Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування закладу вищої освіти)
Географічний факультет
(назва інституту/факультету)
Кафедра географії та менеджменту туризму
(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан географічного факультету
_____ Мирослав ЗАЯЧУК
«31» серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ІННОВАЦІЙНІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ
(вкажіть назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

вибіркова
(вказати: обов’язкова чи вибіркова)

Освітньо-професійна програма *Міжнародний туризм, Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг*
(назва програми)

Спеціальність *242 "Туризм і рекреація"*
(вказати: код, назва)

Галузь знань *24 "Сфера обслуговування"*
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти *перший (бакалаврський)*
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий)

Факультет географічний
(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: якими мовами читається дисципліна)

Чернівці 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **«Інноваційні готельно-ресторанні технології»** складена відповідно до вимог освітньо-професійної програми «Міжнародний туризм», «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг».

Розробник: доц. ***Брик Степан Дмитрович***, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Викладач, що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:
доц. ***Брик Степан Дмитрович***, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к.геогр.н.

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від *"25" серпня 2026 року*

Завідувач кафедри географії
та менеджменту туризму _____ Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від *" 31" серпня 2026 року*

Голова навчально-методичної ради
географічного факультету _____ Наталя АНДРУСЯК

1. ***Метою є*** оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації й управління сучасними готельно-ресторанними інноваційними технологіями, заснованими на результатах наукових досліджень у цій галузі.

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Організація туризму», «Інформаційні системи і технології в туризмі»

2. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має поглибити набуття таких **компетентностей:**

● ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

● ЗК8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

● СК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку

● СК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу

● СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) у закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до чинних стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Програмні результати навчання:

● ПРН8. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися

● ПРН9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

● ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (прийому, розміщення, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Студенти також мають:

Знати і розуміти:

- основні напрями і методичні підходи до конструювання інноваційних продуктів;
- як використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку;
- закономірності формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування у готельно-ресторанних комплексах;
- наукові принципи складання харчових раціонів функціонального призначення;

- нову філософію підходу до створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату;
- особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформацію на сучасному вітчизняному ринку;
- інноваційні форми обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства;
- теорії інноваційного розвитку готельного господарства, характеристику інноваційних ознак та форм розвитку економіки;
- методи прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарій реалізації інноваційних технологій;
- основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;
- інноваційні технології у сфері туристичних послуг, спектр новітніх технологій, використовуваних у туризмі.

Вміти:

- використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку;
- організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;
- мати здатність до професійної адаптації, навчання новим технологіям, відповідальність за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів;
- генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та намічати шляхи дослідження;
- використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність туристичних підприємств;
- управляти напрямами і варіантами розвитку туристичних підприємств у нестабільному ринковому середовищі;
- впроваджувати інноваційні проєкти в туризмі, інформаційні інноваційні технології в процесах обслуговування туристів;
- формувати стратегії інноваційного розвитку туристичних підприємств.

3. Опис навчальної дисципліни
3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни *Інноваційні готельно-ресторанні технології*												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	**Кількість**			**Кількість годин**						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	3,0	90	2	16	-	-	14	60	-	залік

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Теми лекційних занять	**Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторанні технології**											
Лекція 1: Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.	14	2	-	2	-	10						
Лекція 2: Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	14	2	-	2	-	10						
Лекція 3: Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.	9	2	-	2	-	5						
Лекція 4: Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.	9	2	-	1	-	5						
Разом за ЗМ1	***46***	***8***	***-***	***7***	***-***	***30***						
Теми лекційних занять	**Змістовий модуль 2. Інноваційні готельні технології**											
Лекція 5: Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні	14	2	-	2	-	10						

інновації в готельному господарстві.												
Лекція 6: Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.	13	2	-	1	-	10						
Лекція 7: Технологічні інновації в готельному господарстві.	9	2	-	2	-	5						
Лекція 8: Економічні інновації в готельному господарстві. Загальні показники ефекту та ефективності інноваційної діяльності.	8	2	-	2	-	5						
Разом за ЗМ2	***44***	***8***	**-**	***7***	**-**	***30***						
Усього годин	**90**	**16**	**-**	**14**	**-**	**60**						

Теми лекційних занять з питаннями

Лекція 1: Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства.
1.Поняття і суть інноваційних технологій та їх роль в харчовій індустрії
2.Поняття якості харчових продуктів.
3.Сучасні заклади харчування
Лекція 2: Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
1.Поняття та типи меню
2.Можливості інновацій при створенні та використанні меню
Лекція 3: Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві.
1.Поняття і суть процесу обслуговування в закладі харчування
2.Типи та види обслуговування
3.Інноваційні підходи до процесу обслуговування в закладах харчування
Лекція 4: Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.
1.Поняття номенклатури
2.Різниця між основними та додатковими послугами в закладах харчування
3.Інноваційні підходи до впровадження номенклатури
Лекція 5: Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві.
1.Типи та види інновацій в готельному господарстві
2.Соціальні інновації в готелях
3.Економічні інновації в готелях
Лекція 6: Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
1.Поняття та суть готельної інфраструктури
2.Види інфраструктурних інновацій в готелях
Лекція 7: Технологічні інновації в готельному господарстві.
1.Поняттття і роль технологій в готельному господарстві
2.Види технологічних інновацій
3.Ефективність технологічних інновацій
Лекція 8: Економічні інновації в готельному господарстві. Загальні показники ефекту та ефективності інноваційної діяльності.

1.Економічні інновації в готельному господарстві
2.Ефект від економічних інновацій
3.Оцінка ефективності інновацій

3.3. Теми практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин
1	Розробка прикладу ф'южн-кухні та молекулярної кухні.	2
2	Впровадження різних форматів, таких як «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow», у ресторанному бізнесі.	2
3	Вивчення креативних особливостей створення меню для ресторанних закладів.	2
4	Розробка дизайну меню.	2
5	Впровадження інноваційних рішень в розвитку інфраструктури та безпеки готельних підприємств.	2
6	Сучасні інфраструктурні інновації в готельному господарстві	2
7	Використання інформаційної інфраструктури для обладнання номерів.	2
8	Використання електронних систем бронювання. Використання інших електронних систем.	1
	Всього	**15**

3.4. Зміст завдань для самостійної роботи

№	**Назва теми**	**Кількість годин**
1	Інновації у харчовій промисловості.	5
2	Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.	6
3	Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів	5
4	Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.	6
5	Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства за різними ознаками.	5
6	Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	6
7	Розвиток готельного підприємства в системі та структурі управління.	5
8	Внутрішні та зовнішні соціальні інновації.	6
9	Сучасні технології готельної безпеки.	5
10	Новітні технічні засоби та системи для прибирання номерного фонду та інших приміщень.	6
11	Нові методи підвищення ефективності діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функції заощадження.	5
Всього		**60**

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- лекція, розповідь, пояснення, консультація;
- демонстрація, ілюстрація, презентації, відеоматеріали;
- практична робота;
- електронне онлайн-навчання;
- самостійна робота.

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль знань студента. Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних та інших видів занять, самостійної роботи і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

Загальна кількість балів, яку студент може отримати у процесі вивчення дисципліни протягом семестру, становить 100 балів, з яких 60 балів студент набирає при поточних видах контролю і 40 балів – у процесі підсумкового виду контролю (заліку чи екзамену).

Кількість балів за кожний навчальний елемент виводиться із суми поточних видів контролю. Кількість балів за змістовний модуль дорівнює сумі балів, отриманих за навчальні елементи даного модуля. Максимальна кількість балів складає: за 1 модуль – 30; 2 модуль – 30 балів.

Студент, який набрав протягом нормативного терміну вивчення дисципліни 50 балів та виконав навантаження за всіма кредитами, має можливість не складати іспит і отримати набрану кількість балів як підсумкову оцінку або складати іспит з метою підвищення свого рейтингу за даною навчальною дисципліною. Якщо студент набрав менше 10 балів, він не допускається до складання іспиту.

Підсумкова оцінка за навчальну дисципліну, з якої складається екзамен, виводиться із суми балів поточного контролю за модулями (до 60 балів) та модуля-контролю (екзамену) – до 40 балів. Якщо студент за власною ініціативою, бажанням, крім обов'язкових видів контролю (60 балів), виконує додаткові види роботи (фіксовані виступи, реферати, статті, участь в олімпіадах, наукових конференціях тощо) і при цьому набрав додатково не менше 30 балів, може отримати оцінку за іспит автоматично.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – завантажити >>>

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою	**Оцінка за шкалою ЄКТС**	
	Оцінка (бали)	**Пояснення за розширеною шкалою**
Зараховано	A (90-100)	Зараховано
	B (80-89)	
	C (70-79)	

	D (60-69)	
	E (50-59)	
Незараховано	FX (35-49)	незараховано з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незараховано) з обов'язковим самостійним опрацюванням освітнього компоненту до перескладання

Студент, який не отримав позитивної оцінки за підсумками роботи з кожного модуля, вважається неатестованим і не допускається до складання заліку. Допущеним до складання заліку студент може бути лише у разі відпрацювання всього матеріалу, передбаченого навчальним планом, у повному обсязі, або тієї частини навчального матеріалу, за яку отримано незадовільну оцінку чи за якою він не атестований.

Облік успішності за формами поточного контролю знань за двома модулями в межах академічних груп проводиться за такими видами роботи студента:

- підготовка рефератів,
- тестування,
- письмове визначення основних понять,
- контрольні роботи.

Для здійснення контролю знань студентів викладач заповнює журнал, у якому зазначає оцінки за кожний навчальний елемент. Журнал зберігається у викладача. За модулями заповнюються відомості рубіжного контролю, які подаються та зберігаються на факультеті.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота				Підсумковий тест (теор.)	Сума
Модуль №1		Модуль №2			
Теорет.	Прак.	Теорет.	Прак.		
10	20	10	20	40	100

6. Засоби оцінювання:

- контрольні роботи;
- стандартизовані тести;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- підготовка рефератів.

7. Види та форми контролю

Види та форми контролю

Форми поточного контролю:

- усна відповідь;
- тестування;
- перевірка практичних завдань.

Форма підсумкового контролю: залік.

Засоби оцінювання:

- контрольні роботи;
- стандартизовані тести;
- проектно-практичні роботи;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- контрольні роботи.

8. Рекомендована література

Основна література

1. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник. Київ : ЦУЛ ; Фенікс, 2003. 440 с.
2. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 131 с.
3. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві»; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. 89 с.
4. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с.
5. Інноваційні ресторанні технології: навчально-методичний посібник / Укл. Л.М.Лояк. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
6. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2010. 472 с.

Додаткова література

1. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства // Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2(8).
2. Пащута М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2005. 118 с.
3. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. 2005. №1. С.5-11.
4. П'ятницька Г.Т Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. 2013. №1(65). С.122-126.
5. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 2013. №16. С.224-228.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

Політика академічної доброчесності

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf);
- «Положення про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf)

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- допускається за умови дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);

- не допускається використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;

- додаткові обмеження чи вимоги щодо використання ШІ можуть визначатися викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.