



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва  
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Назва курсу                  | Інноваційність в готельно-ресторанному бізнесі                                                                                                                                      |                                                                                                                                          |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Викладач                     |                                                                                                    | Михайло РУТИНСЬКИЙ,<br>кандидат географ. наук, доцент,<br>доцент кафедри економіки,<br>підприємництва та готельно-<br>ресторанної справи |
| Контактний телефон викладача | +38(067) 67-44-789                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                          |
| E-mail:                      | rytynskij@gmail.com                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                          |
| Обсяг та ознаки дисципліни   | Вибіркова дисципліна<br>Форма контролю: залік.<br>Загальна кількість кредитів - 4, годин – 120.<br>Формат: очний (offline) / дистанційний (online).<br>Мова викладання: українська. |                                                                                                                                          |
| Консультації                 | Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber.             |                                                                                                                                          |
| Пререквізити                 | Особливі вимоги відсутні.                                                                                                                                                           |                                                                                                                                          |

**1. Мета і завдання дисципліни**

**Метою** вивчення дисципліни «Інноваційність в готельно-ресторанному бізнесі» є формування у здобувачів фахових знань і компетентностей щодо інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ), у т. ч. з метою створення і реалізації кінцевих сервісних послуг; щодо основних понять та трендів інноваційності, які використовуються в індустрії гостинності.

**Основними завданнями**, що мають бути виконані у процесі вивчення дисципліни, є теоретична підготовка здобувачів вищої освіти з таких питань:

- поняттєво-термінологічна база інноваційної діяльності у ГРБ;
- структура інновацій у ГРБ та напрямки інноваційних пошуків;
- роль і місце інновацій в стимулюванні розвитку та ринової конкурентоздатності підприємств ГРБ;
- принципи розробки технологічних інновацій у ГРБ;
- принципи розробки управлінських інновацій у ГРБ;
- принципи розробки сервісних інновацій у ГРБ.

## **2. Політика курсу та академічна доброчесність**

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральнотернопільському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркового навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

## **3. Програма навчальної дисципліни**

*Змістовий модуль 1. Інновації в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу*

Тема 2. ІННОВАТИКА ЯК НАУКА. ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ ТА КОНЦЕПЦІЇ.

Тема 2. ІННОВАЦІЙНИЙ ПРОЦЕС ТА ЙОГО ОРГАНІЗАЦІЯ І СТИМУЛЮВАННЯ.

Тема 3. ПІДПРИЄМСТВО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЯК СУБ'ЄКТ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

Тема 4. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІ КОРПОРАЦІЇ – ЛІДЕРИ З РОЗРОБКИ Й ЗАПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ.

*Змістовий модуль 2. Ринкові та продуктні інновації у готельно-ресторанному бізнесі.*

Тема 5. ПОНЯТТЯ ПРО РИНКОВІ ІННОВАЦІЇ

ТЕМА 6. ПРОДУКТНІ ТА СЕРВІСНІ ІННОВАЦІЇ В ГРБ

Тема 7. ІНЖЕНЕРНІ ІННОВАЦІЇ В ГРБ.

Тема 8. ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ГРБ.

Тема 9. ЕКСКЛЮЗИВНІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.

Тема 10. УПРАВЛІНСЬКІ ІННОВАЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ.

## **4. Система оцінювання та вимоги**

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів, усне опитування, тестовий контроль.

Форма підсумкового контролю: залік.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, участі в лекційних дискусіях, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотукаїнському національному технічному університеті.

При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; правильність написання тестів; результати поточного опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань.

Таблиця 1

**Схема нарахування балів за видами робіт**

| Види робіт                                  | Максимальна кількість балів за один вид робіт | Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру | Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи | В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів |          |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                             |                                               |                                                                                                                |                                                                                     | I                                                                        | II       |
| Виконання практичних завдань                | 5                                             | 2 завдання                                                                                                     | 10                                                                                  | 5 балів                                                                  | 5 балів  |
| Поточне опитування                          | 5                                             | 2 відповіді                                                                                                    | 10                                                                                  | 5 балів                                                                  | 5 балів  |
| Доповіді-презентації на практичних заняттях | 5                                             | 2 доповіді-презентації                                                                                         | 10                                                                                  | 5 балів                                                                  | 5 балів  |
| Тестування                                  | 5                                             | 4 тести                                                                                                        | 20                                                                                  | 10 балів                                                                 | 10 балів |
| Підготовка індивідуальних завдань           | 5                                             | 2 індивідуальні завдання                                                                                       | 10                                                                                  | 5 балів                                                                  | 5 балів  |
| Разом                                       |                                               |                                                                                                                | 60 балів                                                                            | 30 балів                                                                 | 30 балів |

Критеріями оцінки є:

*при усних відповідях:*

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та додаткової літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

*при виконанні письмових завдань:*

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- самостійність виконання завдання;
- акуратність оформлення письмової роботи.

Участь в поточному опитуванні, доповідь-презентації на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за:

- повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми;
- повний перелік необхідних для розкриття змісту питання фахових категорій, норм та стандартів;
- виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу;
- здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників;
- уміння користуватись методами наукового аналізу галузових трендів, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення;
- демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання;
- використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань фактажу, які підтверджують тези відповіді на питання;
- знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиланням під час розкриття питань, які того потребують;
- засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури.

Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищій бал.

Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття.

При виконанні тестування здобувач виконує тест з теми дисципліни, який складається з 10 тестових питань, що оцінюються в 0,5 бали кожне.

При виконанні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання виконане вірно;

4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки;

3 бали – якщо завдання виконане вірно не менше 50% обсягу завдання;  
2 бали – якщо завдання виконане вірно менше половини обсягу завдання;

1 бал – якщо завдання виконане вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 60 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 30 балів, за другий рубіжний контроль – 30 балів, 40 балів виносяться на підсумковий контроль.

Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти на підсумковому контролі, додається до результатів рубіжних контролів, що разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою та переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Для переводу підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, вираженої у балах, у семестрову оцінку за національною шкалою та в залікову оцінку за шкалою ЄКТС використовується шкала.

### Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

| Оцінка за шкалою ЄКТС | Визначення                                                              | Оцінка                             |                  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------|
|                       |                                                                         | За національною системою (екзамен) | За системою ЦНТУ |
| A                     | ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок        | 5 (відмінно)                       | 90-100           |
| B                     | ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками                 | 4 (добре)                          | 82-89            |
| C                     | ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок |                                    | 74-81            |
| D                     | ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків               | 3 (задовільно)                     | 64-73            |
| E                     | ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії                   |                                    | 60-63            |
| FX                    | НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти           | 2 (незадовільно)                   | 35-59            |
| F                     | НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота                       |                                    | 1-34             |

Рівень знань здобувачів вищої освіти за національною шкалою відповідає таким критеріям:

– «відмінно» – здобувач вищої освіти досконало засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповіді, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

– «добре» – здобувач вищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, аргументовано викладає його, володіє основними аспектами з першоджерел

та рекомендованої літератури, має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

– «задовільно» – здобувач вищої освіти, в основному, володіє теоретичними знаннями з навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

– «незадовільно» – здобувач вищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, наукове мислення відсутнє, практичні навички не сформовані.

## **5. Рекомендовані джерела інформації:**

### ***Основна література***

1. Брич, В. Я. Економічний механізм управління інноваційним розвитком підприємств [Текст] : монографія / В. Я. Брич, Л. В. Дерманська, Я. О. Шпак. - Тернопіль, 2018. - 180 с.

2. Інноваційний інженірінг : навч. - метод. посіб. / Паска М. З., Драчук У. Р., Ромашко І. С., Галух Б. І., Басараб І. М. - Львів : ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького, 2016. - 82 с.

3. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.

4. Стадник В. В. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства : навч. посіб. / В. В. Стадник, М. А. Йохна. – Хмельницький : ХНУ, 2021. – 327 с.

5. Rutynskyi M., Zaychenko V. (2025). Hotel and restaurant industry of Ukraine: modernization, innovatization, challenges and losses of the war era. Modernisation of the Economy and Financial System: Problems, Opportunities, Prospects : Collective monograph. Part 1. Riga, Latvia: Baltija Publishing, P. 320–343. [in Ukrainian] DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-540-2-16>

6. Рутинський М. Й., Зайченко В. В. Інноваційна практика розбудови готельно-курортних комплексів: кейс Goro Mountain Resort. Готельний і ресторанний консалтинг. Інновації. 2025. 1. С. 10–14. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(7\).2025.1](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(7).2025.1)

7. Рутинський М. Й. Креативні тренди гастрономічної моди: кейс поширення популярності трикутної слайс-піци в Україні. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2025. 2(16). С. 122–127. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(16\).2025.19](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(16).2025.19)

### Додаткові джерела:

1. Балицький А. Цифрові технології та диджитал-маркетинг: нові можливості для туристичного й готельно-ресторанного бізнесу. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики. 2022. Вип. 6 (47). С. 424-432.
2. Богуславський О. В., Дмитришин Є. О., Александров А. А. (2024). Диджиталізація бізнесу в умовах війни в Україні. Цифрова економіка та економічна безпека, (6 (15), 39-46. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.15-6>
3. Бовш Л., Комарніцький І., Приходько К. Фулфілмент цифрового маркетингу у ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Вип. 5 (1). С. 37–51. URL: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260872>
4. Боратинський О. Інноваційні засади розвитку етногастрономічного туризму й брендинг нематеріальної культурної спадщини / О. Боратинський, М. Паска, А. Німець // Альтернативний туризм : зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. семінару (21 верес. 2023 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 74–77.
5. Воронкова В.Г., Белоусов В.В., Колюх В.О. Бізнес-аналітика як стратегічний ресурс інформаційно-аналітичного забезпечення управління підприємствами та організаціями в умовах цифрової трансформації. Цифрова економіка та економічна безпека. 2024. Вип. 5(14). С. 8-15. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.14-2>
6. Воронкова В.Г., Ніколаєнко Є.А. Цифрова трансформація підприємств як стратегічний інструмент сталого розвитку та економічної стабільності в умовах війни та післявоєнного відновлення. Цифрова економіка та економічна безпека, 2025, 1(16), 9-17. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.16-2>
7. Джеджула О. М., Волонтир Л. О. Діджиталізація як основний фактор розвитку індустрії гостинності у країнах Євросоюзу. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2021. № 3. С. 194-210. DOI: [10.37128/2411-4413-2021-3-13](https://doi.org/10.37128/2411-4413-2021-3-13)
8. Дюгованець О. М., Білоусько Т. Ю. Цифрова трансформація вітчизняного бізнесу: сучасні виклики в умовах російсько-української війни. Цифрова економіка та економічна безпека, 2023, 6(06), 8-12. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.6-2>
9. Зубехіна Т. В., Матвійчук Л. Ю. Організаційно-економічні інструменти стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах цифровізації. Цифрова економіка та економічна безпека, 2024, 6(15), 273-278. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.15-43>
10. Іванюк У. В., Осінська О. Б. PEST-АНАЛІЗ РОЗВИТКУ КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ДИНАМІЧНОГО СЕРЕДОВИЩА. Цифрова економіка та економічна безпека, 2024, 5(14), 78-85. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.14-12>

11. Кучмієва Т. С. Діджиталізація бізнес-процесів в умовах трансформаційних перетворень. Інвестиції: практика та досвід. 2023. № 10. С. 77-80. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6814.2023.10>

12. Малюк Л. П., Балацька Н. Ю. Інноваційні ресторани технології: опорний конспект лекцій; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2015. 199 с.

13. Малюк Л.П., Варипаєва Л.М., Терешкін О.Г. Інновації у сфері гостинності. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2017. Вип. 2(26). С. 253-266.

14. Неїленко С., Фогель А., Гуца Є., Олійник О. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Вип. 5 (2). С. 239–249. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101>

15. Новікова В. В., Бондар Н. П., Шаран Л. О. Впровадження event-менеджменту в діяльність підприємства готельно-ресторанного господарства. Modern engineering and innovative technologie. 2019. № 10-02. С. 45-54.

16. Паска М. Інновації в готельно-ресторанній індустрії / Паска Марія, Радзімовська Ольга, Гузенко Ірина, Гузенко Анастасія, Холявка Володимир // Humanities Studies. - 2022. - Вип. 12 (89). - С. 153-159. DOI <https://doi.org/10.26661/hst-2022-12-89-17>

#### ***Інформаційні ресурси в Інтернет***

1. Всесвітній економічний форум (англ.) URL: <http://www.weforum.org/en/initiatives/gcp/index.htm>
2. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. – Режим доступу: [www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua)
3. Офіційний веб-портал Верховної Ради України URL: <http://www.rada.gov.ua/>