

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
ГОСПОДАРСТВІ

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

**для виконання практичних занять та самостійної роботи**

для здобувачів першого («бакалаврського») рівня вищої освіти  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної та заочної форми навчання

М И К О Л А Ї В  
2023

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 01.09.2023р., протокол №1.

Укладачі:

- I. О. Банєва – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет;
- I. О. Піюренко – д-р. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет;
- С. І. Павлюк – канд екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет;
- В. С. Кушнірук – канд екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет;
- Т. Я. Іваненко – канд екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

- О. І. Петрова – канд. с.-г. наук, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет;
- В. Осецька – керуючий готелем «Оптима хотел менеджмент», м.Миколаїв.

модуль	ЗМІСТ	
	ВСТУП	4
	МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	5
	СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
1.	ТЕОРЕТИЧНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА	6
2.	ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	13
3.	ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ	19
4.	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ	21
	ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ	
5.	СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	24
	ДОДАТКИ	25

## **ВСТУП**

Висока конкуренція в індустрії гостинності стимулює пошук для нових способів та елементів ефективного функціонування. Однією з основних тенденцій у цій сфері є розробка та застосування різноманітних інновацій, які можуть стати потужним поштовхом для розвитку в індустрії гостинності. Інноваційні технології необхідні для життєздатності та конкурентоспроможності готельних і ресторанних підприємств. У процесі впровадження інновацій на підприємствах відбуваються зміни, які практично впливають на всі сторони їх діяльності. Це свідчить про те, що необхідно здійснювати пошук ефективних організаційних форм управління інноваціями. Такий пошук має враховувати всі сторони господарського життя підприємства і полягає в умілому поєднанні наукових, інноваційних, ринкових чинників.

Ефективний розвиток індустрії гостинності об'єктивно вимагає принципових змін в застосовуваних технологіях, принципах побудови організаційних структур, управлінні усіма процесами, що відбуваються у готельно-ресторанних підприємствах.

За таких умов розробка і впровадження інновацій є найважливішою умовою розвитку не тільки окремого готельно-ресторанного підприємства, а й усієї економіки в цілому.

Інноваційні процеси на сучасному етапі набувають все більшої значущості, а їх головним завданням є досягнення підприємствами індустрії гостинності конкурентних переваг і більш повне задоволення попиту споживачів у наданні високоякісних послуг.

Переважна більшість сучасних готельних і ресторанних підприємств критично залежать від своїх обчислювальних, комунікаційних та інших систем. За таких умов, для максимізації переваг таких інновацій з одного боку, і для уникнення перешкод або навіть ослаблення через серйозні недоліки цих самих систем, з іншого боку, необхідно мати життєздатну, комплексну та сучасну інноваційну стратегію.

## **МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Методичні рекомендації для виконання практичних занять та самостійної роботи для здобувачів для здобувачів першого («бакалаврського») рівня вищої освіти спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання з дисципліни “ Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві ” розроблено відповідно до навчальних планів спеціальності та програми навчальної дисципліни.

Предмет дисципліни – напрями інноваційної діяльності в готельно-ресторанному господарстві.

Мета дисципліни: є формування у здобувачів вищої освіти професійних знань щодо інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств; особливостей впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична і практична підготовка здобувачів вищої освіти з питань:

- визначення сутності інноваційної технологій;
- дослідження пріоритетних інноваційних технологій для готельних і ресторанних підприємств (продуктових, сервісних, технологічних, управлінських, маркетингових);
- набуття навичок роботи з нормативними матеріалами;
- вміння застосовувати теоретичні знання у вирішенні практичних завдань.

#### **СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Змістовий модуль	Теми	Обсяги годин
------------------	------	--------------

	назва		назва	ЛЗ	ЛП	СП	РР азом
	Теоретичні та організаційні засади інноваційної діяльності підприємства	1	Особливості інновацій та інноваційних процесів	2	4		6
		2	Нормативно-правове забезпечення здійснення інноваційної діяльності	2		2	4
<b>Всього за змістовий модуль</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
	Інноваційні технології в ресторанному господарстві	3	Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення.С учасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства	4	6	6	16
		4	Сучасні та перспективні інноваційні концепції в закладах ресторанного господарства	3	2	3	8
		5	Виникнення інноваційного напрямку розробки страв у закладах ресторанного господарства	4	6	4	14
		6	Інноваційні напрями розробки страв, застосування технології «SOUS VIDE»», «COOK & SERVE», «CO	4	4	4	12

			OK & HOLD», «LONG LIFE FRESH FOOD» (LLFF) ТА «EXTENDED SHELF LIFE» (ESL), «ЛЬОДОМІКС ИНГ», «THERMOMI X				
		7	Інноваційне технологічне устаткування в зкладах ресторанного господарства	2	2	2	6
<b>Всього за змістовий модуль</b>				<b>17</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>56</b>
	Інноваційні технології в готельному господарстві	8	Організаційні інновації в готельному господарстві	2	1	2	5
		9	Соціальні інновації в готельному господарстві	1	1	1	3
		10	Інфраструктурні інновації в готельному господарстві	2	1	2	5
		11	Технологічні інновації в готельному господарстві	2	2	2	6
		12	Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства	2	1	2	5
<b>Всього за змістовий модуль</b>				<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>24</b>
<b>Всього годин по навчальній дисципліні</b>				<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>90</b>

## ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

# ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

## ТЕОРЕТИЧНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

### Тема 1. Особливості інновацій та інноваційних процесів

#### Заняття 1. Класифікація інновацій

1. Унікальність сфери HoReCa
2. Сутність інноваційної діяльності
3. Система класифікації інновацій
4. Життєвий цикл інновацій

#### Завдання:

1. Проаналізувати поняття «інновація», як це поняття трактують різні автори. Роботу оформити у вигляді реферату.
2. Заповнить таблицю «Класифікація нововведень за характером і функціональним призначенням»

Вид нововведень та новинок	Характеристика	Приклади
Технічні		
Організаційні		
Економічні		
Соціальні		
Юридичні		

3. Заповнить таблицю «Основні види інноваційної підприємницької діяльності».

Вид інноваційної підприємницької діяльності	Характеристика	Приклади
Інноваційна діяльність в сфері техніко-технологічного забезпечення виробництва		
Інноваційна діяльність в сфері збільшення виробництва, підвищення якості і здешевлення продукції		
Інноваційна діяльність в сфері соціальної політики		

4. Дати характеристику інноваціям за причинами виникнення та привести приклади. Заповнить таблицю «Інновації за причинами виникнення».

Інновації за причинами виникнення	Характеристика	Приклади

5. Дати характеристику інноваціям за рівнем сприйняття та привести приклади. Заповнить таблицю «Інновації за рівнем сприйняття».

Інновації за рівнем сприйняття	Характеристика	Приклади
Інноваційна діяльність в сфері техніко-технологічного забезпечення виробництва		
Інноваційна діяльність в сфері збільшення виробництва, підвищення якості і здешевлення продукції		
Інноваційна діяльність в сфері соціальної політики		

#### Заняття 2 . Життєвий цикл інновацій



1. Стадія виходу на ринок. Стадія розвитку ринку . Стадія стабілізації ринку. Стадія зменшення ринку. Стадія підйому ринку. Стадія падіння ринку.
2. Вивчення етапів інноваційного процесу.

**Завдання:**

Підготовка реферату на тему «Стадії життєвого цикл інновації».

1. Дайте визначення поняття «життєвий цикл», «життєвий цикл інновації», «управління інноваційним процесом», «відкриття», «винахід».
2. Охарактеризуйте етапи життєвого циклу інновацій.
3. Проаналізуйте характер збуту і прибутків протягом життєвого циклу інновації.
4. На що спрямовані фундаментальні та прикладні дослідження?
5. Охарактеризуйте етапи: дослідження ринку, конструювання, ринкове планування, дослідне виробництво, ринкове випробування, комерційне виробництво.
6. Характеристика зв'язку між інновацією, винаходом та відкриттям.

## ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

### Інноваційні технології в ресторанному господарстві

#### **Тема3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства**

##### **Заняття 3. Аналіз типу інновацій і особливості їх впровадження в діяльність закладу ресторанного господарства.**

1. Обґрунтування необхідності впровадження інноваційних технологій або послуг в ресторанному закладі для розробленої концепції.
2. Вибір типу інновацій для підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей.
3. Характеристика інновацій, які впроваджують в конкретний заклад ресторанного господарства.

**Завдання:**

1. Обґрунтувати необхідність впровадження інноваційних технологій або послуг в ресторанному закладі для розробленої концепції.
2. Вибір типу інновацій для даного підприємства ресторанного господарства з урахуванням його особливостей.
3. Дати характеристику інноваціям які впроваджують в заклад ресторанного господарства.

Заповнити таблицю:

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинне обслуговування	Надання попередніх послуг			
Послуг харчування і відпочинку	Надання споживання послуг харчування, обслуговування, відпочинку			
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля			
Інформаційно-консультативна	Консультавання, майстер класи			
Інші послуги				

##### **Заняття 4. Сучасні інноваційні технології в фаст-фудах, барах, кафе та кав'ярнях**

**Завдання:**

Заповнить таблицю «Сучасні інноваційні технології Fast food»

Показник	Назва	Характеристика
----------	-------	----------------

Обладнання		
Сервісні послуги		
Інноваційні технології в приготуванні різноманітних напоїв		

Заповнить таблицю «Сучасні інноваційні технології барів»

Показник	Назва	Характеристика
Обладнання		
Сервісні послуги		
Інноваційні технології в приготуванні різноманітних напоїв		

Заповнить таблицю «Сучасні інноваційні технології в кав'ярнях»

Показник	Назва	Характеристика
Обладнання		
Сервісні послуги		
Інноваційні технології в приготуванні різноманітних напоїв		

Заповнить таблицю «Сучасні інноваційні технології в кафе та столових»

Показник	Назва	Характеристика
Обладнання		
Сервісні послуги		
Інноваційні технології в приготуванні різноманітних напоїв		

### Заняття 5. Сучасні формати закладів ресторанного господарства

1. Формати закладів ресторанного господарства: традиційні і інноваційні.
2. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Quick Service».
3. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Fast Casual», «Quick-n-Casual», «родинний».

4. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Casual Dinning», «Fine Dining», «гастрономічний ресторан».
5. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Pre-Party», «After- Party», «клубний».
6. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Free-Flow», «Food Court», «євроїдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня».
7. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

**Завдання:** За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати перелік інноваційних форматів закладів ресторанного господарства в цілому та закладів при готельно-туристичних комплексах і інших місцях розміщення у форматі презентацій; визначити напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід

#### **Тема 4. Сучасні та перспективні інноваційні концепції в закладах ресторанного господарства**

**Заняття 6.** Розробка концепції діяльності закладу ресторанного господарства м.Миколаєва

**Завдання:** Заповнити таблицю «Ознаки концепції».

Ознаки концепції	Характеристика ознак концепції
Тип підприємства	
Місце розташування	
Рівень комфорту	
Цільовий сегмент	
Формат закладу	
Формат виробництва	
Кількість місць	
Режим роботи	
Кухня (асортимент страв)	
Асортимент послуг	
Система лояльності	
Дизайнерський стиль та інтер'єр	
Середній рівень цін на послуги	
Наявність офіційного сайту, сторінок в соціальних мережах та на спеціалізованих ресурсах	
Інші послуги	

**Завдання :** Аналіз офіційного сайту та сторінок в соціальних мережах.

Критерії оцінки	Офіційний сайт	Сторінки в соціальних мережах
Інформативність		
Привабливість сайту		
Дизайн		
Швидкість завантаження		
Навігація		
Наявність акцій		

**Завдання:** Дати характеристику та провести детальний аналіз конкурентів. Зробити багатокутник конкурентоспроможності. Заповнити таблицю

Назва	Показник	Характеристика	Оцінка (0-106)
Прямі конкуренти			
Непрямі конкуренти			

**Завдання:** Дайте визначення поняття «концепція», «логотип», «бренд», фірмовий стиль», «неймінг», «сугестія».

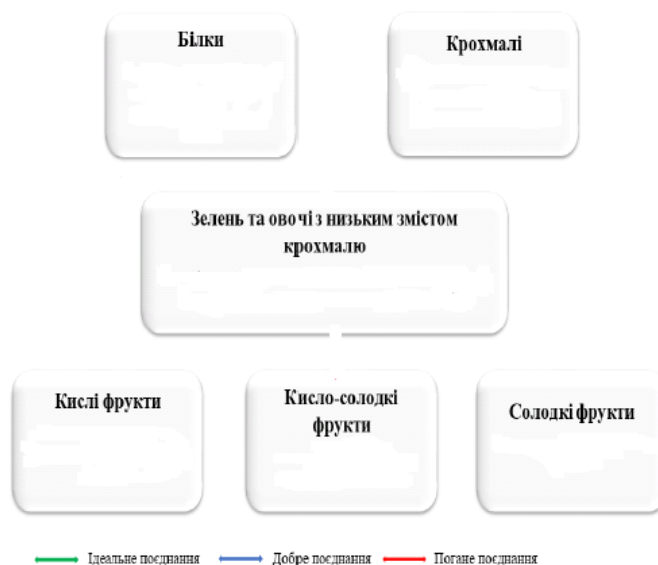
Охарактеризуйте етапи розробки інноваційного продукту чи послуги в закладах ресторанного господарства.

**Завдання:** На матеріалах власних досліджень, літературних та інших джерел інформації, проаналізувати існуючі програми лояльності гостя вітчизняних мереж закладів ресторанного господарства, види стимулюючих програм.

## Тема 5. Виникнення інноваційного напрямку розробки страв у закладах ресторанного господарства

**Заняття 7.** Система смакових поєднань продуктів

**Завдання 1** Вказати продукти, що відносяться до білків, крохмалю, зелень, кислі фрукти, кисло-солодкі фрукти, солодкі фрукти та вказати правильне поєднання продуктів харчування



**Завдання 2.** Заповніть таблицю «Поєднання продуктів між собою»

Продукти харчування	Сумісні з продуктами	Несумісні з продуктами
М'ясо пісне, риба пісна, птах пісний		
Зернобобові		
Слив.масло, вершки		
Сметана		
Овочі зеленого кольору, некрохмалисті овочі		
Овочі крохмалисті (крім картоплі)		
Молоко		

Яйця		
Горіхи		

Завдання 3. Заповніть таблицю «Найпоширеніші поєднання продуктів зі спеціями»

Продукт	Спеції
М'ясо	
Птах	
Морепродукти	
Овочі	
Гриби	
Бобові	

### Заняття 8. Принципи розробки рецептур, що засновані на використанні прийому «Foodpairing»

Завдання 1. Назвіть основоположників теорії і методики «Foodpairing».

Завдання 2. Вивчити «Foodpairing Tree» – додаток для формування гармонічного поєднання інгредієнтів . Зазначити алгоритм роботи з додатком

### Заняття 9. Інноваційні молекулярні технології харчових продуктів

Завдання 1. Підготувати презентацію по темі Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії

Завдання 2. Сучасні техніки текстурної кухні. Особливості приготування страв шляхом сферифікації, емульсифікації, драглеутворення.

Завдання 3. Дати характеристику и привести приклади молекулярним технологіям, які використовують в закордонних та вітчизняних закладах ресторанного господарства.

Завдання 4. Опишіть особливості приготування страв шляхом сферифікації, емульсифікації, драглеутворення.

### Тема 6. Інноваційні напрями розробки страв, застосування технології «SOUS VIDE», «COOK & SERVE», «COOK & HOLD», «LONG LIFE FRESH FOOD» (LLFF) ТА «EXTENDED SHELF LIFE» (ESL), «ЛЬОДОМІКСИНГ» («ПАКОДЖЕТИНГ»), «THERMOMIX

#### Заняття 10. Аналіз ринку інноваційних послуг в вузько- спеціалізованих підприємствах харчування

Завдання 1: Проаналізувати діючі меню концептуальних закладів ресторанного господарства м. Миколаєва на предмет використання інноваційних методів приготування страв.

Завдання 3. Дати характеристику інноваційним технологіям в приготуванні страв вузькоспеціалізованих підприємств харчування. Заповнить таблицю.

Спеціалізовані підприємства харчування	Характеристика
Піцерія	
Винний бар	
ПАБ	
Варенична	
Суші бар	
М'ясні концепції	
Рибні концепції	
Кафе-кондитерська	

Завдання 4. Заповнити таблицю «Час приготування продукції в технологією SousVide»

Тип продукту	Ступінь приготовленої продукції	Температура, о С	Мінімальний час	Максимальний час
Курка (світле м'ясо)	дуже ніжне м'ясо			
	м'яке та ніжне			
	well done			
Курка (темне м'ясо)	м'яке та ніжне			
	м'яке м'ясо, легко відділяється від кості			
Риба	ніжне, полупрозоє м'ясо			
	традиційний well done			
	ніжне м'ясо			
Телятина (стейк)	medium rare			
	medium			
	medium well			
Телятина (roast beef)	rare			
	medium rare			
	well done			
Свинина (відбивна від кістки)	rare			
	medium rare			
	well done			
Свинина (корейка)	rare			
	medium rare			
	well done			
Зелені овочі (спаржа, брокколі)				

**Заняття 11.** Підготувати реферат та презентації по технологіям приготування страв з наведенням прикладів: «Sous Vide», «Cook & Serve», «Cook & Hold», «Cook & Chill», «Cook & Freeze», «CapKold», «Long Life Fresh Food» (LLFF), «Extended Shelf Life» (ESL), «льодоміксінг», ««Thermomix»».

### **Тема 7. Інноваційне технологічне устаткування в закладах ресторанного господарства**

**Заняття 12.** Проаналізувати оновлення техніко-технологічної бази підприємств ресторанного бізнесу.

2. Дослідити, яке матеріально-технічне устаткування існує в сучасному ресторанному бізнесі (устаткування; посуд і інвентар; набори).
3. Охарактеризуйте інноваційні види холодильного обладнання для ресторанного господарства

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3**

#### **Інноваційні технології в готельному господарстві**

##### **Заняття 13.**

1. Обґрунтувати необхідність впровадження інноваційних технологій або послуг в готельному закладі для розробленої концепції.
2. Вибір типу інновацій для даного підприємства готельного господарства з урахуванням його особливостей.

3. Дати характеристику інноваціям які впроваджують в заклад готельного господарства. Заповнити таблицю.

Назва	Характеристика	Переваги для підприємства готельного господарства
...		

4. Розробити схематично основні стадії впровадження та реалізації інноваційного готельного продукту.

### 5. Кейс 1.

Прочитайте наукову статтю Єремія Г.І. «Віртуальний менеджмент управління якістю послуг індустрії гостинності», в якій дослідниця розглядає питання використання Enigma Quality Management System - системи менеджменту якості Енігма, що дає змогу підприємствам гостинності встановлювати стандартизовані робочі процеси та системи для забезпечення надання якісних послуг, інформуючи та навчаючи працівників, незалежно від їх місцезнаходження.

Джерело: <http://confmanagement.kpi.ua/proc/article/view/230466>

Питання:

1. Наскільки інноваційним є використання програмного забезпечення даного напрямку?
2. Які переваги надає використання даного програмного забезпечення?
3. Визначте життєвий цикл даної інновації?

## Заняття 14. Функціональні напрями реалізації інновацій у готельних підприємствах

Завдання 1.

Ви - керуючий готельним комплексом, до складу якого входять, окрім готелю, ресторан та оздоровчий комплекс із програмами дієтичного харчування та програмами детокс-терапії та зниження ваги. Узагальніть основні джерела для пошуку ідей впровадження інновацій. Що буде критеріями для відбору інноваційних ідей готельного комплексу?

Завдання 2.

Соціально-відповідальний готельний бізнес - це можливо? Розробіть програму реалізації соціальних інновацій у готельному комплексі (попередня ситуація) та виконайте обґрунтування організаційної структури забезпечення реалізації соціальних інновацій.

Завдання 3.

На основі контент-аналізу даних мережі Інтернет ідентифікуйте топ-5 технологічних інновацій готельних підприємств.

Завдання 4.

На прикладі діючого готельного підприємства (на вибір студента) розрахуйте бюджет маркетингових інноваційних заходів.

Завдання 5. Дайте характеристику енергозберігаючим технологіям в готельному підприємстві.

## Заняття 15. Ефективність інноваційної діяльності готельних підприємств

Завдання Роль revenue management в житті сучасного готелю

Кейс 1.

### Інформація про гостей

Маркетологи використовують різноманітні інструменти для збирання аналітики та інформації, наприклад, Google analytics. Цей сервіс можуть розповісти про гостя досить багато: скільки років гостю, з якого він міста, яка в нього платоспроможність, інтереси та ін., а маркетолог має цю інформацію до заїзду та під час проживання. Наприклад, сучасні

технології дозволяють визначити, якими послугами готелю гості цікавляться більше (навіть під час перегляду їх у пункті меню).

Налаштування реклами готельного об'єкту.

Revenue manager постійно аналізує та вивчає конкурентів щодо ціни, порівнює, скільки заробив готель (за тиждень, місяць), наскільки є відхилення від запланованих показників.

Сегментація та персоналізація.

Замість того, щоб робити акції "для всіх гостей", необхідно для кожного сегменту створювати свою цікаву пропозицію. Зрештою, сьогоdnішній тренд – це персоналізація. При цьому важливо розуміти, який сегмент дає готелю найбільший дохід і в який період. Тут допоможе знання аудиторії з боку маркетолога та оцінка "вартості гостя" з боку менеджера з управління доходами.

Наприклад, інформація від маркетингу та revenue management допоможе створити найефективнішу розсилку для заздалегідь обраної аудиторії. Так, якщо мета готелю - збільшити повернення гостей, необхідно зробити розсилку після від'їзду, в якій гостям надаються певні бонуси в найближчі 1-3 місяці.

*Джерело: <https://www.hotelmatrix.report/>*

Питання:

1. Оцініть інноваційність revenue management, як нового напрямку управління в готельній сфері.
2. Користуючись програмою бенчмаркетингу Hotelmatrix, визначте, в чому полягає інноваційність даного підходу.
3. Опишіть економічний та управлінський ефект від використання даної програми.

## САМОСТІЙНА РОБОТА

Перед початком викладання дисципліни «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ» студент повинен ознайомитись з силабусом та робочою програмою курсу, видами і формами поточного та залікового контролю.

Для самостійної роботи студентів з вивчення дисципліни входить підготовка до лекції, практичних занять, виконання індивідуальних творчих завдань і написання рефератів, участь у науково-дослідницькій роботі.

Під час вивчення літературних джерел рекомендується вести робочі записи в вигляді тезисів чи конспектів, що полегшує систематизацію та узагальнення матеріалу з вивченого питання.

Самостійна робота студентів включає:

- конспектування під час вивчення літератури;
- опрацювання лекційного матеріалу;
- ознайомлення з досвідом діяльності закладів ресторанного господарства;
- вивчення відповідних нормативно-законодавчих актів;
- збір інформації для виконання самостійних робіт;
- підготовка до іспиту.

Під час підготовки до індивідуального завдання необхідно досконало опрацювати відповідні теоретичні питання, вивчити організацію праці на різних підприємствах ресторанного господарства.

Регулярна самостійна робота студентів над предметом курсу є також необхідною умовою їх науково-дослідницької діяльності.

Основними формами науково-дослідницької роботи студентів є:

- участь студентів у проблемних групах і наукових групах;
- участь у виконанні наукових досліджень;
- участь у виконанні договорів про співпрацю з підприємствами ресторанного господарства.



## РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО НАПИСАННЯ РЕФЕРАТУ

Тема реферату – це не просто повторне засвоєння матеріалу лекції або практичного заняття. Воно повинне являти собою самостійне розроблення проблеми, достатньо чітко окресленої від інших. Не припустимо поєднання декількох проблем або, навпаки, штучне використання певної частини єдиного питання.

Важливими критеріями при доборі теми реферату, є її актуальність, широка джерельна база, наявність необхідного фактичного матеріалу, а також достатнє її висвітлення в науково-методичній літературі, що передбачає, в першу чергу, ознайомлення із загальною концепцією автора праці та його висновки.

Обсяг реферату визначається специфікою досліджуваного питання і змістом матеріалів (документів), їх науковою цінністю та практичними знаннями.

Оптимальний обсяг реферату складає 10-15 сторінок.

На титульному листі реферату вказується: офіційна назва навчального закладу, факультету і кафедри; прізвище та ініціали автора реферату (абревіатура навчальної групи); повна назва теми; прізвище та ініціали наукового керівника, його наукову ступінь і вчене звання; місто, де знаходиться навчальний заклад та рік написання реферату.

Після титульного листа подається зміст реферату з точною назвою кожному розділу (параграфу і вказування його сторінок).

Список використаних джерел складається з дотриманням загальноновизначених вимог до робіт, що готуються до друку. До списку використаних джерел мають бути включені лише безпосередньо використані в рефераті праці в алфавітному порядку авторів.

Структура реферату:

- титульний аркуш;
- зміст (план);
- вступ;
- розділи (вони часто поділяються на параграфи);
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки

У вступі реферату обґрунтовується актуальність теми, її особливості, значущість з огляду на розвиток науки та практики або науково-методичної діяльності у сфері освіти. У вступі необхідно подати аналіз використаних джерел, назвавши при цьому авторів, які вивчали дану тематику, визначити сутність основних чинників, що вплинули на розвиток явища або процесу, що досліджується, на недостатньо досліджені питання, з'ясувавши причини її слабкої аргументації.

Основну частину реферату складають кілька розділів (що можуть бути розбиті на параграфи), логічно поєднані між собою. Виклад матеріалу в рефераті має бути логічним, послідовним, без повторень. Слід використовувати синтаксичні конструкції, характерних для стилю наукових документів, уникати складних граматичних зворотів, незвичних термінів і символів або пояснювати їх відразу, при першому згадуванні в тексті реферату. Терміни, окремі слова і словосполучення можна змінювати абревіатурами і сприйнятливими текстовими скороченнями, значення яких зрозуміле з контексту реферату.

Неприпустимо використовувати цитати без посилання на автора. При цитуванні будь-якого фрагмента джерела недопустимі неточності. Взагалі, цитатами не слід зловживати. Якщо якийсь важливий документ потребує введення його в текст реферату в повному обсязі, то краще винести його в додатки.

У рефераті необхідно визначити і викласти основні тенденції дослідження, підтвердити їх найтипівішими прикладами, відобразити найсучасніші ідеї та гіпотези, методики та методичні підходи до вивчення проблеми. Доцільно зупинитися на якомусь дискусійному моменті і спробувати проаналізувати позиції сторін, приєднавшись до однієї

з них, чи висловити власну думку на певну проблему та визначити перспективи їх вирішення.

Реферат оцінюється за такими критеріями: актуальність; наукова та практична цінність; глибина розкриття теми, вирішення поставлених завдань; повнота використання рекомендованої літератури; обґрунтування висновків; грамотність; стиль викладу; оформлення реферату; обсяг виконаної роботи; завершеність дослідження.

### **ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ для заочної форми навчання**

Для здобувачів передбачено виконання індивідуального завдання на теми:

- 1.Складання нормативної документації на інноваційну ресторанну продукцію з урахуванням вимог НАССР
2. Інноваційні технології готельного господарства

Метою виконання індивідуального завдання є :

- розвинення елементів наукової творчості, необхідної для підвищення рівня підготовки фахівця в сучасних умовах;
- поглиблення, систематизація та закріплення знань здобувача щодо розроблення нормативної документації закладів ресторанного господарства з урахуванням вимог НАССР;
- реалізація теоретичних знань на практиці;
- поглиблення практичних самостійних навичок роботи з впровадження інновацій;
- виявлення самостійної точки зору здобувачів на поставлені завдання.

Виконання завдання дозволяє шляхом розв'язання конкретних завдань залучити здобувачів до практики реального виробничого життя, виховувати їх у дусі відповідальності за доручену роботу.

Формою підсумкового контролю є захист індивідуального завдання.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2001-07-24. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Чинний від 1999-10-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99).
3. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. Введ 1997-10-31. Изд. офиц. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=63943](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=63943).
4. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3279-95](https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3279-95).
5. ГОСТ 30523-97 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 1997-04-27. Изд. офиц. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. 6 с. URL: [https://dnaop.com/html/41944/doc-%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2\\_30523-97](https://dnaop.com/html/41944/doc-%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_30523-97).
6. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Введ. 1997-01-01. Изд. офиц. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. 8 с. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=91673](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91673).
7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 р. URL: <https://mozdocs.kiev.ua/view.php?id=4695>.
8. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи : довідник / за заг. ред. В. Л. Іванова. Львів : НІЦ "Леонорм", 1999. 348 с.
9. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» : Наказ МОЗ України від 29.12.2012 р. № 1140. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13#Text>.

10. Про затвердження норм оснащення підприємств громадського харчування посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем : Наказ Органів влади СРСР від 09.02.1973 р. № 38.  
URL: <https://ips.ligazakon.net/document/FIN5826>.
11. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65. «Торгівля та громадське харчування». Київ, 1999. 162 с.
12. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>.
13. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-ХІІ.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
14. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 р. № 1315.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>.
15. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов та ін. Київ : А.С.К., 2000. 48 с.
16. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ Міністерства економіки та з питань європ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219.  
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 17.12.2021).

Навчальне видання

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Методичні рекомендації

Укладачі: **Банєва** Ірина Олексіївна  
**Піюренко** Ілона Олексіївна  
**Павлюк** Світлана Іванівна  
**Кушнірук** Віктор Степанович  
**Іваненко** Тетяна Яківна

Формат 60x84 1/16 Ум.друк.арк  
Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі  
Миколаївського національного аграрного університету  
54008, м.Миколаїв, вул.Г.Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013р.