціям за рівнем сприйняття та привести приклади.

Заповнить таблицю «Інновації за рівнем сприйняття».

	Інновації за рівнем сприйняття	Характеристи	Приклад
1.	Інноваційна діяльність в сфері техніко-технологічного забезпечення виробництва		
2.	Інноваційна діяльність в сфері збільшення виробництва, підвищення якості здешевлення продукції		
3.	Інноваційна діяльність в сфері соціальної політики		

### **Тема. Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства**

#### **Завдання:**

1. Проаналізувати сучасний стан ресторанного ринку обраного сегмента дослідження.

2. Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства м. Тернополя. Заповнить таблицю «Ознаки концепції».

№ з/п	Ознаки концепції	Характеристика ознак концепції
1.	Тип підприємства	
2.	Місце розташування	
3.	Рівень комфорту	
4.	Цільовий сегмент	
5.	Формат закладу	
6.	Формат виробництва	
7.	Кількість місць	
8.	Режим роботи	
9.	Кухня (асортимент страв)	
10.	Асортимент послуг	
11.	Система лояльності	
12.	Дизайнерський стиль та інтер'єр	
13.	Середній рівень цін на послуги	
14.	Наявність офіційного сайту, сторінок в соціальних мережах та на спеціалізованих ресурсах	
15.	Інші послуги	

### 3. Аналіз офіційного сайту та сторінок в соціальних мережах.

	Критерії оцінки	Характеристика ознак	
		Офіційний сайт	Сторінки в соціальних мережах
1.	Інформативність		
2.	Привабливість сайту		
3.	Дизайн		
4.	Швидкість загрузки		
5.	Навігація		
6.	Наявність акцій		

4. Дати характеристику та провести детальний аналіз конкурентів. Зробити багатокутник конкурентоспроможності. Заповнити таблиці.

Прямі конкуренти			
Назва	Показники	Характеристика	Оцінка 0-10 б.

Непрямі конкуренти			
Назва	Показники	Характеристика	Оцінка 0-10 б.

### Тема. Аналіз типу інновацій і особливості їх впровадження в діяльність закладу ресторанного господарства

#### Завдання:

1. Обґрунтувати необхідність впровадження інноваційних технологій або послуг в ресторанному закладі для розробленої концепції.

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

3. Дати характеристику інноваціям які впроваджують в заклад ресторанного господарства. Заповнити таблицю:

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг			

Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку			
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування			
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля			
Інформаційно-консультативна	Консультавання, навчання кулінарній майстерності			
Інших послуг	Надання інших послуг			

**Тема. Сучасні інноваційні технології в фаст-фудах, барах, кафе та кав'ярнях**

**Завдання:**

1. Заповнити таблицю «Сучасні інноваційні технології Fast food».

Сучасні інноваційні технології Fast food			
з/п	Показники	Назва	Характеристика
1.	Обладнання		
2.	Сервісні послуги		
3.	Інноваційні технології в приготуванні різноманітних напоїв		



2. Заповнить таблицю «Сучасні інноваційні технології барів»

Сучасні інноваційні технології Fast food			
з/п	Показники	Назва	Характеристика
1.	Обладнання		
2.	Сервісні послуги		
3.	Інноваційні технології в приготуванні різноманітних напоїв		

3. Заповнить таблицю «Сучасні інноваційні технології в кав'ярнях»

Сучасні інноваційні технології Fast food			
з/п	Показники	Назва	Характеристика
1.	Обладнання		
2.	Сервісні послуги		
3.	Інноваційні технології в приготуванні різноманітних напоїв		

4. Заповнить таблицю «Сучасні інноваційні технології в кафе та столових»

Сучасні інноваційні технології Fast food			
№	Показники	Назва	Характеристика
1.	Обладнання		
2.	Сервісні послуги		
3.	Інноваційні технології в приготуванні різноманітних напоїв		

**Тема. Аналіз ринку інноваційних послуг в вузько- спеціалізованих підприємствах харчування**

**Завдання:**

1. Дати характеристику інноваційним технологіям в приготуванні страв вузькоспеціалізованих підприємств харчування. Заповнить таблицю.

№	Спеціалізовані підприємства харчування	Характеристика
1.	Піцерія	
2.	Варенична	
3.	Салат-бар	
4.	Суп-бар	
5.	Винний бар	
6.	Паб	
7.	Суші бар	
8.	Млинцеві та пиріжкові	
9.	М'ясні концепції	
10.	Рибні концепції	

2. Проаналізувати інноваційні технології в сфері обслуговування (сервісні) вузькоспеціалізованих підприємств харчування. Заповнить таблицю.

№	Спеціалізовані підприємства харчування	Характеристика
1.	М'ясні ресторани	
2.	Рибні ресторани	
3.	Піцерія	
4.	Млинцеві, пиріжкові та варенична	
5.	Салат-бар	
6.	Винний бар	
7.	Паб	
8.	Суші бар	

3. Зробити аналіз ринку інноваціям в сфері додаткових послуг вузькоспеціалізованих підприємств харчування. Заповнить таблицю.

№	Спеціалізовані підприємства харчування	Характеристика
1.	М'ясні ресторани	
2.	Рибні ресторани	
3.	Піцерія	
4.	Млинцеві, пиріжкові та варенична	
5.	Салат-бар	
6.	Винний бар	
7.	Паб	
8.	Суші бар	

4. Кейтеринг як інноваційний напрямок ресторанного бізнесу.

## Тема. Енергозберігаючі технології в сучасному ресторанному господарстві

### Завдання:

1. Загальні принципи енергозбереження.
2. Напрями впровадження енергозберігаючих технологій в сучасні заклади ресторанного господарства. Заповнить таблицю.

№	Напрями впровадження	Характеристика
1.	Обладнання	
2.	Сервісні послуги	

3. Проаналізувати основні напрями впровадження енергозберігаючих технологій в заклади ресторанного господарства. Заповнить таблицю.

№	Напрями впровадження	Характеристика
1.	Інженерно-технічна сфера	
2.	Технології приготування	

### **Тема. Моніторинг інноваційних технологій приготування страв**

#### **Завдання:**

1. Впровадження інноваційних технологій в приготуванні основних страв. Дати характеристику та привести приклади інновацій.

2. Впровадження інноваційних технологій в приготуванні салатів та закусок. Дати характеристику та привести приклади інновацій.

3. Впровадження інноваційних технологій в приготуванні десертів. Дати характеристику та привести приклади інновацій.

4. Аналіз сучасних інноваційних технологій в збереженні якісних показників харчових продуктів в ресторанному господарстві.

5. Дати характеристику и привести приклади молекулярним технологіям, які використовують в закордонних та вітчизняних закладах ресторанного господарства.

6. Охарактеризуйте інноваційні види холодильного обладнання для ресторанного господарства

### **Тема. Інноваційні технології ресторанного господарства в сфері додаткових послуг**

#### **Завдання:**

1. Дати характеристику сучасних інновацій в ресторанному бізнесі. Заповнити таблицю.

№	Показники	Інновації
1	В сфері обслуговування	
2	Енергозберігаючі технології	

3	Інноваційні технології в приготуванні основних страв, закусок, десертів та напоїв	
4	Інноваційні технології в управлінні персоналом ресторану	
5	Розважальні послуги	
6	Інноваційні технології в спеціалізованому обладнанні в ресторанах світу	
7	Маркетингові інновації	
8	Інші	

2. Дати характеристику переваг від впровадження інновацій у ресторанному господарстві для виробника та споживача. Заповнити таблицю.

№	Інновації	Зміст інновації	Переваги для виробника	Переваги для споживача
1	Автоматизовані системи			
2	QR-коди			
3	Електронне меню			
4	Формат «Відкрита кухня»			
5	Муляж страв			
6	3D-принтер			
7	Молекулярна кухня			
8	Використання роботів			
9	Інтерактивні столи			
10	Креативна подача страв			
11	Послуги фумел'є (вітал'є)			
12	Аромамаркетинг			
13	Кейтеринг			
14	Оригінальна концепція закладу			

15	Енергозберігаючі технології			
16	Технологія «sous vide»			
17	Послуги фромажері			
18	Послуги сомельє			

3. Які існують принципи і правила подання інформації в меню з точки зору традиції та інновації?

4. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2** **«ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

### **Тема. Аналіз інноваційної діяльності готельно-ресторанних комплексів**

#### **Завдання:**

1. Проаналізувати та визначити % розподілу обсягу витрат готельно-ресторанних підприємств за напрямками інноваційної діяльності за період 2003–2020 рр. Побудувати діаграми та порівняти дані показники.

*Таблиця 1*

Загальний розподіл обсягу витрат за напрямками інноваційної діяльності  
2003–2008 рр.

Напрями інноваційної діяльності	Млн грн						у % до загального обсягу					
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Усього	1760,1	1679,4	3018,3	3059,8	4534,6	5751,6	100	100	100	100	100	100
Дослідження та розробки	266,2	171,4	270,1	312,9	445,3	612,3						
Внутрішні НДР	-	-	-	-	-	-						
Зовнішні НДР	-	-	-	-	-	-						
Придбання інших зовнішніх знань	72,8	125,0	149,7	95,9	143,5	243,4						
Підготовка виробництва для впровадження інновацій	163,9	183,8	325,2	527,3	808,5	991,7						
Придбання обладнання та програмного забезпечення	1074,5	1249,4	1865,6	1873,7	2717,5	3149,6						
Інші витрати	182,7	249,8	407,7	250,0	419,8	754,6						

Таблиця 2

Загальний розподіл обсягу витрат за напрямками інноваційної діяльності  
2009–2014 рр.

Напрями інноваційної діяльності	Млн грн						у % до загального обсягу					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Усього	6160	10821	11994,2	7949,9	8045,5	14333,9	100	100	100	100	100	100
Дослідження та розробки	992,9	986,4	1243,6	846,7	996,4	1079,9						
Внутрішні НДР	-	793,5	958,8	633,3	818,5	833,3						
Зовнішні НДР	-	192,9	284,8	213,4	177,9	246,6						
Придбання інших зовнішніх знань	159,5	328,4	421,8	115,9	141,6	324,7						
Підготовка виробництва для впровадження інновацій	954,7	-	-	-	-	-						
Придбання обладнання та програмного забезпечення	3489,2	7441,3	7664,8	4974,7	5051,7	10489,1						
Інші витрати	563,7	2064,9	2664,0	2012,6	1855,8	2440,2						

Таблиця 3

Загальний розподіл обсягу витрат за напрямками інноваційної діяльності  
2015–2020 рр.

Напрями інноваційної діяльності	Млн грн						у % до загального обсягу					
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Усього	11480,6	9562,6	7695,9	13813,7	23229,5	9117,5	100	100	100	100	100	100
Дослідження та розробки	1196,3	1638,5	1754,6	2039,5	2457,8	2169,8						
Внутрішні НДР	965,2	1312,1	1221,5	1834,1	2063,8	1941,3						
Зовнішні НДР	231,1	326,4	533,1	205,4	394,0	228,5						
Придбання інших зовнішніх знань	47,0	87,0	47,2	84,9	64,2	21,8						
Підготовка виробництва для впровадження інновацій	-	-	-	-	-	-						
Придбання обладнання та програмного забезпечення	8051,8	5546,3	5115,3	11141,3	19829,0	5898,8						
Інші витрати	2185,5	2290,9	778,8	548,0	878,4	1027,1						

2. Проаналізувати секторальну структуру діяльності організації, які виконували наукові та науково-технічні роботи. Таблиця Організації, які

виконують наукові та науково-технічні роботи, за секторами діяльності (одиниць)

Сектора діяльності	2016 р.	2017 р.	2018 р.	2019 р.	2020 р.
Усього	1378	1340	1303	1255	1208
Державний сектор	496	499	514	508	496
Підприємницький сектор	698	658	610	570	535
Сектор вищої освіти	182	181	178	176	176
Приватний неприбутковий сектор	2	2	1	1	1

3. Побудувати графік кількості виконання наукових та науково-технічних робіт за 2016–2020 рр.

Таблиця 4

Кількість виконаних наукових та науково-технічних робіт (тис. одиниць)

Усього робіт	2016 р.	2018 р.	2020 р.
	57,2	57,7	58,2
Зі створення нових видів виробів	6,2	6,5	6,4
З них зі створення нових видів техніки	2,3	2,4	2,1
З них роботи, в яких використано винаходи	1,1	1,2	1,1
Зі створення нових видів технологій	5,7	5,3	5,0
З них ресурсозберігаючих	2,5	2,3	2,3
Зі створення нових видів матеріалів	1,4	1,6	1,3
Зі створення нових методів, теорій	7,7	7,7	7,7
Інші роботи	30,3	30,7	32,3

## Тема. Розробка концепції діяльності закладу готельного господарства

### Завдання:

1. Проаналізувати сучасний стан готельного ринку обраного сегмента дослідження.

2. Розробка концепції діяльності закладу готельного господарства м. Тернополя.



Заповнить таблицю «Ознаки концепції».

№	Ознаки концепції	Характеристика ознак концепції
1.	Тип розміщення	
2.	Місце розташування	
3.	Рівень комфорту (кількість «зірок»)	
4.	Рівень обслуговування	
5.	Форма власності	
6.	Структура управління	
7.	Цільовий сегмент	
8.	Кількість та типи номерів	
9.	Кількість місць	
10.	Режим роботи	
11.	Кухня (асортимент страв)	
12.	Асортимент послуг	
13.	Система лояльності	
14.	Дизайнерський стиль та інтер'єр	
15.	Середній рівень цін на послуги	
16.	Наявність офіційного сайту, сторінок в соціальних мережах та на спеціалізованих ресурсах	
17.	Інші послуги	

3. Аналіз офіційного сайту та сторінок в соціальних мережах.

№	Критерії оцінки	Характеристика ознак	
		Офіційний сайт	Сторінки в соціальних мережах
1.	Інформативність		

4. Дати характеристику та провести детальний аналіз конкурентів. Зробити багатокутник конкурентоспроможності.

Заповнити таблиці

Прямі конкуренти			
Назва	Показники	Характеристика	Оцінка 0-10 б.

Непрямі конкуренти			
Назва	Показники	Характеристика	Оцінка 0-10 б.

5. Охарактеризувати готельні послуги методом SWOT-аналіз на прикладі розробленої концепції.

**Тема. Аналіз типу інновацій і особливості їх впровадження в діяльність закладу готельного господарства**

**Завдання:**

1. Обґрунтувати необхідність впровадження інноваційних технологій або послуг в готельному закладі для розробленої концепції.
2. Вибір типу інновацій для даного підприємства готельного господарства з урахуванням його особливостей.
3. Дати характеристику інноваціям які впроваджують в заклад готельного господарства. Заповнити таблицю.

Назва	Характеристика	Переваги для підприємства готельного господарства

4. Розробити схематично основні стадії впровадження та реалізації інноваційного готельного продукту.

5. Скласти організаційну структуру управління закладом готельного господарства.

**Тема. Впровадження інноваційних технологій в службах сучасних готельних комплексів**

**Завдання:**

1. Заповнить таблицю згідно з основних інноваційних технологій в інформаційній служби готелю.

№	Інноваційні технології в інформаційній служби готелю	Характеристика
1.		
2.		

2. Заповнить таблицю.

Інноваційні технології маркетинга та реклами в готелях.

№	Інноваційні технології маркетинга та реклами в готелях	Характеристика
1.		
2.		
3.		
....		

3. Проаналізувати інноваційні технології в службі прийому і розміщення та бронювання готелів.

Заповнить таблицю.

№	Інноваційні технології в службі прийому і розміщення та бронювання готелів	Характеристика
1.		
2.		
....		

4. Сучасні автоматизовані системи бронювання номерів. Перелічити переваги та недоліки сучасних систем бронювання готелів.

5. Зробити моніторинг інноваційних клінінгових технологій в готельному господарстві.

Заповнить таблицю.

№	Інноваційні клінінгові технології (Housekeeping)	Характеристика
1.		
2.		
3.		
....		

6. Дати характеристику основним інноваційним технологіям номерного фонду готелю.

№	Номерний фонд	Характеристика
1.	Сучасні стилі	
2.	Тематичність номерів	
3.	Наповнення номерів	
4.	Обладнання	

## **Тема. Інноваційні технології в сучасному інженерно-технічному обладнанні готелів**

### **Завдання:**

1. Дати характеристику енергозберігаючим технологіям в готельному господарстві.

Заповнить таблицю.

№	Енергозберігаючі технології	Характеристика
1.	Обладнання номерного фонду готелю	
2.	Інженерно-технічні показники	
3.	Сервісні послуги	

2. Охарактеризуйте системи водопостачання, електропостачання та опалення в сучасних готелях.

3. Проаналізувати інноваційні методи забезпечення безпеки у сучасному готельному комплексі.

### **Теми. Аналіз сучасних інноваційних послуг в готельному господарстві в залежності від його типу. Сучасні програми гостинності в готелях різної спеціалізації**

### **Завдання:**

1. Дати характеристику сучасним інноваціям в готелях України різної зірковості. Заповнити таблицю.

№	Показники	Інновації
1.	Енергозберігаючі технології	
2.	Система опалення та водопостачання	
3.	Системи освітлення	
4.	Інформаційні технології	

5.	Показники спальне місце номера	
6.	Інші інновації	

2. Охарактеризувати інновації готельних послуг в готелях різної зірковості. Заповнити таблицю.

№	Послуги	Інновації
1.	Анімаційні та розважальні послуги	
2.	Побутові послуги	
3.	Сервісні послуги	
4.	Бізнес-послуг	
5.	Клінінгові послуги	
6.	Транспортні послуги	
7.	Оздоровчі послуги	

3. Скласти програму гостинності для готелів різної специфіки.

№	Готелі	Програма гостинності
1.	Бізнес-готель	
2.	СПА-готель	
3.	Курортний готель	
4.	Мотель	
5.	Еко-готель	
6.	Ротель	
7.	Флотель	
8.	Хостел	
9.	Ботель	
10.	Бутик-готель	
11.	Кемпінг	
11.	Горнолижні готелі	

4. Визначити можливі причини виникнення конфліктів при впровадженні інновації у ресторанно-готельному підприємстві.

5. Основні принципи системи забезпечення якості готельних послуг.

# ЗБІРНИК ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

1. *Ціль та принципи державної інноваційної політики України згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» полягають у:*

А) утворення необхідних умов на інноваційних підприємствах для повного використання їх потенціалу в напрямку розробки та впровадженню сучасних інноваційних технологій в межах свого підприємства;

Б) всебічно сприяти впровадженню в підприємстві усіх можливих інноваційних технологій в межах кожного підприємства;

В) утворювати соціально-економічних, організаційних та правових умов для ефективного відтворення, розвитку та використання науково-технічного потенціалу країни, забезпечення впровадження сучасних екологічно чистих, безпечних, енерго - і ресурсозаощаджених технологій, виробництва і реалізації нових видів конкурентоспроможної продукції;

Г) всебічно сприяти та утворювати умови для інноваційної діяльності кожного підприємства.

2. *Згідно з комплексним підходом інновація - це:*

А) нові продукти, нові процеси, нові організації, нова практика бізнесу та нові стратегії;

Б) новий метод, нова структура, новий процес або продукт;

В) кінцевий результат інноваційної діяльності, що отримав втілення в новий або удосконалений продукт, новий або удосконалений технологічний процес, новий підхід до соціальних послуг;

Г) всі відповіді у сукупності вірні.

3. *Які з наведених видів меню в ресторані при готелі відносяться до нових з точки зору інноваційних технологій:*

А) сенсорне меню;

Б) меню з використанням шрифту Брайля; В) віртуальне меню;

Г) меню-газета, е-меню.

4. *Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» – інновації це:*

А) діяльність спрямована на використання та комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок, що обумовлює випуск на ринок конкурентоспроможних товарів та послуг;

Б) результат науково-дослідної та (або) дослідно-конструкторської розробки, що відповідає вимогам, які встановлює ЗУІД;

В) знову створенні (використанні) і (або) удосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що докорінно покращують структуру та якість виробництва та (або) соціальної сфери;

Г) розробка та реалізація інноваційного продукту, і (або) продукції та послуг, які в грошовому вимірі перевищують 70% загального обсягу продукції та послуг підприємства.

*5. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» – інноваційна продукція це:*

А) нові конкурентоспроможні товари або послуги, що відповідають потребам суспільства;

Б) нові конкурентоспроможні товари або послуги, що відповідають потребам виробника та споживача;

В) товари, послуги, проекти, комплект документів, комплекс мір(в т. ч. інвестиційних) що відповідають вимогам сьогодення у галузі готельного та ресторанного господарства та туризмі;

Г) результат науково-дослідної та (або) дослідно-конструкторської розробки, що відповідає вимогам, які встановлює ЗУД.

*6. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» – інноваційна діяльність це:*

А) діяльність спрямована на використання та комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок, що обумовлює випуск на ринок конкурентоспроможних товарів та послуг;

Б) діяльність спрямована на розробку науково-дослідної та (або) дослідно-конструкторської продукції, метою якої є удосконалення діяльності закладу або підприємства, організації тощо;

В) діяльність, що спрямована на розробку новітніх технологій на отримання нового продукту або послуг з метою отримання найбільшого прибутку;

Г) діяльність закладу або підприємства, яка спрямована на найкраще забезпечення вимог споживачів до товарів та послуг.

*7. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» – інноваційна інфраструктура це:*

А) сполучення закладів, підприємств організацій, установ, їх об'єднань, асоціацій будь-якої форми власності, що надають послуги по забезпеченню інноваційної діяльності (фінансові, консалтингові, маркетингові, інформаційно-комунікативні, юридичні, освітні тощо);

Б) об'єднання закладів, підприємств, організацій, установ з метою поєднання зусиль з розробки та впровадження новітніх технологій з виробництва продукції та послуг, які відповідають сучасним вимогам до них;

В) об'єднання організацій, установ для надання послуг по забезпеченню фінансової, консалтингової, маркетингової, інформаційно-комунікативної, юридичної, освітньої та іншої інноваційної діяльності;

Г) сполучення установ, організацій для організації виробництва конкурентоспроможної продукції та надання конкурентоспроможних послуг споживачам.

*8. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» – пріоритетний інноваційний проект це:*

- А) інноваційний проект, що отримав найвищу оцінку серед інших проектів та підтримку Верховної Ради України;
- Б) інноваційний проект, що відноситься до одного з пріоритетних напрямків інноваційної діяльності, якій затверджено Верховною Радою України;
- В) інноваційний проект, що запропонував продукцію або послуги, які ще не були реалізовані в організаціях та установах України і здобув підтримку у Верховній Раді України;
- Г) інноваційний проект, що пройшов випробування на виробництві та дослідні зразки продукція якого були реалізовані на ринку й отримали високі оцінки серед споживачів.

*9. Згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» – інноваційне підприємство це:*

- А) інноваційний центр, технопарк, технополіс, інноваційний бізнес-інкубатор тощо – підприємство (об'єднання підприємств), що розробляють, виробляють та реалізують інноваційні продукти і продукцію або послуги, обсяг яких в грошовому вимірі перевищують 70% його загального обсягу продукції і (або) послуг;
- Б) інноваційний центр, технопарк, технополіс, інноваційний бізнес-інкубатор тощо – підприємство (об'єднання підприємств), що розробляють, виробляють та реалізують інноваційні продукти і продукцію або послуги, обсяг яких в грошовому вимірі перевищують 80% його загального обсягу продукції і (або) послуг;
- В) інноваційний центр, технопарк, технополіс, інноваційний бізнес-інкубатор тощо – підприємство(об'єднання підприємств), що розробляють, виробляють та реалізують інноваційні продукти і продукцію або послуги, обсяг яких в грошовому вимірі перевищують 50% його загального обсягу продукції і (або) послуг;
- Г) інноваційний центр, технопарк, технополіс, інноваційний бізнес-інкубатор тощо – підприємство(об'єднання підприємств), що розробляють, виробляють та реалізують інноваційні продукти і продукцію або послуги, обсяг яких в грошовому вимірі перевищують 90% його загального обсягу продукції і (або) послуг;

*10. Ціль та принципи державної інноваційної політики України згідно з Законом України «Про інноваційну діяльність» полягають у:*

- А) утворення необхідних умов на інноваційних підприємствах для повного використання їх потенціалу в напрямку розробки та впровадженню сучасних інноваційних технологій в межах свого підприємства;
- Б) всебічно сприяти впровадженню в підприємстві усіх можливих інноваційних технологій в межах кожного підприємства;
- В) утворювати соціально-економічних, організаційних та правових умов для ефективного відтворювання, розвитку та використання науково-технічного потенціалу країни, забезпечення впровадження сучасних екологічно чистих, безпечних, енерго- і ресурсозаощаджених технологій, виробництва і реалізації нових видів конкурентоспроможної продукції;
- Г) всебічно сприяти та утворювати умови для інноваційної діяльності кожного підприємства.

*11. Основні принципи державної інноваційної політики в Україні являються:*



А) орієнтація на інноваційний шлях розвитку економіки України, ефективне використання ринкових механізмів для сприяння інноваційній діяльності, підтримка підприємницької та науково-виробничої діяльності;

Б) визначення пріоритетів інноваційного розвитку та формування нормативно-правової бази в сфері інноваційної діяльності;

В) створення умов для збереження, розвитку та використання вітчизняного науково-технічного і інноваційного потенціалу, здійснення мір підтримки міжнародної науково-технічної кооперації, трансферу технологій, захисту вітчизняної продукції на внутрішньому ринку та її просування на зовнішній ринок;

Г) фінансова підтримка, здійснення сприятливої кредитної, податкової та митної політики в сфері інноваційної діяльності, сприяння розвитку інноваційної інфраструктури, інформаційне забезпечення суб'єктів інноваційної діяльності, підготовка кадрів в сфері інноваційної діяльності.

*11. Інновації різняться за етапами науково-технічного прогресу і поділяються на:*

А) технічні інновації;

Б) технологічні інновації;

В) організаційно-управлінські інновації;

Г) інформаційні інновації.

*12. Інноваційний процес являє собою:*

А) комплекс пов'язаний між собою явищ і дій – від народження до комерціалізації;

Б) процес створення й освоєння нової техніки;

В) теоретичні дослідження які виявляються у наукових дослідженнях, обґрунтуванні нових понять і уявлень;

Г) виявлення нових зв'язків між явищами, пізнання нових закономірностей розвитку природи і суспільства безвідносно до їх безпосереднього використання.

*13. Кінцева мета формування інфраструктури інноваційної діяльності полягає у:*

А) створення конкретних господарюючих суб'єктів середовища для більш ефективного ведення науково-технічної та інноваційної діяльності;

Б) забезпечення здійснення науково-технічної й інноваційної діяльності в інтересах суспільства;

В) подолання спаду виробництва, його структурну перебудову і зміни номенклатури продукції, що випускається;

Г) посилення конкурентоспроможності нової продукції і її принадності до внутрішнього та зовнішнього ринків;

Д) створення нових робочих місць і збереження науково-технічного потенціалу.

*14. Інфраструктура науково-технічної та інноваційної діяльності являє собою комплекс взаємозалежних систем, та насамперед це:*

А) інформаційного забезпечення та експертизи науково-технічних і інноваційних програм; фінансово-економічного забезпечення та виробничо-

технологічної підтримки; сертифікації наукомісткої продукції і просування її на регіональному, міжрегіональному і закордонному ринках

Б) застосовування механізмів реалізації своїх функцій, узагальнення інфраструктури для усіх суб'єктів господарювання;

В) підготовка та перепідготовка кадрів для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки, навчання цільових менеджерських команд, фундаментальні і пошукові дослідження теоретичної орієнтації, вивчення явищ, інформація про які відсутня;

Г) стимулювання створення сприятливого клімату для інноваційних процесів, створення інноваційних авторських фірм.

*15. Інноваційні проекти мають містити у собі відомості за наступними основними параметрами:*

А) підтримка інвесторів, маркетингові дослідження, програма маркетингу,

Б) проектна потужність, загальна вартість, характеристика сегменту ринка, вимоги до технічної ефективності і часу;

В) мета проекту, строки здійснення, орієнтація на ринок;

Г) проектна потужність, загальна вартість, строки здійснення, номенклатура продукції та послуг, потреба у фінансуванні;

*16. Завдання інформаційного забезпечення інноваційних процесів полягає у тому, що:*

А) досягнення високої конкурентоспроможності на світових ринках, забезпечення необхідних темпів імпортозаміщення;

Б) досягнення високої частки експорту високотехнологічної продукції в загальному обсязі експорту, забезпечення оптимальних темпів відновлення продуктів і технологій;

В) досягнення високого технологічного рівня виробництва, економічно доцільне використання усіх видів ресурсів;

Г) поліпшення умов праці, зниження забруднення навколишнього середовища, вплив на економіку регіонів.

*17. Інноваційна стратегія підприємства визначається такими найголовнішими складовими:*

А) тривалість періоду формування, взаємозалежність інноваційної та інвестиційної стратегії;

Б) невідокремлювана частина інноваційної стратегії будь-якого підприємства, напрям загальної стратегії розвитку;

В) внутрішня, зовнішня, венчурна модель організації;

Г) об'єкт, характер ресурсів, ринкові позиції та загальногосподарська структура, доступ до джерел фінансування та сировини, стан конкурентоспроможності.

*18. Стадії життєвого циклу інноваційної продукції:*

А) народження, дитинство, юність, відродження;

Б) народження, дитинство, юність, рання зрілість, остаточна зрілість; В) юність, рання зрілість, остаточна зрілість;

Г) народження, дитинство, юність, рання зрілість, остаточна зрілість, старіння і відродження.

19. *Фірми, що спеціалізуються на створенні нових або радикальних перетворень старих сегментів ринку, називаються:*

- А) венчурними;
- Б) прагматичними;
- В) експлерентними;
- Г) піонерськими.

20. *Життєвим циклом інновацій називається:*

- А) час необхідний для розробки цілей, пропозиції інноваційного продукту;
- Б) період часу від зародження ідеї, створення й розповсюдження нововведення до його використання;
- В) період часу на проходження усіх стадій інноваційного процесу;
- Г) усі відповіді вірні.

21. *Елементами «ноу-хау» можуть бути:*

- А) незахищені охоронними документами і необнародовані цілком або частково знання або досвід різного характеру;
- Б) знання чи досвід різного характеру, що можуть бути використанні у наукових дослідженнях і розробках у виготовленні, реалізації і експлуатації конкурентоспроможної продукції;
- В) незапатентовані винаходи, посібники, специфікації, формули, рецепти, знання і досвід у сфері маркетингу, оформлене пакування продукції тощо;
- Г) усі відповіді правильні.

22. *Об'єктом інтелектуальної власності у науці можуть бути:*

- А) проміжні і кінцеві результати робіт, виражені у різній формі; Б) нові ідеї, відкриття, винаходи;
- В) наукові публікації, усна продукція, фонограми;
- Г) технології, біотехнологічні процеси, відтворювальні процеси.

23. *Які з типів інновацій знаходять застосування у готельному господарстві:*

- А) товарна та технологічна;
- Б) маркетингова та управлінська; В) глобалізована та інтелектуальна;
- Г) соціальна та креативна.

24. *Соціальні інноваційні технології у готельному господарстві мають бути спрямовані на:*

- А) поліпшення умов праці персоналу, вирішення проблем з охорони здоров'я персоналу;
- Б) вирішення проблем з підвищення освіти та культурному розвитку персоналу;
- В) застосування поліпшених, більш якісних засобів виготовлення продукції та послуг;
- Г) оптимізацію процесів організації, виробництва, транспорту, збуту, постачання.

25. *Перешкодами до впровадження інноваційних технологій у готельному бізнесі можуть бути:*

- А) вартість самої інноваційної розробки;

- Б) проблеми адаптації до інноваційних розробок самого готелю;
- В) складність доведення власнику, що конкретний інноваційний захід дозволить отримати значний прибуток у майбутньому;
- Г) намагання керівництва готелю отримати сіюхвилинні прибутки.

26. *Виберіть електронні системи управління, що найбільш адаптовані до інноваційних продуктів ІТ в українських готелях:*

- А) Opera Fidelio;
- Б) Epitome PMS;
- В) SFFS;

Г) всі відповіді правильні.

27. *У сучасних готелях орієнтованих на бізнес-сегмент широко використовуються електронні системи бронювання такі, як:*

- А) глобальні системи бронювання GDS;
- Б) регіональні системи бронювання GDS;
- В) альтернативні системи бронювання ADS;
- Г) Travelocity, Expedia.

28. *При використанні інноваційних технологій з систем бронювання місць у готелях (GDS) готель стає відомим більше:*

- А) більше 500000 туристичним агенціям;
- Б) більше 600000 туристичним агенціям;
- В) більше 200000 туристичним агенціям;
- Г) більше 800000 туристичним агенціям.

29. *Значно поліпшує функціональні можливості системи управління готелем використання мульті-готельних рішень для готельних мереж моделі:*

- А) PMS;
- Б) Fidelio;
- В) SAAS-Libra OnDemand CRM;
- Г) ReVPAR.

30. *Основні функціональні можливості Libra OnDemand CRM наступні:*

- А) управління відділом продаж та маркетингом готелю;
- Б) управління взаємовідносинами з споживачами;
- В) управління програмами лояльності та заохочення постійних споживачів;
- Г) управління продажами та усіма заходами у готелі.

31. *Переваги використання інтерактивного меню у ресторанах у готелів:*

- А) ознайомлення з усіма стравами та їх оформленням;
- Б) очікуючи замовлені страви, є можливість ознайомитися з останніми новинами, розважитися, вирішуючи прості логічні гри;
- В) замовити таксі не виходячи зі столу;
- Г) управління продажами та усіма заходами у готелі.

32. *Вкажіть основні функціональні можливості використання комп'ютерних журнальних столиків компанії Microsoft з безпроводними інтерфейсами Bluetooth і Wi-Fi готелях:*

- А) з сенсорним екраном можуть одночасно працювати декілька відвідувачів; Б) дисплей може розпізнавати фізичні об'єкти без клавіатури та «миші»

- В) не переписувати інформацію зі столика на свій мобільний телефон;  
Г) з сенсорним екраном не можуть одночасно працювати декілька відвідувачів.
33. *Концепція ресторану «відкрита кухня» вперше на теренах колишнього Радянського Союзу було використано у готелі:*  
А. Crownt Plaza Moscow Real Food Restaurant;  
Б) Astoria;  
В) Iris-kongress;  
Г) Dorian-Gray.
34. *Інноваційні технології у оформленні конференц-залів у готелях дозволяють:*  
А) використовувати вбудоване звукове і світлове устаткування;  
Б) облаштування кабінок для синхронного перекладу, високошвидкісним шнуровим Wi-Fi Інтернетом;  
В) трансформувати амфітеатр у приміщення для виставок, конгресів, банкетів, презентацій тощо;  
Г) дозволяє розташовувати усе устаткування та меблі у багатьох варіантах.
35. *Сучасні інноваційні технології дозволяють покращити соціально-культурний сервіс у готельно-туристичних установах за рахунок:*  
А) створення та використання енциклопедичних, довідкових та рекламних дисків;  
Б) розробці віртуальних екскурсій по музеях;  
В) відмову від екскурсодів;  
Г) можливість отримання інформації у ліфті, номері, таксі.
36. *Мультимедійні установки, що використовуються у готельно-туристичних комплексах у спеціальних номерах Plug-in дозволяють:*  
А) ввести в експлуатацію готельних телефонів з кольоровим дисплеєм;  
Б) оснащення номерів адаптером для підключення до LCD-екрану ноутбука; В) ознайомитися з рекламою любого готелю іншої мережі;  
Г) зробити замовлення та отримати електронний квиток на любий транспорт.
37. *Нововведення - це:*  
А) український варіант англійського слова «innovation»;  
Б) введення нового (новацій);  
В) процес використання новацій;  
Г) всі відповіді у сукупності вірні.
38. *Новація - це:*  
А) новий порядок, новий звичай;  
Б) новий метод, нове явище;  
В) винахід;  
Г) всі відповіді у сукупності вірні.
39. *Головна функція інноваційної діяльності:*  
А) зміни у часі;  
Б) відтворення;  
В) планування;  
Г) контроль.

40. *Продуктові інновації включають:*

- А) нові матеріали, нові напівфабрикати, одержання принципово нових продуктів;
- Б) нові методи організації виробництва (нові технології);
- В) створення нових організаційних структур у складі підприємства;
- Г) вірна відповідь Б і В.

41. *Процесові інновації включають:*

- А) нові матеріали, нові напівфабрикати, одержання принципово нових продуктів;
- Б) нові методи організації виробництва (нові технології);
- В) створення нових організаційних структур у складі підприємства;
- Г) вірна відповідь Б і В.

42. *Класифікація інновацій залежно від сфери діяльності:*

- А) технологічні, економічні, торговельні, соціальні, у сфері управління;
- Б) виробничі, організаційні, торговельні;
- В) збутові, процесу обслуговування;
- Г) вірна відповідь А і В.

43. *Інновації нові для певної компанії:*

- А) удосконалення виробу, розширення товарної лінії, нова виробнича спеціалізація;
- Б) проникнення на нові ринки, скорочення витрат, репозиціонування;
- В) нові способи ведення комерційної діяльності, новий ринок, новий товар;
- Г) вірні відповіді А і Б.

44. *Принципово нові інновації:*

- А) удосконалення виробу, розширення товарної лінії, нова виробнича спеціалізація;
- Б) проникнення на нові ринки, скорочення витрат, репозиціонування;
- В) нові способи ведення комерційної діяльності, новий ринок, новий товар;
- Г) вірні відповіді А і Б.

45. *Основні сектори інноваційної діяльності у готельному господарстві:*

- А) новинки форматів і напрямів;
- Б) новинки у процесах і засобах праці;
- В) новинки товарів та методів їх просування на ринку;
- Г) всі відповіді у сукупності вірні.

46. *Інноваційні процеси у готельному господарстві за спрямованістю потреб і вимог споживачів зорієнтовані на:*

- А) якісне харчування та якісне обслуговування; Б) економію часу та економію коштів;
- В) відпочинок і розваги та задоволення специфічних потреб; Г) всі відповіді у сукупності вірні.

47. *Кластерний підхід до аналізу інноваційного розвитку готельного господарства - це аналіз його розвитку:*

- А) у сукупності з іншими взаємозалежними галузями;
- Б) з урахуванням попиту на послуги готельного господарства;

В) в певних сегментах ринку готельного господарства;

Г) всі відповіді не вірні.

48. *З позицій кластерного підходу розвиток готельного господарства може бути представлений:*

А) як сукупність його взаємозв'язків із споживачами і постачальниками, а також з двома факторами виробництва – робочою силою та технологіями;

Б) кластерна інноваційна взаємозалежність РГ з різними постачальниками має або двосторонній, або односторонній характер та може бути як прямою, так і опосередкованою;

В) обидві відповіді вірні;

Г) обидві відповіді не вірні.

49. *Сферою інноваційної діяльності є:*

А) новації, інвестиції, нововведення;

Б) ринок новацій, ринок чистої конкуренції інновацій, ринок капіталу (інвестицій), інноваційна інфраструктура;

В) система взаємодії інноваторів, інвесторів, товаровиробників конкурентоспроможної продукції (послуг) і розвинутої інфраструктури;

Г) вірні відповіді б і в.

50. *Основні фактори, що впливають на розвиток ринку капіталу (інвестицій) можна віднести:*

А) законодавство, політичний устрій та стабільність у країні;

Б) розвиток приватизації та податкова політика;

В) розвиток фінансового сектора, інформаційні технології, професійні стандарти;

Г) всі відповіді у сукупності вірні.

51. *Вступ України до дійсних членів Всесвітньої туристичної організації став:*

А) у березні 1960 р.;

Б) у липні 1956 р.;

В) у жовтні 1997 р.;

Г) у січні 1977 р..

52. *У розвитку суспільства значну роль відіграють функції туризму:*

А) рекреаційна, виховна, соціокультурна, екологічна, політична;

Б) безпечна, національна, регіональна, міжнародна;

В) природна, сучасна, народна, демографічна;

Г) внутрішня, зовнішня, об'єктивні, суб'єктивні.

53. *Розвиток туризму в цілому залежить від комплексу умов:*

А) психологічних, фізичних, моральних, матеріальних;

Б) природно-географічних, історико-політичних, соціально-економічних, демографічних;

В) суспільних, приватних, колективних, державних, комерційних;

Г) внутрішніх, зовнішніх, тривалих, короткострокових, регіональних.

54. *До туристично-готельної індустрії відносять:*

А) оптові бази, військові полігони, фермерські господарства;

- Б) тур фірми, екскурсійні бюро, засоби розміщення;
- В) студентські містечка, університети;
- Г) промислові підприємства, овочеві бази, бази оптові.

55. *До основних принципів державного регулювання туристичної діяльності відносять:*

- А) здійснення підтримки і захисту іноземних туристів, іноземних турфірм, іноземних інвесторів;
- Б) здійснення підтримки і захисту українських туристів, туроператорів, турагентів і їх об'єднань;
- В) сприяння розвитку туристичної діяльності іноземних туроператорів та турагентів;
- Г) відповідальність за фінансовий стан іноземних туроператорів та турагентів.

56. *Лицензуванню підлягають такі види туристичної діяльності:*

- А) екстремальний туризм;
- Б) круїзний туризм;
- В) екскурсійна діяльність;
- Г) не підлягає жоден з перелічених.

57. *Туристична послуга - це:*

- А) результат діяльності підприємства ресторанного господарства по задоволенню відповідних потреб споживачів;
- Б) результат діяльності туристичного підприємства по задоволенню відповідних потреб туристів і екскурсантів;
- В) результат діяльності страхової фірми по задоволенню відповідних потреб страхувальників;
- Г) результат діяльності адміністративних організацій по задоволенню відповідних потреб населення.

58. *Потенціал підприємства являє собою:*

- А) сукупність ресурсів підприємства;
- Б) максимально можливий річний випуск продукції визначеної номенклатури;
- В) можливості підприємства при найбільш ефективному використанні ресурсів;
- Г) характеристику розміру підприємства.

59. *Інноваційний потенціал включає:*

- А) сформований рівень розвитку виробництва;
- Б) стан механізму і системи управління підприємством;
- В) тип і орієнтацію організаційної структури підприємства; Г) усі відповіді вірні.

60. *Техніко-технологічний потенціал характеризує його виробничі потужності при найбільш ефективному використанні:*

- А) засобів виробництва та матеріально-технічних ресурсів;
- Б) засобів виробництва та технологій;
- В) засобів виробництва, технологій та матеріально-технічних ресурсів;
- Г) технологій та матеріально-технічних ресурсів.



## 10. ПІДГОТОВКА РЕФЕРАТІВ ДЛЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

**Вимоги до оформлення реферату.** Варіант теми реферату вибирається відповідно до останньої цифри номера залікової книжки.

Реферат – це самостійна письмова робота, обсягом 12-15 сторінок, виконана як наукове дослідження, відповідно до запропонованої тематикою і включає розширене, більш глибоке висвітлення проблеми, яка не отримала належного представлення в лекційному курсі чи процесі семінарських занять.

Реферат повинен бути надрукований 14 шрифтом через 1,5 інтервал (MS Word), загальним обсягом не більше 15 сторінок. Заголовки друкуються в середині рядка без крапки в кінці. Кожна нова глава починається з нової сторінки; це ж правило відноситься до інших основних структурних частин роботи (вступу, висновку, списку літератури, додатків тощо). Всі сторінки тексту повинні мати наскрізну нумерацію арабськими цифрами у верхній частині сторінки праворуч.

### **Перелік тем щодо підготовки рефератів**

1. Інноваційний потенціал як основа і результат інноваційної політики і стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Інвестиційне забезпечення інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
3. Інноваційні процеси в індустрії гостинності світу.
4. Напрями оновлення техніко-технологічної бази підприємств індустрії гостинності та їх послуг.
5. Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання.
6. Поняття про інноваційні технології.
7. Розробка інноваційних заходів і впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу України.
8. Потенційні ресурси і джерела інвестицій у сферу гостинності.
9. Типові інвестиційні проекти та їх комерційна спроможність в готельно-ресторанному бізнесі.
10. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг.
11. Формування інноваційної ідеї і постановка мети проекту.
12. Маркетингові дослідження ідеї проекту.
13. Структуризація проекту.
14. Аналіз ризику і невизначеності.
15. Вибір варіанта реалізації проекту.
16. Інформаційні ресурси підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу.
17. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.

18. Інформаційне забезпечення інновацій в туристичній індустрії та індустрії гостинності.
19. Поняття про організаційні інновації готельно-ресторанних підприємств.
20. Нетрадиційні методи роботи із персоналом.
21. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві.
22. Обслуговування гостей із обмеженими можливостями в готельно-ресторанному бізнесі.
23. Управління ресторанами: нові технології та тренди
24. Нові можливості збору інформації про відвідувачів
25. Інновації в обслуговуванні клієнтів
26. Проекційний відеоекран.
27. Інтерактивний бар.
28. Ресторан майбутнього. Як можуть виглядати ресторани майбутнього?
29. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві
30. Інновації в технології приготування страв
31. Технологічні інноваційні технології в готельному господарстві.
32. Організаційні інновації в готельному господарстві.
33. Соціальні інновації в готельному господарстві.
34. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
35. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури готелів
36. Основні складові стратегії розробки інновацій в готельно-ресторанних підприємствах та їх зв'язок із системою менеджменту.
37. Мета та цілі створення інноваційних стратегій.
38. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень.
39. Кластери в системі стратегічного управління.
40. Новітні технології обслуговування гостей у готелях.
41. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.
42. Технологічні інновації у готельному обслуговуванні.
43. Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства.
44. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури.
45. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності сучасних ресторанно-готельних комплексів.
46. Оптимізація енергоспоживання в готелі.
47. Енергозбереження в системах освітлення.
48. Енергозбереження в сучасних готелях.
49. Освітлення елементів керування.
50. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.
51. Сервіс та його основні функції. Особливості послуг.

52. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг.
53. Основні поняття та визначення в області готельного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності.
54. Інноваційні технології в обслуговуванні гостей готелю.
55. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.
56. Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick'n'Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний».
57. Нова філософія підходу до оформлення меню.
58. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарств.
59. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.
60. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).
61. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

# 11. ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

1. Особливості впровадження ІТ-технологій на підприємствах готельного господарства.
2. Особливості впровадження ІТ-технологій на підприємствах ресторанного господарства.
3. Інноваційні напрями впровадження екологічного менеджменту в діяльності підприємств готельного господарства.
4. Інноваційні напрями впровадження екологічного менеджменту в діяльності підприємств ресторанного господарства.
5. Нові маркетингові технології в діяльності підприємств готельного господарства.
6. Нові маркетингові технології в діяльності підприємств ресторанного господарства.
7. Інноваційні PR – технології просування готельних послуг.
8. Інноваційні PR– технології просування ресторанных послуг.
9. Інноваційні формати підприємств готельного господарства.
10. Інноваційні формати підприємств ресторанного господарства.
11. Інноваційні технології підбору та адаптації персоналу готельних підприємств.
12. Інноваційні технології навчання та мотивації персоналу готельних підприємств.
13. Інноваційні технології підбору та адаптації персоналу підприємств ресторанного господарства.
14. Інноваційні технології навчання та мотивації персоналу підприємств ресторанного господарства.
15. Коучінг як інноваційний метод управління персоналом підприємств готельного та ресторанного господарства.
16. Інноваційні клінінгові технології в сучасних закладах готельно-ресторанного господарства.
17. Особливості організації СПА-центрів в закладах готельного господарства.
18. Особливості організації Велнес-послуг в закладах готельного господарства.
19. Інноваційні технології управління якістю на підприємствах готельного господарства.
20. Інноваційні технології управління якістю на підприємствах ресторанного господарства.
21. Бенчмаркетинг як метод підвищення якості готельних послуг.
22. Особливості проектування та реалізації гастрономічних турів.
23. Особливості проектування та реалізації винних турів.
24. Інноваційні енергозберігаючі технології в проектуванні закладів розміщення.
25. Концепція універсального дизайну в проектуванні закладів розміщення.

26. Концепція інтелектуальної нерухомості в проектуванні закладів розміщення.
27. Інституційні учасники фондового ринку України: оцінка діяльності та орієнтири розвитку.
28. Формування та розвиток ринку послуг в Україні.
29. Напрями удосконалення сучасних технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу.
30. Інноваційна політика підприємства готельно-ресторанного господарства в контексті інтеграційних процесів.
31. Управління інноваційною діяльністю підприємства готельно-ресторанного господарства.
32. Інвестиційна привабливість підприємства: оцінка та резерви нарощування.
33. Розробка стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
34. Стратегія управління реальними інвестиціями підприємства готельно-ресторанного господарства.
35. Інноваційний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства: прагматизм формування та використання.
36. Фінансове забезпечення інноваційного розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
37. Фінансове забезпечення інвестиційного розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
38. Підвищення якості послуг в готельно-ресторанному комплексі шляхом впровадження інноваційної системи контролю та оцінки якості обслуговування.
39. Обґрунтування аутсорсингу бізнес-процесів в готельному бізнесі.
40. Ефективність мультимедійних технологій в розробці презентації готельних послуг.
41. Оптимізація організаційного та економічного взаємодії в готельному бізнесі.
42. Роль аспектів екологічної етики у формуванні готельного продукту.
43. Технологія впровадження інновацій в систему комунікації готельного підприємства.
44. Етапи формування унікальної концепції готельного підприємства.
45. Роль соціальних технологій в формуванні іміджу готельного підприємства.
46. Система мотивації творчої самореалізації персоналу готельного підприємства.
47. Роль соціальних інновацій у формуванні готельного продукту.
48. Оцінка ефективності та планування інновацій на готельному підприємстві.
49. Завдання інноваційного менеджменту в готельному бізнесі.
50. Інноваційні методи формування пакету додаткових послуг в готельному підприємстві.
51. Інноваційні методи формування сервісної системи готельного підприємства.

### Порядок захисту ІЗ

Для доповіді студенту надається 5–7 хвилин часу. У ході доповіді студент повинен: назвати тему роботи, охарактеризувати проблемну ситуацію, що склалася на об'єкті, обґрунтувати прийнятий варіант рішення проблеми, практичну значимість результатів і поле ефективного використання наведених рекомендацій.

В ході оцінки результатів доповідей враховуються такі критерії:

- 1) здатність виділити проблему в діяльності конкретного підприємства;
- 2) здатність використовувати кількісні і якісні методи для аналізу;
- 3) здатність приймати обґрунтовані управлінські рішення;
- 4) здатність узагальнити дані і представити аргументовані висновки;
- 5) здатність чітко, конкретно і грамотно викладати власні думки;
- 6) здатність обробити отриману інформацію з використанням додатків

ПК: Word, Excel тощо;

7) здатність представити результати у вигляді аналітичної записки або презентації в форматі PowerPoint.

Крім доповіді, захист включає відповіді студента на питання викладача та студентів групи. У своїх відповідях студент повинен продемонструвати знання всіх розділів роботи, достатній рівень теоретичної і професійної підготовки.

За результатами виступу студента та оцінюючи рівень виконаного ІЗ виставляється оцінка. При цьому на оцінку роботи впливають такі фактори:

- рівень опанування студентом основних проблем теми, оволодіння економічними категоріями і термінологією;
- наявність необхідного наукового апарату дослідження;
- вміння узагальнити та систематизувати зібраний матеріал, конкретизувати та логічно викласти основні положення теми, пов'язати теоретичні положення з практикою;
- обґрунтованість висновків проведеного дослідження та цінність запропонованих пропозицій;
- опрацювання достатньої кількості інформаційних і літературних джерел, влучне посилання на них у текстовій частині;
- вміння логічно викласти досліджуваний матеріал, вести наукову полеміку з дискусійних (проблемних) питань, здатність відстоювати свої погляди на проблему;
- якість викладу матеріалу у контрольній роботі, її відповідність встановленим вимогам.

## 12. ІНДИВІДУАЛЬНЕ НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНЕ ЗАВДАННЯ

Відповідно до навчального плану з метою систематизації, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань студентів з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» передбачено виконання студентами індивідуального навчально-дослідного завдання, яке повинно містити наступні елементи:

- практичну значущість;
- комплексний і системний підходи до вирішення поставленого завдання;
- застосування творчого підходу і відбиття власного бачення вирішення поставленого завдання.

В контексті дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» в якості індивідуального науково-дослідного завдання студенти виконують розрахунково-графічну роботу на тему «Дослідження стану розвитку інноваційних технологій підприємств готельно-ресторанного господарства».

Індивідуальне науково-дослідне завдання виконується з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, отриманих студентами за час навчання та набуття практичних навичок їх застосування при вирішенні завдань з організації та управління інноваційними процесами в готельно-ресторанних підприємствах.

Завдання ІНДЗ:

- дослідити стан економічного, соціального, демографічного потенціалу регіону як основи для розвитку індустрії гостинності;
- проаналізувати цінову політику, спектр додаткових послуг, визначити функціональне призначення готельних підприємств міста (області) з метою формування певних стратегічних груп і розробки рекомендацій для поліпшення становища кожної з них;
- визначити рівень інноваційного розвитку готельних підприємств та скласти рейтинг за 10-ти бальною шкалою;
- провести кластеризацію готельних підприємств за рівнем інноваційного розвитку за допомогою метода ієрархічної класифікації та метода *k*-середніх та зробити висновки щодо можливості утворення кластерів.

ІНДЗ з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, що навчаються за програмою магістр, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», видається викладачем на початку вивчення дисципліни. Робота виконується самостійно при консультуванні з викладачем на протязі вивчення дисципліни у відповідності до графіку навчального процесу, але не пізніше терміну проведення підсумкового контролю знань. За ІНДЗ, яке виконано відповідно до необхідних вимог, виставляється відповідна оцінка.

Позитивно оцінене ІНДЗ є одним із видів обов'язкових навчальних робіт, за результатами виконання яких студент отримує допуск до семестрового контролю. ІНДЗ студент виконує індивідуально за варіантами. Варіант роботи вибирається студентом відповідно до останньої цифри залікової книжки з тематики контрольних робіт.

У процесі виконання ІНДЗ, разом з теоретичними знаннями і практичними навичками, студент повинен продемонструвати здатність до науково-дослідної роботи та вміння творчо мислити, навчитися вирішувати актуальні завдання.

Відповідно до мети основної частини роботи студенти повинні розробити проект з розширення спектра додаткових послуг підприємства індустрії гостинності.

Основна частина роботи складається з наступних підрозділів:

Вступ

1. Характеристика регіону.
2. Характеристика готельних підприємств міста (області).
3. Аналіз цінової політики готельних підприємств.
4. Аналіз спектру додаткових послуг.
5. Аналіз функціонального призначення готельних підприємств та можливості обслуговування клієнтів.
6. Аналіз рівня розвитку інноваційних технологій готельних підприємств.
7. Кластеризація готельних підприємств за рівнем інноваційного розвитку.

Висновки.

Список використаних джерел.

Вихідні дані для виконання роботи наведені в табл. 1.1.

*Таблиця 1.1*

**Вихідні дані для виконання РГР**

№ варіанту	Міста (регіони)	Примітки
1	м. Київ	–
2	м. Харків	–
3	м. Одеса	–
4	м. Дніпропетровськ	Включаючи замські засоби розміщення
5	м. Запоріжжя	Включаючи замські засоби розміщення
6	м. Львів	Включаючи замські засоби розміщення
7	м. Миколаїв	Включаючи замські засоби розміщення
8	м. Івано-Франківськ	Включаючи замські засоби розміщення
9	м. Херсон	Включаючи замські засоби розміщення
10	м. Тернопіль	Включаючи замські засоби розміщення

**Для виконання РГР студентам потрібно обрати для дослідження не менше ніж 15 готельних підприємств або інших засобів розміщення.**



## 13. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ

1. Сутність і завдання інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
2. Принципи формування інноваційної політики підприємств галузі.
3. Складові інноваційної політики підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
4. Інноваційна стратегія готельно-ресторанних підприємств, її суть і взаємозв'язок з загальною стратегією розвитку.
5. Етапи розробки інноваційної стратегії і оцінка ефективних можливостей підприємства галузі.
6. Вибір стратегічних програм і проєктів, процес впровадження інноваційних стратегій.
7. Інноваційний потенціал як основа і результат інноваційної політики і стратегії підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
8. Сучасні тенденції формування потенціалу підприємств галузі.
9. Передумови формування та розвитку потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
10. Інноваційне відтворення потенціалу підприємств галузі.
11. Інвестиційне забезпечення інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
12. Інноваційні процеси в індустрії гостинності світу.
13. Напрями оновлення техніко-технологічної бази підприємств індустрії гостинності та їх послуг.
14. Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання.
15. Поняття про інноваційні технології.
16. Розробка інноваційних заходів і впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу України.
17. Види і класифікація інновацій. Організаційні інновації.
18. Потенційні ресурси і джерела інвестицій у сферу гостинності.
19. Типові інвестиційні проєкти та їх комерційна спроможність в готельно-ресторанному бізнесі.
20. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг.
21. Формування інноваційної ідеї і постановка мети проєкту.
22. Маркетингові дослідження ідеї проєкту.
23. Структуризація проєкту.
24. Аналіз ризику і невизначеності.
25. Вибір варіанта реалізації проєкту.
26. Інформаційні ресурси підприємств туристичного і готельно-ресторанного бізнесу.

27. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.
28. Інформаційне забезпечення інновацій в туристичній індустрії та індустрії гостинності.
29. Поняття про організаційні інновації готельно-ресторанних підприємств.
30. Нетрадиційні методи роботи із персоналом.
31. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві.
32. Обслуговування гостей із обмеженими можливостями в готельно-ресторанному бізнесі.
33. Управління ресторанами: нові технології та тренди.
34. Нові можливості збору інформації про відвідувачів.
35. Інновації в обслуговуванні клієнтів.
36. Проекційний відеоекран.
37. Інтерактивний бар.
38. Ресторан майбутнього. Як можуть виглядати ресторани майбутнього?
39. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві.
40. Інновації в технології приготування страв.
41. Технологічні інноваційні технології в готельному господарстві.
42. Організаційні інновації в готельному господарстві.
43. Соціальні інновації в готельному господарстві.
44. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
45. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури готелів.
46. Основні складові стратегії розробки інновацій в готельно-ресторанних підприємствах та їх зв'язок із системою менеджменту.
47. Мета та цілі створення інноваційних стратегій.
48. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень.
49. Кластери в системі стратегічного управління.
50. Новітні технології обслуговування гостей у готелях.
51. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.
52. Технологічні інновації у готельному обслуговуванні.
53. Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства.
54. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури.
55. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності сучасних ресторано-готельних комплексів.
56. Оптимізація енергоспоживання в готелі.
57. Енергозбереження в системах освітлення.
58. Енергозбереження в сучасних готелях.
59. Освітлення елементів керування.
60. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.

61. Сервіс та його основні функції. Особливості послуг.
62. Комплексна класифікація послуг.
63. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг.
64. Основні поняття та визначення в області готельного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності.
65. Готелі різних категорій.
66. Додаткові послуги.
67. Необхідність інновацій в готелях.
68. Інноваційні технології в обслуговуванні гостей готелю.
69. Інноваційні системи стимулювання збуту готельних послуг.
70. Інноваційні методи формування пакету додаткових послуг в готельному підприємстві.
71. Інноваційні методи формування сервісної системи готельного підприємства.
72. Організація інженерної системи готелю на основі енергозберігаючих технологій.
73. Інноваційні маркетингові технології в готельному бізнесі.
74. Типологія інноваційних ризиків в готельному бізнесі.
75. Фактори, що впливають на ступінь ризику впровадження нової послуги в готельному підприємстві.
76. Інноваційні підходи до розробки концепції розвитку готелю.
77. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.
78. Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick'n'Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний».
79. Нова філософія підходу до оформлення меню.
80. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарств.
81. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.
82. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).
83. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.
84. Особливості впровадження ІТ-технологій на підприємствах готельного господарства.
85. Особливості впровадження ІТ-технологій на підприємствах ресторанного господарства.
86. Нові маркетингові технології в діяльності підприємств готельного господарства.
87. Нові маркетингові технології в діяльності підприємств ресторанного господарства.
88. Інноваційні PR – технології просування готельних послуг.
89. Інноваційні PR– технології просування ресторанных послуг.

90. Інноваційні формати підприємств готельного господарства.
91. Інноваційні формати підприємств ресторанного господарства.
92. Інноваційні технології підбору та адаптації персоналу готельних підприємств.
93. Інноваційні технології навчання та мотивації персоналу готельних підприємств.
94. Інноваційні технології підбору та адаптації персоналу підприємств ресторанного господарства.
95. Інноваційні технології навчання та мотивації персоналу підприємств ресторанного господарства.
96. Коучінг як інноваційний метод управління персоналом підприємств готельного та ресторанного господарства.
97. Інноваційні клінінгові технології в сучасних закладах готельно-ресторанного господарства.
98. Інноваційні технології управління якістю на підприємствах готельного господарства.
99. Інноваційні технології управління якістю на підприємствах ресторанного господарства.
100. Бенчмаркетинг як метод підвищення якості готельних послуг.
101. Особливості проектування та реалізації гастрономічних турів.
102. Особливості проектування та реалізації винних турів.
103. Інноваційні енергозберігаючі технології в проектуванні закладів розміщення.
104. Концепція універсального дизайну в проектуванні закладів розміщення.
105. Концепція інтелектуальної нерухомості в проектуванні закладів розміщення.
106. Інституційні учасники фондового ринку України: оцінка діяльності та орієнтири розвитку.
107. Формування та розвиток ринку послуг в Україні.
108. Напрями удосконалення сучасних технологій ведення готельно-ресторанного бізнесу.
109. Інноваційна політика підприємства готельно-ресторанного господарства в контексті інтеграційних процесів.
110. Управління інноваційною діяльністю підприємства готельно-ресторанного господарства.
111. Інвестиційна привабливість підприємства: оцінка та резерви нарощування.
112. Розробка стратегії розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
113. Стратегія управління реальними інвестиціями підприємства готельно-ресторанного господарства.
114. Інноваційний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства: прагматизм формування та використання.

115. Фінансове забезпечення інноваційного розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
116. Фінансове забезпечення інвестиційного розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства.
117. Підвищення якості послуг в готельно-ресторанному комплексі шляхом впровадження інноваційної системи контролю та оцінки якості обслуговування.
118. Обґрунтування аутсорсингу бізнес-процесів в готельному бізнесі.
119. Ефективність мультимедійних технологій в розробці презентації готельних послуг.
120. Оптимізація організаційного та економічного взаємодії в готельному бізнесі.
121. Роль аспектів екологічної етики у формуванні готельного продукту.
122. Технологія впровадження інновацій в систему комунікації готельного підприємства.
123. Етапи формування унікальної концепції готельного підприємства.
124. Роль соціальних технологій в формуванні іміджу готельного підприємства.
125. Система мотивації творчої самореалізації персоналу готельного підприємства.
126. Роль соціальних інновацій у формуванні готельного продукту.
127. Оцінка ефективності та планування інновацій на готельному підприємстві.
128. Інноваційні методи формування сервісної системи готельного підприємства.

## 14. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ

Розподіл балів по модулях доцільно здійснити так:

Модуль 1		Модуль 2		Підсумковий контроль	Разом за дисципліною
Аудиторна та самостійна робота		Аудиторна та самостійна робота			
Теоретичний курс (тестування)	Практична робота	Теоретичний курс (тестування)	Практична робота		
20	20	15	20	25	100
Лекції №1-7	Практичне заняття №1	Лекції №8-14	Практичне заняття №5		
	Практичне заняття №2		Практичне заняття №6		
	Практичне заняття №3		Практичне заняття №7		
	Практичне заняття №4		ІНДЗ/тези		

Успішною є здача модуля, якщо студент набрав не менше 60% балів з кожного модуля (оцінка – задовільно); якщо студент набрав більше 75% балів, то отримує – добре; більше 90% – відмінно.

Отже, підсумкова оцінка знань студента за семестр з врахуванням задачі іспиту здійснюється у відповідності до шкали оцінювання.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90–100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
67-74	D	
60-66	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Навчально-методичне забезпечення

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.

2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

3. Островська Г. Й. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр. Тернопіль, ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 148 с.

4. Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти магістр денної та заочної форм навчання. ТНТУ ім. Івана Пулюя. Тернопіль, 2020. 123 с.

5. Островська Г. Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2018. 45 с.

6. Малюта Л. Я., Островська Г. Й. Методичні рекомендації до підготовки, оформлення та захисту курсових робіт з дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «магістр». ТНТУ ім. Івана Пулюя. Тернопіль, 2019. 56 с.

## 14. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### Законодавча та нормативна

1. Конституція України [Текст] : офіц. текст : [прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р. : станом на 1 січня 2006 р.]. К. : Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.
2. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002.
3. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. № 31. С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII ( 222-19 ) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
4. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С. 379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.).
5. Закон України від 22.12.2006 р. № 530-V «Про підприємництво»: [із змінами та доповненнями // діло.
6. Закон України «Про оплату праці» : [із змінами та доповненнями станом на 14.12.2006 р.] //Відомості ВРУ. 2006. №17.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004–07–01. К. : Держстандарт України, 2004. 17 с.
8. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Чинний від 2004–01–07. К. : Держстандарт України, 2003. 13 с.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. К. : Держспоживстандарт України, 2004.
10. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006–10–01. К. : Держстандарт України, 2006. 28 с.
11. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
12. Постанова КМУ від 15.03.2006 р. № 297 «Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)».
13. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. № 19. К., 2004.
14. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, затверджені наказом Держкомстату України від 31.01.1999 р. № 37.
15. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. К. : Юрінком Інтер, 2002. 640 с.
16. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України №219 від 24.07.2002 р.



17. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р.
18. Сфера обслуговування в Україні : нормативні документи : збірник основних законодавчих актів / О. М. Роїна (упор.). К. : КНТ, 2007. 457 с.

#### **Базова**

19. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
20. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
21. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент: підруч. Суми : Університетська книга, 2010. 334 с.
22. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / За ред. В. О. Василенка. К. : Центр навчальної літератури, 2005. 440 с.
23. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2012. 448 с.
24. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
25. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
26. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Харків : Світ книги, 2014. 411 с.
27. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
28. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
29. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.
30. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
31. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
32. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К. : НУХТ, 2014. 93 с.

33. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
34. П'ятницька Г. Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
35. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.
36. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку: моногр. / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. Тернопіль: Терно-Граф. 2009. 976 с.

#### Допоміжна

37. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
38. Барна справа: підруч. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. К. : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.
39. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. М. : Аспект Пресс, 2016. 325 с.
40. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. МАПА, 2011. 602 с.
41. Історія туризму : підруч. / В. В. Абрамов, М. В. Тонкошкур; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2010. 294 с.
42. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с.
43. Котлер Ф., Боуен Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: учебн. / под ред. Р.Б. Ноздревой. М. : ЮНИТИ, 1998. 787 с.
44. Ліщитович Л. І. Ноосфера: наукове видання. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 308 с.
45. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учеб. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 1063 с.
46. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. – 304 с.
47. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладигенська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.
48. Федулова Л. І. Інноваційна економіка: підруч. К. : Либідь, 2006. 480 с.
49. Alderton M. How virtual reality will transform meeting. Successful MeetingsPublishing, 2016. URL: <http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/>.
50. Pitre V. Top 7 Business Collaboration Conference Apps in Virtual Reality (VR) Harvard Business Review. 2017. URL: <http://www.vudream.com/top-7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/>.

### Інформаційні ресурси

51. Дандон Э. Организационная инновация. Инновации. Как определяют тенденции и извлекать выгоды. URL: <http://www.management.com.ua/qm/qm096.html>.
52. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
53. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
54. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення URL: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
55. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
56. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
57. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>
58. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.
59. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Міністерстві України 20.07.95 р. за №230/766. URL: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.
60. Наукова бібліотека ім.Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.
61. Бізнес в Україні. URL: <http://www.ukrbiz.net>.

Навчально-методичне видання

*Островська Галина Йосипівна*

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
ТА ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ  
ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

з дисципліни

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

*для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»*

---

Підписано до друку 23.09.2020 р.  
Формат 60x90/8. Гарнітура Times.  
Папір офсетний. Друк на дублікаторі.  
Ум.-друк. арк. 6,98. Обл.-вид. арк. 8,14.  
Зам № 103-20. Тираж 30 прим.