

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи

 **Ярослав ШТАНЬКО**
“29” 08 2025 р.

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

**Івано-Франківськ
2025**

РОЗРОБНИК:

асистент кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи



Михайло ПОДОЛЯН

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
протокол № 1 від 26 серпня 2025 р.
В. о. завідувача кафедри



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

Гарант ОПП



Оксана МАЛЬОВАНА

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від 29 серпня 2025 р.

e-mail	mykhailo.podolian@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	204 аудиторія
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua
Сторінка курсу в СДО	https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=7529

ВСТУП

Мета дисципліни: формування у студентів сучасного уявлення про інноваційні технології, що застосовуються в готельно-ресторанному бізнесі, розвиток здатності аналізувати новітні тенденції у сфері обслуговування, а також набуття практичних навичок впровадження інновацій для підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності.

Завдання дисципліни:

1. Ознайомити студентів із сучасними видами інновацій (технологічними, сервісними, управлінськими) у готельно-ресторанній сфері.
2. Розкрити роль цифрових технологій, автоматизації та діджиталізації в оптимізації бізнес-процесів.
3. Вивчити приклади успішного впровадження інновацій на українських та міжнародних підприємствах.
4. Сприяти розвитку практичних навичок роботи з інноваційними інструментами (CRM-системи, мобільні застосунки, self-service технології, системи онлайн-бронювання тощо).
5. Навчити виявляти потребу в інноваціях, аналізувати ринок і пропонувати сучасні рішення.

У результаті вивчення навчальної дисципліни **«Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі»** студенти повинні знати:

1. Основні поняття та класифікацію інновацій у сфері гостинності.
2. Актуальні тренди в готельно-ресторанному бізнесі (автоматизація, діджиталізація, smart-сервіси, екологічні рішення, персоналізація послуг тощо).
3. Технології управління інноваційною діяльністю підприємства.
4. Інноваційні формати обслуговування гостей (роботизовані готелі, безконтактний сервіс, VR/AR-технології в маркетингу тощо).
5. Нормативно-правові аспекти впровадження інновацій.

Вміти:

1. Аналізувати сучасні інноваційні технології та визначати доцільність їх використання.
2. Розробляти інноваційні пропозиції для готелів та ресторанів з урахуванням потреб ринку та споживача.
3. Застосовувати інноваційні інструменти в управлінні, обслуговуванні, маркетингу та комунікаціях.
4. Використовувати сучасні цифрові платформи для бронювання, управління клієнтськими базами та просування послуг.
5. Оцінювати ефективність впроваджених інновацій на підприємстві.

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОП «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» (2022/2023).

Шифр та назва компетентності	Шифр та назва програмних результатів навчання
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	3		
Семестр	5		
Кількість кредитів ЄКТС	6		
Аудиторні навчальні заняття		денна форма	заочна форма
	Лекції	16	6
	практичні	14	6
Самостійна робота		150	168
Форма підсумкового контролю	Залік		

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ»

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Технології продукції ресторанного господарства	Маркетинг туристичної діяльності та готельно-ресторанного бізнесу
Управлінський облік в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі	

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі»

Перелік тем лекційного матеріалу (16 годин)

Тема 1. Теоретико-методологічні основи інноваційної діяльності у сфері гостинності

Поняття інновацій у науковому середовищі. Класифікація інновацій: технологічні, продуктові, сервісні, управлінські тощо. Еволюційні та революційні інновації: особливості, ризики та перспективи. Роль інновацій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Питання для самостійного вивчення. У чому полягає різниця між еволюційними та революційними інноваціями? Які види інновацій найчастіше використовуються в готельно-ресторанному бізнесі та чому? Як інновації впливають на конкурентоспроможність підприємства сфери HoReCa?.

Література: 2,3,6

Тема 2. Цифрова трансформація індустрії гостинності

Цифровізація як глобальний тренд: суть та значення. Інструменти цифрової трансформації: мобільні застосунки, QR-сервіси, онлайн-бронювання. CRM-системи: принципи роботи та їх впровадження. Хмарні технології та автоматизація обслуговування.

Питання для самостійного опрацювання. Що таке цифрова трансформація та які її ключові ознаки? Як CRM-системи змінюють взаємодію з клієнтами у готельно-ресторанному бізнесі? У чому переваги використання хмарних технологій у сфері гостинності?

Література: 4,7,9

Тема 3. Доступність і безбар'єрність як інноваційні практики

Соціальна відповідальність та інклюзивність як складова сучасного бізнесу. Інноваційні рішення для забезпечення доступності. Концепція "невидимої інклюзії". Приклади безбар'єрного дизайну у готельно-ресторанній сфері.

Питання для самостійного опрацювання. Чим відрізняється поняття «доступність» від поняття «інклюзія»? Які інновації сьогодні використовуються для створення безбар'єрного середовища? Чому невидима інклюзія може бути конкурентною перевагою?

Література: 8,9,10

Тема 4. Сталий розвиток та екоінновації у сфері гостинності

Поняття сталого розвитку та його принципи. Екоінновації як відповідь на екологічні виклики. Глобальні ініціативи (зелений сертифікат, екологічний аудит). Управління відходами, енергоефективність, water-saving технології.

Питання для самостійного опрацювання. Які принципи лежать в основі концепції сталого розвитку? Які екоінновації можуть бути застосовані в готельному або ресторанному бізнесі? Як управління відходами впливає на імідж підприємства?

Література: 8,9,10

Тема 5. Локальні продукти як ресурс для інновацій

Термінологія: локальні, органічні, фермерські продукти. Концепція "від ферми до столу" (farm-to-table). Традиції та сучасність: нове життя регіональних рецептів. Приклади успішних гастрономічних практик на основі локальної кухні.

Питання для самостійного опрацювання. У чому полягає значення локальних продуктів для ресторанного бізнесу? Як використання локальної кухні може стати інновацією? Чим концепція "від ферми до столу" приваблює сучасного споживача?

Література: 8,11,10

Тема 6. Гастрономічні інновації: сучасні технології приготування їжі

Гастрономічні інновації: поняття, класифікація. Молекулярна кухня, 3D-друк, футуристичні концепції. Фуд-дизайн як частина сервісу. Кейтеринг як бізнес-модель із високим інноваційним потенціалом.

Питання для самостійного опрацювання. У чому полягає суть молекулярної кухні? Які можливості дає 3D-друк їжі для ресторанного бізнесу? Чому кейтеринг вважається інноваційною формою бізнесу?

Література: 8,9,11

Тема 7. Інноваційний маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі

Зміни в маркетингу під впливом технологій. Digital-маркетинг: платформи, інструменти, аналітика. Соціальні мережі як канал просування: інфлюенсери, таргетинг, контент. Брендинг та емоційне позиціонування.

Питання для самостійного опрацювання. Як цифрові технології змінили класичні підходи до маркетингу? Які соціальні платформи є найефективнішими для просування готелів і ресторанів? У чому полягає цінність персоналізованого маркетингу?

Література: 2,3,10

Тема 8. Інновації в сервісі: технології, емоції, досвід

Сервіс як ключовий інструмент лояльності клієнта. Інноваційні формати обслуговування: self-service, мобільні замовлення, роботи-офіціанти. Емоційний сервіс та враження як частина ціннісної пропозиції. Технології, що створюють wow-ефект: AR/VR, гейміфікація.

Питання для самостійного опрацювання. У чому полягає синергія технологій та емоцій у сервісі? Які сучасні інструменти покращують клієнтський досвід у HoReCa? Як створити інноваційний сервіс, що запам'ятається гостям?

Література: 8,9,11

Зміст семінарських занять (14 годин)

Зміст самостійної роботи здобувачів

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни:

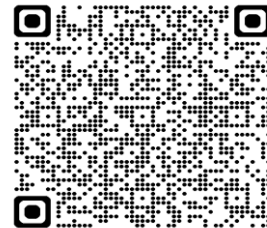
Найменування видів робіт	Розподіл годин	
	денна форма	заочна форма
Самостійна робота, год, у т. ч.	60	168
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	20	68
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	16	18
Підготовка звітів з практичних робіт	-	-
Підготовка до поточного контролю	12	10
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	12	70

ПОЛІТИКА КУРСУ

Коротко, з покликанням на відповідну нормативну базу УКД, висвітлити питання

1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з “Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти”. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#)



3) щодо відпрацювання пропущених занять Згідно “Положення про організацію освітнього процесу” здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥ 35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



4) щодо дотримання академічної доброчесності

“Положення про академічну доброчесність” закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



5) щодо використання штучного інтелекту

“Положення про академічну доброчесність” визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#). “Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів” містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



б) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо, окрім виробничої необхідності. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання. Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в галузі 24 «Сфера обслуговування»

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	лекція-вікторина, лекція-консультація,	використання комп'ютерних засобів, презентація.
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	розповідь-пояснення, ілюстрація, демонстрація, семінарські заняття	
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	самостійна робота, навчальні дискусії, проблемно-пошукові методи, комплексні дієві ігри.	усні перевірки, самостійної роботи студентів

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	24	40

Всього:	-	100	60	100
---------	---	-----	----	-----

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Фіксація **поточного** контролю здійснюється в “Електронному журналі обліку успішності академічної групи” на підставі чотирибальної шкали – “2”; “3”; “4”; “5”. У разі відсутності студента на занятті виставляється “н”. За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять. **Критерії оцінювання:**

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;
«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв’язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
«відмінно»	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту

позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість “н” в журналі буде виставлено “0” (нуль балів), без права перездачі. Відпрацьоване лекційне заняття в електронному журналі позначається літерою «в».

До підсумкового контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік/екзамен) студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу. Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно з **Шкалою оцінювання знань за ЄКТС**) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю. **Шкала оцінювання знань за ЄКТС:**

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Андренко І. Б. Менеджмент туризму. Харків, ХНУМГ, 2014. 402 с.
2. Гаврилов В. П. Інформаційні системи і технології в туризмі. Харків. ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 168 с.
3. Галасюк С. С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ, Центр учбової літератури, 2013. 178 с.
4. Голод А. Страхування в туристичній діяльності. Львів, ЛДУФК, 2016. 156 с.
5. Галасюк С. С. Організація готельного господарства. Київ, 2019. 204 с.
6. Байлик С. І. Організація готельного господарства. Харків. ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
7. Голод А. Страхування в туристичній діяльності. Львів. ЛДУФК, 2016. 156 с.
8. Подолян М. І., Бурик З. М. Технології управління готельно-ресторанної сфери на місцевому рівні. Наукові перспективи, 2021, 9 (15), с. 185-197.
9. Бурик З. М., Подолян М. І. Тенденції інноваційного управління ресторанним господарством. 2021. №2.
10. Боришкевич І. І., Дегтяр О. А., Подолян М. І. Ефективний бренд у сфері ресторанного бізнесу як складова брендингу міста: державно-управлінський аспект. Електронне наукове видання «Публічне адміністрування та національна безпека». 2021. №5. <https://doi.org/10.25313/2617-572X-2021-5-7637>
11. Подолян М. І. Державне регулювання ресторанного бізнесу в Україні: регіональна специфіка. Електронне наукове видання «Актуальні питання у сучасній науці». 2023. №6 (12). <http://perspectives.pp.ua/index.php/sn/issue/view/152>
12. Подолян М. І. Методи та інструменти державного регулювання ресторанного бізнесу в Україні: Журнал наукові інновації та передові технології, No 2(30), 2024, Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка», с. 488-497. [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-2\(30\)-488-497](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-2(30)-488-497).
13. Подолян М. І., Юр'як Р. І., Гаркавий І. І. Футурологія сервісу в ресторанному бізнесі. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". 2024. №4. <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-4-9850>
14. Попадинець І.Р., Подолян М.І. Невидима інклюзія: нові тренди у споживанні. Multidisciplinární mezinárodní vědecký magazín "Věda a perspektivy" je registrován v České republice. Státní registrační číslo u Ministerstva kultury ČR: E 24142. № 11(42) 2024. str. 484 с. 132-145
15. Подолян М. І. Репутаційний маркетинг у ресторанній галузі: як відгуки клієнтів формують силу бренду. Ефективна економіка. 2025. №3. URL: <https://nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/6062>
16. Подолян, М. І. (2025). Цифрова трансформація лояльності клієнтів у ресторанному бізнесі. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (18) DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2025-18-12-03>

17. Попадинець І. Р., Подолян М. І. Практики розвитку емоційного інтелекту як інструменту для покращення комунікації в кризових ситуаціях. Наука і техніка сьогодні. 2025. №5 (46) 2025. С. 2282. С. 356-367

Інтернет

18. Інформаційний розділ Всесвітньої Туристичної Організації URL: www.worldtourism.org.

19. Інформаційний розділ з туризму в Internet // www.travel.net.

20. Інформаційний розділ в Internet про готелі та готельні мережі // www.hotels.net.

21. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського URL: <http://www.nbuv.gov.ua>

22. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації, URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text> 16.03.2004 року №19;

23. Менеджмент. Режим доступу <http://probusiness.in.ua/kb/management/>.

24. Модель Портера-Лоулера URL: http://www.pmsr.ru/articles/motiv.php?id_S=85.