



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Креатологія та інноваційний інжиніринг готельно-ресторанного бізнесу	
Викладач		Михайло РУТИНСЬКИЙ, кандидат географ. наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно- ресторанної справи
Рівень вищої освіти, галузь знань, спеціальність, освітня програма	Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітня програма: «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», галузь знань J «Транспорт та послуги»	
Контактний телефон викладача	+38(067) 67-44-789	
E-mail:	rytynskij@gmail.com	
Обсяг та ознаки дисципліни	Обов'язкова освітня компонента Форма контролю: екзамен. Загальна кількість кредитів - 5, годин – 150, у т.ч. лекції – 32 години, практичні заняття – 32 години, самостійна робота – 86 години. Формат: очний (offline) / дистанційний (online). Мова викладання: українська.	
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber.	
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні.	

1. Мета і завдання дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Креатологія та інноваційний інжиніринг готельно-ресторанного бізнесу» є формування у здобувачів

фахових знань і компетентностей щодо невинного процесу інноватизації готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ), у т. ч. кінцевих сервісних послуг; щодо основних понять інноватики, які використовуються в професійній діяльності менеджерів індустрії гостинності; щодо форм і методів генерування креативних рішень ведення бізнесу в індустрії гостинності, а також знання і навички щодо застосування креативного потенціалу персоналу закладу гостинності в практичній діяльності.

Основними завданнями, що мають бути виконані у процесі вивчення дисципліни, є теоретична підготовка здобувачів вищої освіти з таких питань:

- поняттєво-термінологічна база креатології й інноваційного інжинірингу у ГРБ;
- структура інновацій у ГРБ та напрямки інноваційного інжинірингу;
- роль і місце інноваційних і креативних рішень в стимулюванні розвитку та ринкової конкурентоздатності підприємств ГРБ;
- принципи формування національної айдентики сервісу;
- організація партнерств і колаборацій у сучасному готельно-ресторанному бізнесі з метою реалізації інноваційних та креативних рішень та просування нових послуг і ринкових продуктів.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

Інтегральну компетентність

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

Загальні компетентності

- ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
- ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
- ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
- ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні компетентності

- СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.
- СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.
- СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13. Здатність ставити, формалізувати та вирішувати управлінські та організаційні завдання у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, системно аналізувати проблеми функціонування закладів гостинності, генерувати нові ідеї та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та сталий розвиток індустрії гостинності Центральноукраїнського регіону.

Програмні результати навчання

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 13. Досліджувати, аналізувати та синтезувати інформацію щодо організаційних, управлінських і сервісних процесів у закладах готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, розробляти ефективні управлінські та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та стійкий розвиток регіональної індустрії гостинності.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральноукраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркового навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Інновації в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Тема 1. ПІДПРИЄМСТВО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СУБ'ЄКТ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

Тема 2. ІНЖЕНЕРНІ ІННОВАЦІЇ В ГРБ.

Тема 3. СМАРТ ГОТЕЛІ ТА РЕСТОРАНИ.

Тема 4. ТЕХНІЧНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.

Тема 5. СЕРВІСНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.

Тема 6. УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.

Змістовий модуль 2. Креативні аспекти діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 7. КРЕАТОЛОГІЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

Тема 8. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ В ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНІВ.

Тема 9. ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

Тема 10. ЕКСКЛЮЗИВНІСТЬ СЕРВІСУ ТА КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ ДО ЇЇ ДОСЯГНЕННЯ.

Тема 11. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ ГРБ.

Тема 12. ВИШКІЛ ТА РОЗВИТОК ПЕРСОНАЛУ У КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ГРБ.

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий. Форма підсумкового контролю: екзамен.

Оцінку підсумкового семестрового контролю у формі екзамену становить сума балів за результатами поточного контролю, рубіжних контролів та балів, набраних здобувачем вищої освіти при складанні семестрового екзамену.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 60 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 30 балів, за другий рубіжний контроль – 30 балів, 40 балів виноситься на екзамен. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти на екзамені, додається до результатів рубіжних контролів, що разом складає оцінку знань здобувача вищої

освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою та переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотукаїнському національному технічному університеті.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, тестовий контроль.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (екзамен)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (задовільно)	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основна література

1. Брич, В. Я. Економічний механізм управління інноваційним розвитком підприємств [Текст]: монографія / В.Я. Брич, Л.В. Дерманська, Я.О. Шпак. Тернопіль, 2018. 180 с.

2. Інноваційний інженіринг : навч. - метод. посіб. / Паска М. З., Драчук У.Р., Ромашко І. С., Галух Б. І., Басараб І. М. - Львів : ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького, 2016. 82 с.

3. Капліна Т.В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.

4. Стадник В. В. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства : навч. посіб. / В. В. Стадник, М. А. Йохна. – Хмельницький : ХНУ, 2021. 327 с.

5. **Rutynskiy M.**, Zaychenko V. (2025). Hotel and restaurant industry of Ukraine: modernization, innovatization, challenges and losses of the war era. *Modernisation of the Economy and Financial System: Problems, Opportunities, Prospects: Collective monograph. Part 1.* Riga, Latvia: Baltija Publishing, P. 320–343. [in Ukrainian] DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-540-2-16>

6. **Рутинський М. Й.**, Зайченко В. В. Інноваційна практика розбудови готельно-курортних комплексів: кейс Goro Mountain Resort. Готельний і ресторанний консалтинг. *Інновації*. 2025. 1. С. 10–14. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(7\).2025.1](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(7).2025.1)

7. **Рутинський М. Й.** Креативні тренди гастрономічної моди: кейс поширення популярності трикутної слайс-піци в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. 2(16). С. 122–127. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(16\).2025.19](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(16).2025.19)

Додаткові джерела:

1. Балицький А. Цифрові технології та диджитал-маркетинг: нові можливості для туристичного й готельно-ресторанного бізнесу. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики*. 2022. Вип. 6 (47). С. 424–432.

2. Богуславський О.В., Дмитришин Є.О., Александров А.А. (2024). Диджиталізація бізнесу в умовах війни в Україні. *Цифрова економіка та економічна безпека*, (6 (15), 39–46. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.15-6>

3. Бовш Л., Комарніцький І., Приходько К. Фулфілмент цифрового маркетингу у ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2022. Вип. 5 (1). С. 37–51. URL: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260872>

4. Боратинський О. Інноваційні засади розвитку етногастрономічного туризму й брендинг нематеріальної культурної спадщини / О. Боратинський, М. Паска, А. Німець // *Альтернативний туризм: зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. семінару (21 верес. 2023 р.)*. Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 74–77.

5. Воронкова В.Г., Белоусов В.В., Колюх В.О. Бізнес-аналітика як стратегічний ресурс інформаційно-аналітичного забезпечення управління підприємствами та організаціями в умовах цифрової трансформації. *Цифрова економіка та економічна безпека*. 2024. Вип. 5(14). С. 8–15. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.14-2>

6. Воронкова В.Г., Ніколаєнко Є.А. Цифрова трансформація підприємств як стратегічний інструмент сталого розвитку та економічної стабільності в умовах війни та післявоєнного відновлення. *Цифрова економіка та економічна безпека*, 2025, 1(16), 9–17. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.16-2>

7. Джеджула О.М., Волонтир Л.О. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності у країнах Євросоюзу. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. № 3. С. 194–210. DOI: 10.37128/2411-4413-2021-3-13

8. Дюгованець О.М., Білоусько Т.Ю. Цифрова трансформація вітчизняного бізнесу: сучасні виклики в умовах російсько-української війни. *Цифрова економіка та економічна безпека*, 2023, 6(06), 8-12. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.6-2>

9. Зубехіна Т.В., Матвійчук Л.Ю. Організаційно-економічні інструменти стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах цифровізації. *Цифрова економіка та економічна безпека*, 2024, 6(15), 273-278. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.15-43>

10. Іванюк У.В., Осінська О.Б. PEST-АНАЛІЗ РОЗВИТКУ КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ДИНАМІЧНОГО СЕРЕДОВИЩА. *Цифрова економіка та економічна безпека*, 2024, 5(14), 78-85. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.14-12>

11. Кучмійова Т.С. Діджиталізація бізнес-процесів в умовах трансформаційних перетворень. *Інвестиції: практика та досвід*. 2023. № 10. С. 77-80. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6814.2023.10>

12. Малюк Л. П., Балацька Н. Ю. Інноваційні ресторанні технології: опорний конспект лекцій; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2015. 199 с.

13. Малюк Л.П., Варипаєва Л.М., Терешкін О.Г. Інновації у сфері гостинності. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2017. Вип. 2(26). С. 253-266.

14. Неїленко С., Фогель А., Гуща Є., Олійник О. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. *Інновації*. 2022. Вип. 5 (2). С. 239–249. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101>

15. Новікова В.В., Бондар Н.П., Шаран Л.О. Впровадження event-менеджменту в діяльність підприємства готельно-ресторанного господарства. *Modern engineering and innovative technologie*. 2019. № 10-02. С. 45-54

16. Паска М. Інновації в готельно-ресторанній індустрії / Паска Марія, Радзімовська Ольга, Гузенко Ірина, Гузенко Анастасія, Холявка Володимир // *Humanities Studies*. - 2022. - Вип. 12 (89). - С. 153-159. DOI <https://doi.org/10.26661/hst-2022-12-89-17>

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Всесвітній економічний форум (англ.) URL: <http://www.weforum.org/en/initiatives/gcp/index.htm>
2. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. URL: www.nbuv.gov.ua
3. Офіційний веб-портал Верховної Ради України. URL: <http://www.rada.gov.ua/>

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, Протокол №1 від 27 серпня 2025 р.