

Центральноукраїнський національний технічний університет

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної роботи

Андрій КИРИЧЕНКО

серпень 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КРЕАТОЛОГІЯ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва спеціальності)
освітня програма Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва напрямку підготовки)
факультет економічний
(назва факультету)

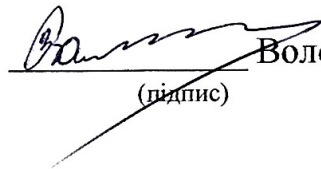
2025-2026 навчальний рік

Розробники: РУТИНСЬКИЙ Михайло Йосипович, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат географічних наук, доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи

Протокол від « 24 » серпня 2025 року № 1.

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи



(підпис)

Володимир ЗАЙЧЕНКО

(прізвище та ініціали)

Декан факультету економічний



(підпис)

Наталія ШАЛІМОВА

(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: <u>І «Транспорт та послуги»</u>	Спеціальної (фахової) підготовки	
Загальна кількість годин – 150	Спеціальність: <u>І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u> Освітня програма: <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>	Рік підготовки	
		1-й	1-й
		Семестр	
		1-й	1-й
Тижневих годин навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 4,5	Освітній рівень: <u>другий (магістерський)</u>	Лекції	
		32 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		32 год.	4 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		86 год.	142 год.
		Вид контролю	
екзамен	екзамен		

Мова навчання: українська

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Креатологія та інноваційний інжиніринг готельно-ресторанного бізнесу» є формування у здобувачів фахових знань і компетентностей щодо неперервного процесу інноватизації готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ), у т. ч. кінцевих сервісних послуг; щодо основних понять креатології й інноваційного інжинірингу, 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.

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця): засвоєння знань за програмою вступного фахового випробування по спеціальності.

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 продуктивні, 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. Програма навчальної дисципліни

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

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу – суб'єкти інноваційної діяльності, що впроваджують нові технології, продукти та послуги для підвищення конкурентоспроможності та задоволення потреб клієнтів.

Інновації можуть стосуватися поліпшення якості обслуговування,

впровадження автоматизованих систем (наприклад, в ресторанах), розробки унікальних концепцій дозвілля та забезпечення екологічності.

Важливість інновацій для готельно-ресторанного бізнесу:

Висока конкуренція: готельно-ресторанний бізнес характеризується жорсткою конкуренцією, тому інновації є необхідними для виділення на ринку.

Задоволення потреб клієнтів: упровадження інновацій дозволяє краще відповідати найрізноманітнішим запитам гостей, забезпечуючи високий рівень комфорту та послуг.

Підвищення ефективності: автоматизація, впровадження нових методів обслуговування та управління процесами сприяють збільшенню прибутку та ефективності роботи підприємства.

Покращення якості: інноваційні рішення допомагають підняти якість продукції та послуг, забезпечуючи їх відповідність сучасним стандартам.

ТИПОЛОГІЯ інноваційної діяльності:

Технологічні інновації: упровадження сучасних систем бронювання, автоматизованих касових систем, систем управління запасами та впровадження «розумних» технологій у номерах готелів.

Продуктові інновації: розробка нових унікальних страв, напоїв, програм дозвілля та послуг для гостей.

Організаційні інновації: упровадження нових підходів до управління персоналом, покращення логістики та створення ефективніших бізнес-процесів.

Екологічні інновації: Застосування екологічно чистих матеріалів, зменшення відходів, впровадження енергозберігаючих технологій.

Тема 2. ІНЖЕНЕРНІ ІННОВАЦІЇ В ГРБ.

Інженерні інновації в готельно-ресторанному бізнесі спрямовані на автоматизацію процесів, оптимізацію роботи та підвищення рівня обслуговування клієнтів. До них належать: системи управління програмами лояльності, аналітика клієнтських даних, системи бронювання та управління заходами, а також автоматизовані рішення для роботи персоналу та маркетингу.

Типи інженерних інновацій:

Системи автоматизації праці - автоматизують управління продажами та зустрічами, а також полегшують виконання завдань менеджерами. Сприяють підвищенню точності та швидкості обробки замовлень.

Системи управління клієнтами - проводять повний аналіз розміщення гостей та надають статистичні дані за різними критеріями (вік, стать, дохід). Допомагають виявляти найефективніші туристичні агенції та посередників.

Системи управління програмами лояльності - дозволяють розробляти клубні, дисконтні картки та інші заохочення для постійних клієнтів.

Системи управління заходами - допомагають планувати завантаження конференц-залів, ресторанів та банкетних залів. Створюють оптимальні графіки заходів для повного завантаження готелю.

Технології покращення обслуговування - використовуються для створення нових послуг та оптимізації бізнес-процесів, що задовольняють потреби споживачів.

Тема 3. SMART ГОТЕЛІ ТА РЕСТОРАНИ.

Смарт готелі та ресторани - заклади, які використовують сучасні технології для підвищення комфорту та сервісу для гостей, включаючи інтелектуальні системи керування номером, мобільні додатки для бронювання та контролю, а також персоналізовані послуги.

Ресторани у таких готелях також можуть пропонувати цифрові меню, онлайн-замовлення та сучасні методи приготування їжі, інтегруючись з загальною концепцією «розумного» готельного господарства.

Поняття «смарт» у ГРБ.

Інтелектуальні системи: керування освітленням, кліматом та іншими функціями номера за допомогою голосових команд або мобільних додатків.

Персоналізація сервісу: адаптація послуг та пропозицій під індивідуальні потреби гостя.

Мобільні додатки: функції для бронювання номерів, замовлення послуг, контролю над номером та комунікації з персоналом.

Інтеграція технологій: безшовна інтеграція різних смарт-пристроїв та послуг в єдину систему готелю.

Смарт – ресторанний бізнес:

Цифрові меню та замовлення: гості можуть переглядати меню та робити замовлення за допомогою планшетів або мобільних пристроїв, що зменшує час обслуговування.

Автоматизовані системи керування кухнею: технології допомагають оптимізувати процеси на кухні, відстежувати наявність продуктів та покращувати ефективність роботи персоналу.

Технології для бронювання: можливість онлайн-бронювання столиків та отримання підтвердження за допомогою QR-кодів.

Персоналізовані рекомендації: смарт-система може пропонувати страви на основі попередніх вподобань гостя або його даних, отриманих під час реєстрації.

Тема 4. ТЕХНІЧНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.

Технічні інновації в готельно-ресторанному бізнесі включають:

- автоматизацію та роботизацію (роботи-помічники, автоматизовані системи управління),
- AR/VR для персоналізованого досвіду,
- Інтернет речей (IoT) для покращення комфорту,
- штучний інтелект (AI) та аналітику даних для розуміння гостей,
- хмарні технології
- мобільні додатки для зручності гостей.

Технічні інновації підвищують ефективність, покращують обслуговування клієнтів, оптимізують бізнес-процеси та дають конкурентні переваги, незважаючи на значні фінансові вкладення.

Основні технічні інновації:

Автоматизація та роботизація: роботи-помічники: доставка багажу, прийом замовлень, надання інформації про готель.

Автоматизовані системи: реєстрація, бронювання, управління ключами.

Розширена (AR) та віртуальна (VR) реальність: створення більш

привабливих та персоналізованих вражень для гостей, наприклад, віртуальні тури по номеру або ресторану.

Інтернет речей (IoT): підключення пристроїв (термостати, освітлення, дверні замки) для підвищення комфорту та безпеки, а також для збору даних про використання номерів.

Штучний інтелект (AI) та аналітика даних: аналіз переваг та поведінки гостей для надання персоналізованих пропозицій.

Прогнозування попиту та оптимізація запасів у ресторанах.

Хмарні платформи для управління готелем та ресторанним бізнесом.

Мобільні додатки для бронювання, замовлення їжі та спілкування з клієнтами.

Тема 5. СЕРВІСНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.

Сервісні інновації в готелях та ресторанах — це впровадження нових або значно покращених послуг, процесів та технологій для підвищення якості обслуговування, задоволення потреб клієнтів та досягнення конкурентних переваг. Охоплюють як технологічні рішення (наприклад, онлайн-бронювання), так і організаційні зміни (наприклад, розширений спектр додаткових послуг).

Приклади сервісних інновацій у готельно-ресторанній сфері.

Системи онлайн-бронювання та мобільні додатки: Дозволяють клієнтам легко резервувати номери, столики та замовляти послуги.

Системи управління готелем (PMS): Оптимізують процеси бронювання, реєстрації, виставлення рахунків та взаємодії з клієнтами.

Персоналізовані послуги: використання даних про вподобання клієнтів для пропозиції індивідуальних послуг та знижок.

Автоматизація: роботи для обслуговування в номерах, автоматичні системи замовлення в ресторанах, інтелектуальні системи керування освітленням та кліматом.

Тема 6. УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.

Управлінські інновації в готельно-ресторанних підприємствах — це впровадження нових або значно покращених методів управління, що призводять до підвищення ефективності, покращення якості обслуговування, отримання конкурентних переваг та зміцнення ринкових позицій. Це охоплює інновації у сфері персоналу, маркетингу, фінансів, технологій та організації роботи, що сприяє досягненню стратегічних цілей бізнесу.

Управлінсько-організаційні інновації:

Розширений спектр послуг: додаткові послуги, як-от послуги консьєржа, спра-процедури, організація екскурсій, кейтеринг.

Гнучкі системи ціноутворення: динамічні ціни залежно від попиту, часу доби, тривалості перебування.

Програми лояльності: бонусні програми, знижки для постійних клієнтів для підвищення їхньої залученості.

«Зелені» ініціативи: упровадження екологічних практик, як-от використання енергозберігаючих технологій, зменшення пластику, сортування

сміття.

Культурно-розважальні заходи: організація майстер-класів, тематичних вечорів, виступів музикантів для створення унікального досвіду для клієнтів.

Тема 7. КРЕАТОЛОГІЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.

Креатологія – це наука, яка вивчає творчість, креативність та процес творення, шукаючи відповіді на питання, як, чому і навіщо ми створюємо. Вона також включає прикладну креатологію, яка зосереджується на використанні методів, технологій та інструментів творчості для вирішення конкретних завдань.

Основні аспекти креатології: як виникають нові ідеї, як люди реалізують їх і як відбувається процес перетворення цих ідей на щось нове та цінне.

Природа креативності як особистісної якості та суспільного явища. Створює інструменти та підходи для розвитку творчого мислення, стимулювання інновацій та підвищення творчого потенціалу людей та організацій.

Застосування креативних підходів для розробки нових продуктів, послуг та бізнес-моделей у ГРБ.

Креативні рішення для готелів і ресторанів охоплюють унікальні концепції, дизайн інтер'єру, меню, послуги та маркетинг, спрямовані на створення незабутнього досвіду для клієнтів та виділення закладу серед конкурентів. Це може бути інтеграція місцевого колориту, екологічні ініціативи, інноваційні технології, тематичні заходи, персоналізований сервіс або нестандартні рішення в оформленні.

Для готелів – це передусім: унікальні концепції: створення тематичних готелів (наприклад, історичних, екологічних, арт-готелів) для залучення специфічної аудиторії.

Дизайн інтер'єру: використання нестандартних матеріалів, локального мистецтва, інтерактивних зон, оригінального освітлення для створення особливої атмосфери в номерах і спільних просторах.

Тощо.

Тема 8. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ В ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНІВ.

Креативні рішення для готелів і ресторанів охоплюють унікальні концепції, дизайн інтер'єру, меню, послуги та маркетинг, спрямовані на створення незабутнього досвіду для клієнтів та виділення закладу серед конкурентів. Це може бути інтеграція місцевого колориту, екологічні ініціативи, інноваційні технології, тематичні заходи, персоналізований сервіс або нестандартні рішення в оформленні.

Унікальна концепція та меню: розробка унікальної кухні, можливо, з використанням локальних продуктів, або створення меню, що змінюється в залежності від сезону, дня тижня чи настрою шеф-кухаря.

Тематичний дизайн: оформлення закладу у певній стилістиці (наприклад, вінтаж, арт-деко, футуристичний), що доповнює концепцію ресторану та створює особливу атмосферу.

Інтерактивні елементи: пропозиція гостям можливості спостерігати за процесом приготування їжі на відкритій кухні, брати участь у кулінарних

майстер-класах або дегустаціях.

Фокус на досвіді гостей: створення атмосфери, що виходить за рамки простої трапези, наприклад, через музичні виступи, арт-інсталяції, тематичні вечори або співпрацю з художниками.

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

Інноваційно-інвестиційна діяльність готельно-ресторанного бізнесу охоплює запровадження новітніх технологій, процесів та управлінських рішень для отримання конкурентних переваг, підвищення якості послуг та зміцнення ринкових позицій за рахунок впровадження інноваційних проектів та залучення інвестицій.

Інноваційно-інвестиційна діяльність включає пошук, розробку, впровадження та комерціалізацію інновацій, таких як цифровізація сервісів, модернізація кухні та інфраструктури, впровадження нових концепцій обслуговування та фінансові вкладення в розвиток підприємства.

Ключові аспекти інноваційно-інвестиційної діяльності у ГРБ:

Інноваційна діяльність: це сукупність наукових, технологічних, організаційних, фінансових та комерційних кроків, спрямованих на створення та реалізацію інновацій (нових ідей, продуктів, послуг, процесів).

Інвестиційна діяльність: спрямована на вкладення коштів у розвиток, модернізацію та створення нових об'єктів готельно-ресторанного бізнесу з метою отримання прибутку та зростання ринкової частки.

Стратегії в готельно-ресторанному бізнесі:

1. Визначення інноваційних потреб: аналіз ринку, клієнтських запитів та конкурентного середовища для виявлення сфер, де впровадження інновацій дасть найбільший ефект.

2. Розробка та впровадження інновацій:

Технологічні інновації: Впровадження новітніх систем бронювання, мобільних додатків для замовлення, сучасного кухонного обладнання.

Організаційні інновації: Перегляд бізнес-процесів, запровадження нових стандартів обслуговування, оптимізація логістики.

Продуктові інновації: Розробка нових страв, напоїв, послуг (наприклад, гастрономічні тури, тематичні вечори).

3. Залучення інвестицій: пошук джерел фінансування (власні кошти, банківські кредити, інвестиційні фонди) для реалізації інноваційних проектів.

4. Оцінка ефективності: моніторинг та аналіз результатів впровадження інновацій для отримання конкурентних переваг та зміцнення позицій на ринку.

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

Ексклюзивність сервісу в готелях та ресторанах — це надання унікального, індивідуалізованого досвіду, який передбачає задоволення потреб гостей ще до їх висловлення, створення неповторної атмосфери, застосування нестандартних рішень та персонального підходу до кожного клієнта, що виходить за рамки стандартних послуг і формує незабутні враження.

Що включає ексклюзивність сервісу в ГРБ:

Індивідуальний підхід: персоналізоване обслуговування, адаптація до потреб та побажань гостя, створення відчуття особливого ставлення.

Унікальна атмосфера: створення особливого простору, який посилює враження від перебування, відзначається оригінальним дизайном, музикою чи іншими елементами.

Передбачення бажань: здатність передбачати потреби гостя ще до того, як він їх озвучить, та пропонувати відповідні послуги чи рішення.

Висока якість: надання послуг на найвищому рівні, що виходить за рамки загальноприйнятих стандартів, включаючи якість їжі, зручність розташування, а також унікальні пропозиції.

Інноваційність: використання новітніх технологій, нестандартних підходів у обслуговуванні, що робить досвід незабутнім та відрізняє заклад від конкурентів.

Післямак: створення враження, що провокує гостя повернутися, формуючи його лояльність та задоволення від сервісу.

Тема 11. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ ГРБ.

Креативні підходи до формування концепції готелю чи ресторану включають інтеграцію всіх елементів (від назви до дизайну та меню), створення унікальної атмосфери, розробку інноваційних послуг, а також акцент на емоціях та досвіді клієнта.

Важливо: враховувати цільову аудиторію, пропонувати їй щось особливе та виходити за рамки традиційного, створюючи запам'ятовуваний образ закладу.

Ключові аспекти креативної концепції:

Унікальність та диференціація: визначте свою нішу та запропонуйте те, чого немає у конкурентів. Це може бути тематичне оформлення, ексклюзивне меню, унікальні розваги або послуги.

Цільова аудиторія: розробіть концепцію, яка резонуватиме саме з вашими потенційними гостями та клієнтами. Зрозумійте їхні потреби, бажання та цінності, щоб створити пропозицію, яка їм сподобається.

Інтегрований досвід: концепція має бути цілісною, де кожен елемент - від назви та дизайну інтер'єру до меню, музичного супроводу та рівня сервісу - підсилює загальне враження та створює єдиний, гармонійний образ закладу.

Історії та емоції: створіть закладу власну історію або місію, яка буде надихати гостей та дарувати їм незабутні емоції. Емоційний зв'язок з клієнтом є запорукою його лояльності.

Інноваційні рішення: пропонуйте нові та незвичайні послуги чи формати. Це може бути інтерактивне обслуговування, технологічні доповнення до сервісу, несподівані гастрономічні пропозиції або оригінальні програмні заходи.

Локальний колорит: інтегруйте в концепцію особливості вашого міста чи регіону. Це може бути використання місцевих продуктів, відображення місцевих традицій в дизайні чи назвах страв, що зробить ваш заклад більш автентичним.

Тема 12. ВИШКІЛ ТА РОЗВИТОК ПЕРСОНАЛУ У КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ГРБ.

Навчання та розвиток персоналу в готелях і ресторанах включає професійну підготовку, постійне вдосконалення навичок у сферах клієнтського сервісу, управління, маркетингу та фінансів для підвищення продуктивності та якості послуг, а також забезпечення високого рівня обслуговування гостей. Це досягається через стажування, практичні заняття, участь у проектах та безперервне впровадження здобутих знань.

Ключові аспекти навчання та розвитку персоналу.

Професійна підготовка. Вивчення основ функціонування готельно-ресторанного бізнесу, включаючи менеджмент, фінанси, маркетинг та стандарти обслуговування.

Розвиток клієнтського сервісу. Правила взаємодії з гостями, вирішення конфліктних ситуацій, поселення та виселення, а також забезпечення високої культури обслуговування.

Практичні навички у ГРС. Закріплення теоретичних знань через стажування, практичні заняття та участь у реальних проектах готелів та ресторанів.

Ефективність роботи у ГРС. Підвищення продуктивності праці персоналу, скорочення витрат та покращення загальної якості готельних та ресторанних послуг.

Регулярне оновлення знань та навичок відповідно до вимог сучасної гостинності для задоволення потреб клієнтів.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви 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
Тема 1. ПІДПРИЄМСТВО ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СУБ'ЄКТ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	14	3	3			7	14	1				12
Тема 2. ІНЖЕНЕРНІ ІННОВАЦІЇ В ГРБ	14	3	3			7	14					12
Тема 3. СМАРТ ГОТЕЛІ ТА РЕСТОРАНИ	14	3	3			9	14	1	1			12
Тема 4. ТЕХНІЧНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	12	3	3			7	12					12
Тема 5. СЕРВІСНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	12	2	2			7	12	1	1			12
Тема 6. УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	12	2	2			7	12					12
Тема 7. КРЕАТОЛОГІЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	12	3	3			7	12	1	1			12
Тема 8. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ В ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНІВ	12	3	3			7	12					12
Тема 9. ІННОВАЦІЙНО- ІНВЕСТИЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	12	3	3			7	12					11
Тема 10. ЕКСКЛЮЗИВНІСТЬ СЕРВІСУ ТА КРЕАТИВНІ	12	2	2			7	12					11

ПІДХОДИ ДО ЇЇ ДОСЯГНЕННЯ												
Тема 11. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ ГРБ	12	2	2			7	12		1			11
Тема 12. ВИШКІЛ ТА РОЗВИТОК ПЕРСОНАЛУ У КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ГРБ	12	3	3			7	12					11
Усього годин	150	32	32	0	0	86	150	4	4			142

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. ПІДПРИЄМСТВО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СУБ'ЄКТ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	3	
2	Тема 2. ІНЖЕНЕРНІ ІННОВАЦІЇ В ГРБ	3	
3	Тема 3. СМАРТ ГОТЕЛІ ТА РЕСТОРАНИ	3	1
4	Тема 4. ТЕХНІЧНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	3	
5	Тема 5. СЕРВІСНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	2	1
6	Тема 6. УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	2	
7	Тема 7. КРЕАТОЛОГІЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	1
8	Тема 8. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ В ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНІВ	3	
9	Тема 9. ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	3	
10	Тема 10. ЕКСКЛЮЗИВНІСТЬ СЕРВІСУ ТА КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ ДО ЇЇ ДОСЯГНЕННЯ	2	
11	Тема 11. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ ГРБ	2	1
12	Тема 12. ВИШКІЛ ТА РОЗВИТОК ПЕРСОНАЛУ У КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ГРБ	3	
	Разом	32	4

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. ПІДПРИЄМСТВО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СУБ'ЄКТ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	7	12
2	Тема 2. ІНЖЕНЕРНІ ІННОВАЦІЇ В ГРБ	7	12
3	Тема 3. СМАРТ ГОТЕЛІ ТА РЕСТОРАНИ	9	12
4	Тема 4. ТЕХНІЧНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	7	12
5	Тема 5. СЕРВІСНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	7	12
6	Тема 6. УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	7	12
7	Тема 7. КРЕАТОЛОГІЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	7	12
8	Тема 8. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ В ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНІВ	7	12
9	Тема 9. ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	7	11
10	Тема 10. ЕКСКЛЮЗИВНІСТЬ СЕРВІСУ ТА КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ ДО ЇЇ ДОСЯГНЕННЯ	7	11
11	Тема 11. КРЕАТИВНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ ГРБ	7	11
12	Тема 12. ВИШКІЛ ТА РОЗВИТОК ПЕРСОНАЛУ У КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ГРБ	7	11
	Разом	86	142

6. Індивідуальні завдання

При вивченні дисципліни «Інновації та креативні рішення в ГРБ» здобувачам пропонується виконувати наступні індивідуальні завдання:

- розв'язування кейсів, ситуаційних завдань з теми;
- проведення аналітичного (критичного) огляду літературних джерел та наукових статей за тематикою дисципліни;
- науково-пошукова робота з інструментарієм ІІІ;
- виконання творчих завдань за тематикою дисципліни.

Теми індивідуальних завдань:

Кейси реалізації в Україні принципів: цифровізація та автоматизація у ГРБ.

Персоналізація послуг у ГРБ.

Індивідуальні пропозиції, програми лояльності у ГРБ.

Сталість та екологічність у ГРБ.

Зелені технології у ГРБ.

Місцеві продукти у ГРБ.

Новий досвід для клієнтів у ГРБ.

Тематичні ресторани та їхні креативні концепції.

Інтерактивні сервіси у ГРБ.

Інновації у внутрішніх процесах (управління персоналом, оптимізація логістики) ГРБ..

Використання штучного інтелекту (AI) у ГРБ.

Роль ІІІ у покращенні сервісу та маркетингу в готелях та ресторанах.

Впровадження віртуальної (VR) та доповненої (AR) реальності у ГРБ.

Інновації для створення нових вражень для гостей.

Інноваційні системи управління замовленнями та оплатою для підвищення ефективності роботи ресторанів.

Роль мобільних додатків в створенні персоналізованого досвіду гостей готелю.

Персоналізація та Клієнтський Сервіс у ГРБ.

Створення персоналізованих пропозицій для гостей готелів та ресторанів на основі даних.

Розробка інноваційних програм лояльності для залучення та утримання клієнтів.

Покращення сервісу за допомогою аналітики даних про вподобання клієнтів.

Впровадження зелених технологій у функціонуванні готелів та ресторанів.

Використання місцевих та сезонних продуктів у меню ресторанів як інноваційний підхід.

Зменшення харчових відходів через інноваційні рішення в ресторанах.

Створення унікальних концепцій для тематичних ресторанів та барів.

Інтерактивні елементи в дизайні та обслуговуванні ресторанів.

Організація інноваційних заходів та подій в готелях для залучення нових клієнтів.

Автоматизація внутрішніх процесів в готелях (наприклад, бронювання, заселення).

Інноваційні підходи до управління персоналом в умовах дефіциту кваліфікованих кадрів.

Оптимізація логістики та ланцюгів постачання для підвищення ефективності ресторанного бізнесу.

7. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни «Інновації та креативні рішення в ГРБ» застосовуються наступні методи:

- словесні (лекції, бесіди);
- наочні, під час лекцій (інформаційних, аналітичних, проблемних) та практичних занять, в тому числі з використанням мультимедійного забезпечення;
- практичні, під час виконання практичних робіт, задач, вправ;
- інтерактивні методи навчання під час проведення опитування, аналізу практичних ситуацій, дискусії, мозкового штурму, ділових ігор, розгляду кейс- стаді;
- інноваційні, зокрема проєктно-дослідницький метод; інтегровані методи. Застосовуються наступні інформаційно-комунікаційні технології та діджитал-інструменти: цифрові інструменти Google, програмні продукти від Microsoft;
- методи дистанційного навчання за допомогою платформ: Moodle та Zoom.

8. Критерії та засоби оцінювання

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 виносяться 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

9.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. КаплінаТ.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](https://doi.org/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 ресторани 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., Гуца 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. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua
3. Офіційний веб-портал Верховної Ради України URL: <http://www.rada.gov.ua/>