

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень перший	<u>(бакалаврський)</u>
Освітня програма	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Вид дисципліни	<u>вибіркова</u>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<u>українська</u>

ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Протокол № 1 від 28.08.2020 року.

Розробник:

Кравчук Р. С., к. е. н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Кравчук Роман Сергійович	
Контактний телефон викладача	+38(097) 6605380
e-mail	roman.s.kravchuk@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	3-й поверх, 315 ауд. Час для консультацій: вівторок з 11.00 по 12.00
Посилання на сайт	https://iful.edu.ua/

**Лист оновлення та перезатвердження силлабусу
навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Підпис гаранта освітньої програми
2020-2021	28.08.2020	1		

ВСТУП
Анотація навчальної дисципліни
Загальна інформація про дисципліну.

Дисципліна «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи» спрямована на формування у студентів системи теоретичних знань із питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності й практичних навичок управління у галузі готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища України та інтеграційних процесів.

Протягом тривалого часу світова економіка розвивалася переважно за допомогою екстенсивних факторів, а у виробництві домінували традиційні еволюційні процеси та явища. Екстенсивні фактори практично вичерпали себе і їхній вплив став економічно не вигідним. Початок третього тисячоліття ознаменувався формуванням нового економічного середовища, що базується на знаннях. Готовність країни сприйняти цей виклик часу визначається її спроможністю до створення нових знань, насамперед наукових, і втілення їх у життя, тобто до інноваційного розвитку. Сталий розвиток вітчизняних підприємств ресторанного, готельного господарства потребує розширеного відтворення їхнього потенціалу на високотехнологічній основі, ефективність якого має забезпечуватися безперервною інноваційною діяльністю цих підприємств. Саме вона має стати основним стратегічним джерелом, з одного боку, постійного задоволення потреб споживачів у високоякісних сучасних послугах, а з іншого – підвищення рентабельності господарської діяльності, розширеного відтворення капіталу. Управління інноваційною діяльністю підприємств у нових умовах господарювання потребує уточнення сфери використання відомих критеріїв економічної ефективності інноваційних проектів і конструювання нових.

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування готельного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на ринку готельних послуг, що ще більше погіршує стан готельного господарства та затримує вихід України на світовий туристичний ринок.

Предмет вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств ресторанного, готельного господарства.

Дисципліна орієнтується на формування комплексу необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання, пов'язані з ефективним управлінням на підприємствах готельно-ресторанного комплексу.

Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес

реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Місце дисципліни в освітній програмі. Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічної, розвинутої особистості, здатної використовувати весь спектр набутих компетентностей для досягнення успіху в конкурентному готельно-ресторанному бізнесі. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни: «Вступ до спеціальності», «Маркетинг готельно-ресторанної справи», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства».

Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну: «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Цілі та зміст. Дана дисципліна дає можливість студентам вивчити інноваційні ресторани технології, науково-практичні і методологічні підходи щодо користування харчовими продуктами функціонального призначення, якість харчових продуктів функціонального призначення, методологією розроблення харчових раціонів спеціального призначення, інноваційними формами обслуговування в ресторанному господарстві, сучасними тенденціями впровадження і розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанного господарства, інноваційними технологіями у сфері готельного господарства.

Вона спрямована на вироблення основоположних орієнтирів у готельно-ресторанному бізнесі, на набуття вмінь аналізувати ринкову інформацію та приймати економічно обґрунтовані рішення в умовах конкуренції та непередбачуваності очікуваних наслідків.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи» є: забезпечення здатності студента розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування методики проектування багатокомпонентних харчових продуктів та методики визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування та різноманітних технологій у готельно-ресторанній справі.

Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати**: основні напрями і методичні підходи до конструювання інноваційних харчових продуктів; процедури розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки; 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.

Вміти: 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.

Метою дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями готельно-ресторанної справи, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Професійні компетентності, яких набувають студенти внаслідок вивчення навчальної дисципліни

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
СК 6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організувати процес обслуго-</p>

		<p>вування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>
СК7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>
СК9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціо-	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Застосовувати навички</p>

	нального використання просторових та матеріальних ресурсів.	продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
--	---	--

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	4	
Семестр	8	
Кількість кредитів ECTS	6	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	30 (в годинах)
	семінари, практичні	30 (в годинах)
	лабораторні	-
Самостійна робота		120 (в годинах)
Форма підсумкового контролю	Екзамен	

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Вступ до спеціальності	Анімаційні послуги
	PR-технології
	Стандартизація, сертифікація, ліцензування

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Інноваційні ресторанны технології

**Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини.
Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок**

- 1.1. Теорії і концепції харчування.
- 1.2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
- 1.3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.

Тема 2. Науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, їхня класифікація і характеристика

- 2.1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.

2.2. Концепція функціонального харчування.

Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення

3.1. Інноваційні технології приготування страв.

3.2. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції. Вимоги до якості.

Тема 4. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення

4.1. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

4.2. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.

4.3. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.

4.3.1. Види та принципи лікувально-профілактичного харчування.

4.3.2. Раціони лікувально-профілактичного харчування.

4.3.3. Правила організації лікувально-профілактичного харчування.

4.4. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Тема 5. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.

5.1. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.

5.2. Основні принципи організації дієтичного харчування санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.

Тема 6. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства

6.1. Сучасні формати закладів ресторанного господарства.

6.2. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в ресторанному господарстві

7.1. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній і світовій практиці ресторанного господарства.

7.2. Особливості організації виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар).

Тема 8. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії

8.1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладі ресторанного господарства.

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

Змістовий модуль 2. Інноваційні технології в готельному господарстві

Тема 9. Інновація як об'єкт управління

9.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

9.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

Тема 10. Прогнозування інноваційних планів

10.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

10.2. Сутність і принципи планування інновацій.

Тема 11. Інноваційні процеси у готельному господарстві

11.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.

11.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.

Тема 12. Інноваційні процеси у готельному бізнесі

12.1. Інфраструктурні інновації в готельному бізнесі.

12.2. Технологічні інновації в готельному бізнесі.

12.3. Економічні інновації в готельному бізнесі.

Тема 13. Забезпечення інноваційних планів

13.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг).

13.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

Тема 14. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства

14.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.

14.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи.

Поточне оцінювання студента університету з навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи» на семінарських заняттях здійснюється за чотирьохбальною шкалою, де «2» - незадовільно; «3» - задовільно; «4» - добре; «5» - відмінно.

Порядок проведення поточного оцінювання знань студентів.

Оцінювання знань студента під час семінарських, практичних занять проводиться за такими критеріями:

–розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;

–ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни; ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

–логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;

–здатність проводити критичну та незалежну оцінку певних проблемних питань;

–вміння пояснювати альтернативні погляди та наявність власної точки зору, позиції на певне проблемне питання;

–логіка, структуризація та обґрунтованість висновків щодо конкретної проблеми;

–використання методів порівняння, узагальнення понять та явищ;

–грамотність подачі матеріалу.

Студенти повинні мати позитивні оцінки не менше, ніж за 40% проведених семінарських чи практичних занять для того, щоб бути допущеними до підсумкового оцінювання у вигляді тестів.

Критеріями оцінювання позааудиторної самостійної роботи студентів, є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних та семінарських заняттях.

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

Усі студенти зобов'язані до екзамену відпрацювати всі пропущені семінарські, практичні заняття.

Підсумковий контроль проводиться у тестовій формі і оцінюється відповідно до шкали оцінювання знань студентів за ЄКТС. Питання, що виносяться на екзамен у вигляді тестів охоплюють програму дисципліни і передбачають визначення рівня знань та ступеня опанування студентами компетентностей.

Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами тестування, дорівнює або перевищує 60.

Шкала оцінювання знань студентів: національна та ECTS

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ЄКТС
90-100 балів	5 «відмінно»	A
80-89 балів	4 «дуже добре»	B
76-79 балів	4 «добре»	C
68-75 бали	3 «задовільно»	D
60-67 бали	3 «достатньо»	E
35-59 бали	2 «незадовільно»	F
1-34 бали	2 «неприйнятно»	FX

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи» забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, а також у процесі безпосереднього ознайомлення з особливостями використання інноваційних технологій готельно-ресторанної справи, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять:

- *лекції* – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету;
- *практичні, семінарські заняття* – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання безпосередньо пов'язані із дисципліною;
- *консультації* – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- *самостійна робота* – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.

Діагностика (моніторинг і перевірка) результатів навчання здійснюється шляхом:

- 1) *поточного контролю*, який проводиться у формі:
 - фронтального, індивідуального чи комбінованого опитування студентів на практичних заняттях;
 - контрольного тестування студентів та перевірки ситуаційних завдань;
 - оцінювання самостійної роботи та індивідуальних завдань студентів;
 - оцінювання виконаних завдань контрольної роботи у вигляді тестових завдань з множинним вибором та розв'язання задачі.
- 2) *підсумкового контролю*, який проводиться у формі екзамену. Такий контроль є завершальним етапом вивчення навчальної дисципліни та

видом підсумкового контролю, який має на меті перевірити та оцінити отримані студентами знання, уміння та ступінь опанування ними практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни

Підсумковий контроль з дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи» проводиться у формі комп'ютерного тестування.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Курс передбачає роботу в колективі. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.

Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять проводиться згідно з графіку прийому відпрацювань затвердженого завідувачем кафедри. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані до початку сесії. Відпрацювання пропущених лекцій проводиться шляхом надання студентом розширеного конспекту або реферату за темою лекції. Відпрацювання семінарських занять проводиться у формі усної співбесіди з викладачем або написання письмової роботи. Після відпрацювання студентами пропущених занять викладач фіксує результат в академічному журналі. Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Якщо студент бере участь у міжнародній або внутрішній програмі академічної мобільності, студент отримує індивідуальний навчальний план, який враховує фактичне виконання ним індивідуальних навчальних планів поточного та попередніх навчальних років. Якщо дисципліна не була перезарахована, відпрацювання пропущених занять здійснюється студентом впродовж семестру після повернення із навчання.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад,

хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання. Поточний контроль із дисципліни «Інноваційні технології готельно-ресторанної справи» здійснюється під час проведення семінарських/практичних занять в усній та письмовій формах. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання.

Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання принципів академічної доброчесності. Відповідно до статті 42 Закону України «Про освіту»: академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов'язків, справедливість, повага та відповідальність.

Академічна доброчесність покликана боротися із:

- плагиатом як актом шахрайства в студентських роботах, наукових статтях та тезах;
- фабрикацією та фальсифікацією результатів наукових досліджень;
- обманом, списуванням,
- використання непередбачених навчальним процесом допоміжних матеріалів та технічних засобів.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо);
- повторне проходження навчального курсу;
- відрахування із закладу освіти (крім осіб, що здобувають загальну середню освіту).

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник / Байлик С.И. - 2-е изд. - К.: Дакор, 2015. 368 с.
2. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник . ЦУЛ: Фенікс, 2016. 440 с.
3. Мильнера Б. З. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями. М. : ИНФРА-М, 2016. 675 с.
4. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком. Суми : Університ. кн., 2015. 278 с.

5. Малахова Н. Н. Инновации в туризме и сервисе . Ростов н/Д : МарТ, 2015. 224 с.
6. Маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : монографія. Суми : Університ. кн., 2016. 615 с.
7. Михно М. А. Роль инновации в туризме : учебник. М., 2015. 210 с.
8. Морозов М. А. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника : учебник. М.: Академия, 2014. 240 с.
9. Новиков В. С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. М. : Академия, 2015. 208 с.
10. Пересічний М. І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. К. : КНТЕУ, 2016. 321с.
11. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник. К. : Альтерпрес, 2015. 447 с.

Додаткова

12. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун- т, 2016. 494 с.
13. Бубенко П. Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : монографія . Х. : НТУ «ХП», 2012. 316 с.
14. Геєць В. М. Інноваційні перспективи України. Х. : Константа, 2016. 272 с.
15. Ефимова Ю. А. Эффективное меню: концепция и дизайн .М. : Ресторан, ведом., 2016. 176 с.
16. Пересічний М. І. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К. : Книга, 2015. 428 с.
17. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. К. : КНТЕУ, 2018. 307 с.
18. Грятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник. К. : КНТЕУ, 2015. 632 с.
19. Зигель С. Л. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. М.: Центрполиграф, 2016. 287 с.
20. Чухрай Н. І. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : монографія. Л.: Львів. політехніка, 2015. 262 с.

Інформаційні ресурси в інтернеті

21. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні класифікація готелів услуги туристические классификация гостиниц (29982).- Режим доступу: https://dnaop.com/html/29982/doc%20%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003(дата звернення: 22.03.2021).

22. Характеристика та вимоги до будівель та споруд готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://buklib.net/books/32527/> (дата звернення: 22.03.2021).

23. Принцип дії і характеристика електронних ваг [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://studopedia.com.ua/1_24171_printsip-dii-i-harakteristika-elektronnih-vag.html(дата звернення: 22.03.2021).