

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри
готельного, ресторанного бізнесу
і крафтових технологій
Протокол №16 від 22.08.2025 р.



ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи

Каріна НЕМАШКАЛО

ІННОВАЦІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

робоча програма навчальної дисципліни (РПНД)

Галузь знань
Спеціальність
Освітній рівень
Освітня програма

І Транспорт та послуги
І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
другий (магістерський)
Готельно-ресторанна справа

Статус дисципліни
Мова викладання, навчання та оцінювання

обов'язкова
українська

Розробник:
к.т.н., доцент

Наталія ЧЕРЕВИЧНА

Завідувач кафедри
готельного, ресторанного
бізнесу і крафтових
технологій

Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми

Оксана ДАВИДОВА

Харків
2025

ВСТУП

Ресторанний бізнес є одним із найприбутковіших у світі. Формування високоефективного національного ресторанного господарства відіграє важливу роль у вітчизняній індустрії послуг за обсягом матеріальних, фінансових ресурсів та забезпеченістю трудовим потенціалом. Пошук та створення нових шляхів розвитку організації ресторанного бізнесу, постійне оновлення концепції закладів з урахуванням динамічного ринку послуг в умовах політичної й економічної нестабільності є перспективними напрямками для розвитку економіки країни загалом.

Слід зазначити, що інновації стають характерною рисою сучасного світу. Інновації містять елемент новизни та змін, мають динамічний характер і властивість до розвитку; вони тісно пов'язані з усіма іншими чинниками, що впливають на конкурентоспроможність продукту, господарства, регіону та країни. Інновацію у ресторанному бізнесі можна визначити як нововведення, реалізоване на практиці у вигляді нового або удосконаленого продукту, процесу або методу, створене в результаті впровадження нових ідей задля кращого задоволення потреб клієнтів закладу ресторанного господарства.

Управління інноваційною діяльністю підприємств ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання потребує уточнення сфери використання відомих критеріїв економічної ефективності інноваційних проектів і конструювання нових. Від об'єктивності економічної оцінки інноваційних проектів значною мірою залежать ефективність роботи окремих підприємств сфери гостинності та соціально-економічний прогрес суспільства загалом.

Підготовка майбутніх фахівців до ефективної роботи в області організації та управління в ресторанному бізнесі передбачає здобуття глибоких теоретичних знань та набуття практичних навичок щодо генерування нових ідей, побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій підприємств ресторанного бізнесу, а також комплексної оцінки ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях.

Метою навчальної дисципліни «Інновації у ресторанному бізнесі» є формування фахових компетентностей щодо інноваційної діяльності та інноваційного продукту в сфері ресторанного бізнесу, оснований на результатах наукових досліджень у галузі; навичок самостійного опанування новими знаннями, інноваційного управління, нових інформаційних технологій просування та продажу послуг, а також розробки та впровадження системи інноваційних управлінських рішень в діяльність підприємств ресторанного бізнесу та забезпечення їх динамічного розвитку шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

Завданнями навчальної дисципліни є:

- формування знань, необхідних для організації роботи закладів ресторанного бізнесу;
- засвоєння теоретичних основ організації функціонування підприємств ресторанного господарства на ринку;
- розроблення інноваційних моделей у сфері ресторанного бізнесу,

основаних на результатах наукових досліджень;

- використання набутих знань щодо впровадження інноваційних технологій у процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

- оцінювання рівню обслуговування споживачів у різних типах підприємств ресторанного господарства з точки зору змін оточуючого середовища;

- здійснення успішної діяльності на ринку ресторанних послуг.

Об'єктом навчальної дисципліни є інноваційні продукти у сфері діяльності підприємств ресторанного бізнесу.

Предметом навчальної дисципліни є особливості інноваційного функціонування ресторанного бізнесу.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна, визначено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН 01	ЗК 3, СК 13
РН 03	ЗК 3, ЗК 7, СК 2, СК 5, СК 13
РН 04	ЗК 4, СК 12
РН 05	СК 4, СК 12
РН 06	ЗК 3, СК 13
РН 07	ЗК 3, СК 12
РН 08	ЗК 3, СК 13
РН 09	СК 5
РН 10	ЗК 4
РН 11	ЗК 2, ЗК 6
РН 13	СК 4, СК 8, СК 13

де, ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та 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 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів 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 концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

РН 01. 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 ймовірні наслідки їх впливу.

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

РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

РН 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.

РН 13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади інновацій. Інновації виробництва продукції ресторанного господарства.

Тема 1. Інноваційні форми в сервісології закладів ресторанного господарства.

Поняття «сервісу» в індустрії гостинності. Сервіс як один із основних інструментів формування позитивного іміджу закладу ресторанного господарства. Найважливіші завдання для підприємств сфери ресторанних послуг. Основні напрямки формування стратегічних переваг у ресторанному бізнесі. Психологія, етика і естетика сервісної діяльності, культура обслуговування в ресторанному господарстві.

Інноваційні форми в сервісології закладів ресторанного бізнесу. Створення фірмового сервісу в закладах ресторанного господарства і розробка сценаріїв обслуговування.

Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Нова філософія підходу та особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

2.1. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку

Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick'n'Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний». Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства цих форматів. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» та їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції. Наймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства.

2.2. Нова філософія підходу до оформлення меню.

Нові види меню, їх стиль та оформлення як елемент дизайну закладу ресторанного господарства і створення ефекту підсилення продажу. Історія створення меню, меню як символ ідеї свята. Класичні й інноваційні види меню: тематичне, дитяче. Спеціальні меню: сезонне, вранішнє, «сніданки-комбо»,

компліментне, «меню-бінго». Мода в назвах страв. Опис страв як засіб їх просування. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід. Дизайн меню і стилі. Логотип як атрибут меню. Шрифт, фотографія страв, малюнки, картинки (магніти, обкладинки, елементи декору тощо). Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Тема 3. Сучасні аспекти нутриціології. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

3.1. Класичні та сучасні теорії й концепції харчування людини.

Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення. Основні теорії і концепції харчування: збалансоване, адекватне, оптимальне, функціонального, спеціального, антіейджингу та інших видів харчування людини. 4 Альтернативні види харчування: вегетаріанське, редуковане, роздільне, макробіотичне, харчування за групами крові, натуральні дієти тощо.

3.2 Сутність та наукові основи нутригеноміки.

Сучасні наукові погляди на потребу людини в замінних і незамінних харчових нутрієнтах: білках, вуглеводах, вітамінах, макро- і мікроелементах та інших біологічно-активних речовинах. Інформаційні фактори харчування. Енергетична цінність харчових продуктів.

Тема 4. Інноваційні технології, прийоми та способи технологічної обробки продукції. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у заклади ресторанного господарства.

4.1. Інноваційні технології, прийоми та способи технологічної обробки продукції.

Сучасні тенденції розвитку інноваційних технологій як передумова інноваційної діяльності сучасних підприємствах ресторанного бізнесу. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції..

4.2. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у заклади ресторанного господарства.

Проблема високої енергоємності технологічних процесів у закладах ресторанного господарства та неефективного використання ресурсів. Аналіз енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві. Основні напрямки підбору енергозберігаючого обладнання для виробничих цехів ресторану та правильного його експлуатування. Умови створення підприємства ресторанного господарства з використанням нових технологій виробництва продукції та енергоефективного обладнання.

Тема 5. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.

5.1. Основні принципи та методологія побудови харчових раціонів спеціального призначення.

Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого

харчування. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення. Методологія розробки плану меню «шведського столу», плану-меню банкету з урахуванням правил еногастрономічних поєднань, вегетаріанського і дитячого харчування, кейтерингового обслуговування.

5.2 Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.

Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці. Вимоги до сировини, технологічних способів та засобів обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють вимоги різних категорій споживачів. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання їх у харчових раціонах спеціального призначення.

Змістовий модуль 2. Інновації в організації та технології обслуговування у ресторанному бізнесі

Тема 6. Додаткові послуги на підприємствах ресторанного бізнесу: номенклатура, інноваційні підходи до розробки та впровадження.

6.1 Класифікація додаткових послуг та основні умови для впровадження нових послуг в закладах ресторанного господарства.

Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками, особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства: дітей, підлітків, сімей з дітьми, інвалідів, літніх людей тощо. Особливості надання послуг, що задовольняють потреби споживачів і викликають відчуття комфорту від реалізації власних потреб у закладі ресторанного господарства. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам. Вітчизняний та закордонний досвід.

6.2 Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування.

Правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання; вирішення персоналом неочікуваних проблем, що виникли у споживачів у закладах ресторанного господарства. Споживчі ризики на ринку послуг: виконавчий, фізичний, фінансовий, психологічний, соціальний, ризик втрати часу. Методи зменшення споживчих ризиків у закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.

7.1 Види та характеристика заходів формату «гала-івент» у вітчизняній та міжнародній сфері ресторанних послуг

Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у

світовій і вітчизняній практиці ресторанного господарства. Особливості структури учасників подій формату «гала-івент». Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства. Особливості обслуговування з організації заходів формату «гала-івент». Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.

7.2 Організація роботи системи обслуговування

Розрахунок систем обслуговування: види раздач, вимоги уніфікації і спеціалізації; підбір кількості працівників і їх спеціалізації. Оптимізація вибору торгово-технологічного та роздаткового устаткування, засобів матеріально-технічного призначення для дотримання стандартів сервісу: одноразовий посуд, набори, паперові вироби, утилізація сміття тощо. Розрахунок радіусу дії та кількості необхідних урн для сміття.

Розподіл обсягів робіт та синхронізація дій обслуговуючого персоналу (стюардів). Превентивні заходи попередження виникнення конфліктних ситуацій. Правила вирішення конфліктних ситуацій. Система оповіщення робочих груп і передання інформації.

Розроблення портфелю безоплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.

Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

8.1 Доцільність та особливості роботи сомельє у закладах ресторанного господарства.

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Формування карти вин залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. 8 Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.

8.2 Доцільність і особливості професії бариста у закладах ресторанного господарства.

Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробники. Рецепттури кавових сумішей. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості залежно від складу кавових сумішей і способу приготування. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта. Європейські школи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанній галузі. Мистецтво створення шоколаду. Види і характеристика какао. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг. Впровадження послуг у

ресторанному бізнесі України.

8.3 Доцільність і особливості професії вітальє у закладах ресторанного господарства.

Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє. Класифікація і характеристика сигар, основні країни-виробники, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва, основні складові і будова сигар. Правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг (виїзне обслуговування VIP-вечірок і презентацій), який включає дегустацію колекції продукції та демонстрацію сигарних аксесуарів. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

Тема 9. Формування структурно-якісної системи інноваційних управлінських рішень діяльності підприємств ресторанного бізнесу.

Концепція і методологія системного підходу до управління інноваційною сервісною діяльністю закладів ресторанного господарства.

Формування загальних принципів щодо надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування. Стандарти якості продукції, що реалізується в закладі. Стандарти гігієни. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.

Перелік практичних (семінарських) завдань за навчальною дисципліною наведено в табл. 2

Таблиця 2

Перелік практичних (семінарських) занять / завдань

Назва завдання	Зміст
Тема 2. Завдання 1.	Аналіз нових форматів сучасних закладів ресторанного господарства.
Тема 4. Завдання 2.	Аналіз класичних та сучасних теорій і концепцій харчування людини.
Тема 6. Завдання 3.	Аналіз інноваційних технологій приготування, прийомів та способів технологічної обробки продукції в ресторанному бізнесі.
Тема 8. Завдання 4.	Розробка рекомендацій щодо створення раціонів оздоровчого та лікувально-профілактичного харчування.
Тема 9. Завдання 5.	Аналіз інноваційних форматів обслуговування і форм надання специфічних послуг та розробка рекомендацій до їх впровадження у заклади ресторанного господарства.

Перелік самостійної роботи за навчальною дисципліною наведено в табл. 3

Таблиця 3

Перелік самостійної роботи

Назва теми та / або завдання	Зміст
Тема 1 – 9	Вивчення теоретичного матеріалу
Тема 2, 4, 6, 8, 9	Виконання практичних завдань
Тема 2, 4, 6, 8, 9	Індивідуальні навчально-дослідні завдання
Тема 4, 8	Підготовка презентації
Тема 9	Виконання творчого завдання
Тема 1 – 9	Підготовка до іспиту

Кількість годин лекційних, практичних (семінарських) занять та годин самостійної роботи наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У навчальному процесі для активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів передбачено застосування таких методів навчання: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, кейс-метод, презентації, ділові ігри, банки візуального супроводу.

Проблемні лекції передбачають разом із розглядом основного лекційного матеріалу розгляд кола проблемних питань дискусійного характеру, які мають актуальне значення для теорії та практики та відрізняються поглибленою аргументацією матеріалу, що викладається. Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Банки візуального супроводу сприяють активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни за допомогою наочності. Робота в малих групах дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного здобувача в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи звіту про виконання індивідуальних завдань.

Лекційна форма проведення занять передбачає застосування таких методів: пояснювально-ілюстративного, методу проблемного викладу, дискусії, дистанційних та медіа технологій навчання (проблемна лекція (теми 4, 7, 8, 9), лекція-дискусія (тема 2, 3, 5), лекція-діалог (теми 6, 9), лекція-конференція (теми 19) за умови проведення занять за дистанційною формою навчання).

Практичні заняття передбачають застосування методів: частково-пошукового, дослідницького, інтерактивного (робота в малих групах (теми 2, 4, 6, 8, 9), кейс-метод (тема 2), ділова гра (тема 4), презентації (тема 3, 5), семінар-дискусія (теми 4, 6, 8)).

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів:

– для дисциплін з формою семестрового контролю **екзамен (іспит):** максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти **екзамен (іспит)** – 35 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувачів вищої освіти.

Семестровий контроль проводиться у формах семестрового екзамену (іспиту). Складання семестрового іспиту здійснюється під час екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою **екзамен (іспит)** вважається складеним – 25 балів.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається:

– для дисциплін з формою семестрового контролю **екзамен (іспит)** – сумуванням балів за **поточний та підсумковий контроль**.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: Індивідуальні навчально-дослідні завдання (25 балів), презентації (20 балів), творче завдання (15 балів).

Семестровий контроль: Екзамен (40 балів)

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітня програма Готельно-ресторанна справа
Семестр 2
Навчальна дисципліна «Інновації у ресторанному бізнесі»

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

1. Охарактеризуйте процес становлення поняття «інновація» та його основні визначення. Назвіть стратегії розвитку інноваційних технологій у ресторанному бізнесі.

2. Охарактеризуйте новітні інформаційних системи, які впроваджуються в діяльність готельних підприємств. Наведіть приклади.

3. Тестове завдання.

1. Практику «відкритих кухонь» вважають інноваціями.

а) так

б) ні

2. У сучасному світі, при плануванні і побудові ресторанних комплексів основну увагу приділяють збереженню:

а) персоналу

б) часу

в) грошей

г) податків

3. Головна особливість ресторанного бізнесу полягає в тому, що зростання його припиняється під час глобальної економічної кризи.

а) так

б) ні

4. QR перекладається з англійської як:

а) URL-адрес

б) рекламний хід

в) матричний код

г) швидкий доступ

5. Інноваціями у ресторанній сфері можуть бути:

а) сенсорні дисплеї на столах у ресторані

б) інтерактивне меню у ресторані

в) екрани-планшети на столах у ресторані

г) усі відповіді вірні

Затверджено на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій протокол № ____ від «__» _____ 20__ р.

Екзаменатор

к.т.н., доц. Черевична Н.І.

Зав. кафедрою

д.е.н., проф. Давидова О.Ю.

Критерії оцінювання

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

Завдання 1 (теоретичне). (15 балів)

Завдання 2 (теоретичне). (15 балів)

Критерії оцінювання при відповіді на теоретичні питання:

15-12 – Здобувач правильно та повністю відповідає на поставлене питання, вміє пояснити сутність, надати класифікацію тощо; може навести приклади, вміє аргументувати свою думку

11-9 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання, проте не може навести приклади та не висловлює свою думку

8-5 – Здобувач правильно відповідає на поставлене питання. Проте дана відповідь не є вичерпною, або допущені окремі неточності

4-1 – Здобувач у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у деяких поняттях, показав недостатні знання по заданому питанню

0 – Здобувач не відповів на поставлене запитання

Завдання 3 (тестове). (10 балів / 2 бали за кожну правильну відповідь) Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Гончар Л.О. Контролінг у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. Практикум. Київ : Ліра-К. 2020. 70 с.

3. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В. Інноваційні технології в туризмі та гостинності. Київ : Каравелов. 2022. 348 с.

4. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес. Менеджмент : Київ. Центр учбової літератури. 2021. 344 с.

Додаткова

5. Давидова О.Ю. Формування системи адаптивного інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства.: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2019. Вип. 1 (29). С. 195–207. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2019_1_19.

6. Давидова О.Ю. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. Проблеми системного підходу в економіці: зб. наук. пр. / НАУ. Київ, 2019. Вип. 2 (70). С. 93-98. URL : http://www.psae-jrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf

8. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / Ніколайчук О.А. та ін. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с.

9. Лисюк Т.В. Терещук О.В., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві // Економіка та суспільство. 2022. Вип. 40. С. 240–245.

10. Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є., Асауленко Н.В. Сервісні послуги: кейтерингове обслуговування в організації ресторанного господарства як напрям підвищення конкурентоспроможності в умовах кризи. Наукові перспективи. 2021. Вип. 3, Т. 9. С. 306-318.

11. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук та ін. ; за ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

12. Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва. Дніпро: ФОП Обдимко О.С., 2022. 407 с.

13. Все про алкогольні напої: навч. посібник / Черевична Н., Радченко Л., Гапонцева О., Радченко А. Харків : ХТЕК КНТЕУ, 2021. 197 с.

Інформаційні ресурси

14. ДСТУ 3279-95 Стандартизація послуг. Основні положення. URL : http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTU1/dstu_3279-95.pdf

15. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL : https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004

16. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL : https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99

17. Про інноваційну діяльність : Закон України від 04.07.2004 р., № 40-IV. Поточна редакція від 31.03.2023 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>

18. Експортний напрям. Дія. Бізнес. Hotelex. URL : <https://export.gov.ua/event/858-hotelex>

19. Навчальна дисципліна «Інновації у ресторанному бізнесі» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа другого (магістерського) рівня. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. URL : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=10109>