Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Терешкін Олег Георгійович, д.т.н., професор, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

_____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

_____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

_____ Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: J «Транспорт та послуги»

спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології в індустрії гостинності» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки другого (магістерського) рівня за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології в індустрії гостинності» є: формування у здобувачів вищої освіти вміння досліджувати, аналізувати і використовувати різні методи організації та управління інноваційними процесами в індустрії гостинності для формування творчої креативної особистості.
Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни «Інноваційні технології в індустрії гостинності» є:
- формування у студентів компетенцій щодо досліджень інноваційної діяльності;
- вивчення та опанування основ інноваційної діяльності і технологій закладів індустрії гостинності;
- застосування теоретичних аспектів інноваційних технологій та впровадження принципів сталого розвитку в практичній діяльності;
- визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в індустрії гостинності;
- застосування методів оцінювання економічної ефективності інноваційних перетворень при створені безпечних, інклюзивних та екологічно стійких умов в закладах гостинності.

1.3. Кількість кредитів 5

1.4. Загальна кількість годин 150

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов’язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
32 год.	12 год. (2 год. – ауд., 10 год. – дист.)
Практичні заняття	
16 год.	2 год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
102 год.	136 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
-	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна:

РН3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно- ресторанному бізнесі.

РН5 Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно- ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

1.8. Пререквізити: базові знання з «Економіки підприємства», "Інформаційних систем і технологій", "Основ менеджменту".

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретичні аспекти інновацій в індустрії гостинності

Класичні уявлення щодо інновацій. Класифікація інновацій. Функції інновації. Життєвий цикл інновації. Інноваційний розвиток – стимулятор конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності.

Тема 2. Інноваційне проєктування

Інноваційна ідея. Шлях від інноваційної ідеї до її впровадження. Ролі та функції учасників інноваційного проєкту. Інноваційна активність організації. Етапи підготовки та реалізації інноваційного проєкту. Бізнес-план інноваційного проєкту.

Тема 3. Інноваційні процеси в індустрії гостинності у розвинених країнах світу

Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту. Креативні технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні маркетингові. Зарубіжні моделі інноваційної діяльності. Роль Всесвітньої туристичної організації в стимулюванні виникнення і розповсюдженні інновацій в готельному бізнесі.

Тема 4. Перспективи інноваційного розвитку індустрії гостинності в Україні

Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів. Розробка антикризових програм та креативних технологій. Інноваційне проєктування та його законодавча і

нормативна база. Оцінювання перспективності інвестицій у розвиток готельної нерухомості. Ефективна взаємодія архітекторів та девелоперів. Парадоксальні і нетривіальні рішення. Розвиток інноваційної складової туристичного і готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

Тема 5. Інноваційна діяльність у готельно-ресторанному господарстві

Поняття та особливості інноваційної діяльності в умовах сьогодення. Складові інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі. Чинники впливу на інноваційну діяльність. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельно-ресторанному бізнесі. Побудова і реалізація інноваційної моделі розвитку України.

Тема 6. Світові тенденції інноваційної діяльності

Впровадження енергоефективних, ресурсозберігаючих технологій, освоєння альтернативних джерел енергії. Освоєння нових технологій виробництва матеріалів, їх оброблення і з'єднання, створення індустрії наноматеріалів та нанотехнологій. Впровадження нових технологій та обладнання з використанням штучного інтелекту. Застосування зелених технологій чистого виробництва та охорона довкілля. Розвиток сучасних інформаційних, комунікаційних технологій, робототехніки. Приклади успішної інноваційної діяльності. Інноваційна культура суспільства. Інноваційна культура України.

Тема 7. Інтелектуальна власність в інноваційній сфері

Поняття інтелектуальної власності. Об'єкти інтелектуальної власності. Права інтелектуальної власності. Об'єкти авторських та суміжних прав. Об'єкти промислової власності. Суб'єкти права на винаходи, корисні моделі та промислові зразки. Міжнародне співробітництво у сфері охорони інтелектуальної власності. Законодавство в галузі інтелектуальної власності.

Тема 8. Комерціалізація та охорона прав на об'єкти інтелектуальної власності

Мета і принцип правової охорони об'єктів інтелектуальної власності. Набуття прав на винаходи та корисні моделі, промисловий зразок та торговельну марку. Охорона прав на об'єкти авторського права та суміжних прав.
Інтелектуальна власність як складова інтелектуального капіталу за економічним змістом. Інтелектуальна власність у господарській діяльності закладів гостинності. Механізм комерціалізації інтелектуальної власності. Принципи та способи комерціалізації інтелектуальної власності. Захист прав на об'єкти права інтелектуальної власності. Права власника охоронного документа в разі виявлення порушення його прав.

Тема 9. Типи інноваційних процесів у індустрії гостинності

Поняття інноваційних процесів. Структура інноваційного процесу. Інноваційний цикл. Моделювання інноваційних процесів.

Тема 10. Інфраструктурні та технологічні інноваційні процеси у готельно-ресторанних комплексах

Інноваційна інфраструктура. Інфраструктурні інноваційні процеси. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури HoReCa. Технологічні інноваційні процеси. Технологічні інновації в обслуговуванні гостей. Новітні технічні засоби та системи. Діджиталізація. Штучний інтелект. Розумний дім. Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг. Застосування SERVIO HMS – для автоматизації готельного бізнесу та SERVIO POS

для автоматизації ресторанного бізнесу. Новітні системи забезпечення безпеки підприємств та вимоги до їх експлуатації. Використання технологій мультифункціональності.

Тема 11. Організаційні інновації в готельно-ресторанному бізнесі

Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Організаційна структура інноваційного колективу. Підготовка та перепідготовка кадрів закладу для науково-технічної й інноваційної діяльності. Нові методи у процесі управління персоналом закладу. Новітні підходи щодо організації маркетингової діяльності підприємств індустрії гостинності. Використання PR-технологій. Застосування інновацій у процес просування готельного продукту.

Тема 12. Соціальні інновації в індустрії гостинності

Внутрішні і зовнішні соціальні інновації. Соціальний імідж організації. Сучасні тенденції світової соціалізації. Ключові аспекти доступності та інклюзії в галузі гостинності. Приклади успішних практик. Реабілітаційні потреби населення. Соціально-психологічна діагностика та допомога в реабілітації – інноваційний погляд на індустрію гостинності.

Тема 13. Екологічні інновації, як ключевий фактор сталого розвитку індустрії гостинності

Екологія людини і гуманізація дизайну. Установка сучасного дизайну на самореалізацію і творчу активність. Характеристика екостилю. Критерії екологічності у сфері HoReCa. Ергономіка. Підвищення ефективності діяльності закладів гостинності шляхом реалізації функції заощадження. Ефективне управління відходами. Мінімізація використання різних ресурсів. Проблеми та перспективи впровадження еко-ефективного будівництва в Україні.

Тема 14. Концептуальні інноваційні рішення в закладах ресторанного господарства

Розробка практичної філософії та концепції закладу ресторанного господарства в сучасних умовах. Місія закладу харчування. Етапи формування позитивного іміджу. Пропозиції щодо брендінгу та неймінгу. Рекомендації щодо ребрендінгу та рестайлінгу. Моделювання сервісної діяльності. Характеристика ексклюзивних, унікальних послуг і продукції, які плануються як конкурентні переваги закладу. Сучасні практики інноваційних рішень в роботі закладів ресторанного господарства. Створення безбар'єрного середовища у сфері HoReCa. Напрямки розвитку ресторанного господарства.

Тема 15. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства

Створення нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформація на сучасному вітчизняному ринку. Розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі досягнень науки і техніки. Харчові продукти функціонального призначення. Використання кріогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.
Теоретичні та практичні аспекти впровадження системи HACCP у готельно-ресторанних комплексах. Процедури для забезпечення ефективного функціонування HACCP у сфері HoReCa в Україні.
Екологічна стійкість та ефективність. Соціальна відповідальність та ефективність. Залучення та підтримка місцевої громади. Забезпечення добробуту персоналу. Збереження культурної спадщини. Позитивний імідж та привабливість для туристів. Підвищення лояльності гостей. Економічна ефективність. Створення безпечних, інклюзивних та екологічно стійких закладів гостинності.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема. 1. Теоретичні аспекти інновацій в індустрії гостинності	9	2				7	6	2				4
Тема 2. Інноваційне проєктування	10	2	2			6	4		2			2
Тема 3. Інноваційні процеси в індустрії гостинності у розвинених країнах світу	8	2				6	4					4
Тема 4. Перспективи інноваційного розвитку індустрії гостинності в Україні	10	2	2			6	6					6
Тема 5. Інноваційна діяльність у готельно-ресторанному господарстві	10	2	2			6	12	2				10
Тема 6. Світові тенденції інноваційної діяльності	10	2	2			6	12	2				10
Тема 7. Інтелектуальна власність в інноваційній сфері	9	2				7	12	2				10
Тема 8. Комерціалізація та охорона прав на об’єкти інтелектуальної власності	10	2	2			6	10					10
Тема 9. Типи інноваційних процесів у індустрії гостинності	8	2				6	12	2				10
Тема 10. Інфра-структурні та технологічні інноваційні процеси у сфері HoReCa	9	2				7	10					10

Тема 11. Організаційні інновації в готельно-ресторанному бізнесі	9	2				7	10					10
Тема 12. Соціальні інновації в індустрії гостинності	9	2				7	10					10
Тема 13. Екологічні інновації, як ключевий фактор сталого розвитку індустрії гостинності	10	2	2			6	10					10
Тема 14. Концептуальні інноваційні рішення в закладах ресторанного господарства	10	2	2			6	12	2				10
Тема 15. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства	10	2	2			6	10					10
Тема 16. Сталий розвиток в індустрії гостинності	9	2				7	10					10
Усього годин	150	32	16			102	150	12	2			136

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 2. Розробка бізнес-плану інноваційного проєкту	2	
2	Тема 4. Складання перспективного плану повоєнного відновлення закладів індустрії гостинності в Україні	2	2
3	Тема 5. Розробка інноваційної стратегії і оцінка ефективних можливостей закладу гостинності	2	
4	Тема 6. Дослідження та аналіз успішної інноваційної діяльності кращих представників індустрії гостинності	2	
5	Тема 8. Моніторинг прав інтелектуальної власності у готельно-ресторанному бізнесі	2	
6	Тема 13. Розробка організаційних, соціальних та екологічних інновацій для покращення іміджу закладу гостинності	2	
7	Тема 14. Розробка практичної філософії та концепції закладу ресторанного господарства	2	
8	Тема 15. Розробка програми-передумови для впровадження системи НАССР в закладі сфери HoReCa	2	
	Разом	16	2

5. Завдання для самостійної робота

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Проаналізувати методи пошуку інноваційних ідей для розвитку підприємства у сфері HoReCa	7	4
2	Розглянути питання інноваційного проєктування та його законодавчої та нормативної бази	6	2
3	Ознайомитися з нормами та процедурами регулювання інноваційної діяльності в розвинений країнах світу	6	4
4	Розглянути питання державної підтримки і стимулювання інноваційних процесів в Україні	6	6
5	Проаналізувати основні методи формування інноваційного потенціалу підприємства у сфері HoReCa	6	10
6	Енерго- та ресурсозберігаюча стратегія закладів індустрії гостинності	6	10
7	Розглянути порядок трансформації інтелектуальної власності в інноваційний продукт	7	10
8	Вивчити механізм комерціалізації інтелектуального продукту	6	10
9	Розглянути інноваційні пріоритети у готельно-ресторанному бізнесі в ракурсі сталого розвитку	6	10
10	Ознайомитися із технічними нововведеннями та інфраструктурними інноваціями в індустрії гостинності	7	10
11	Ознайомитися з мережевою формою організації бізнесу	7	10
12	Дослідити сучасні тенденції світової соціалізації	7	10
13	Дослідити екологічний аспект інновацій в індустрії гостинності	6	10
14	Прогнозування розвитку науково-технічної та інноваційної складової в індустрії гостинності	6	10
15	Вивчити нормативно-правову базу із впровадження системи НАССР у сфері HoReCa в Україні	6	10
16	Оцінювання перспективності інвестицій у розвиток сфери HoReCa	7	10
	Разом	102	136

6. Індивідуальні завдання

Індивидуальне завдання не передбачено навчальним планом

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Інноваційні технології в індустрії гостинності»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), корегування та підготовка частини наукового дослідження, її презентація, симуляції «Фокус-група», «Експеримент»	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, іспит
РН5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	Лекція, збір та обробка даних, статистичний аналіз, аналітичні завдання	Оцінювання виконання аналітичних завдань, іспит
РН7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).	Лекція, надання зворотного зв’язку, виконання творчих завдань у командах, симуляції, проведення анкетування, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; оцінювання роботи над науковим текстом
РН11	Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.	Лекція, вирішення кейсів, проведення дослідження, його презентація	Оцінювання результатів дослідження та вмінь презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій, іспит

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході індивідуально / командної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати аналітичні та інші завдання;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій;
- оцінювання вмінь та навичок проводити фокус-групи, складати анкети, збирати та оброблювати дані.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання																Разом	Екзамен	Сума
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	60	40	100
4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4			

Т1, Т2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (екзамен) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 10 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Іспит – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 4 балів за різні види завдань (табл. 8.1). Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Таблиця 8.1

Критерії та методи оцінювання

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей	0,2
Робота над кейсами, задачами індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Робота над проєктними завданнями, ділові ігри тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	4-3
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Творче завдання, підготовка короткого звіту (екзамен)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	10-9
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	8-6
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	5-1

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення іспиту. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення зазначених тем.

Структура іспиту:

творче завдання – 10 балів;

тести – 30 балів (15 тестових завдань × 2,0 бали).

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

У випадку наявності неформальної освіти вказати платформи, назви курсів та кількість балів, що буде зарахована здобувачеві після успішного проходження відповідних курсів та надання відповідного документа (сертифікат, свідоцтво, тощо).

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
0-49	незадовільно

10. Рекомендована література

Основна література

1. Дистанційний курс: Терешкін О.Г. Інноваційні технології в індустрії гостинності: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2025-2026. Режим доступу: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6719

2. Брич В.Я., Терешкін О.Г., Горєлков Д.В. та ін. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / За ред. В.Я. Брича. – Київ : Вид-во Ліра-К, 2020. – 484с.

3. Малюк Л. П., Терешкін О. Г., Кононенко Т. П. та ін. Дипломне проєктування. Інноваційний підхід: підручник. – Х. : Факт, 2019. – 386с.

4. Терешкін О.Г. Інноваційні технічні рішення ресурсо- та енергозбереження в закладах готельно-ресторанної індустрії // Колективна монографія «Інноваційні напрями розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи» : – Х. : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – С. 133-152.

5. Дейниченко Г.В., Терешкін О.Г., Горєлков Д.В. та ін. Інтелектуальна власність : підручник / Гриф МОіН України / – К : ІНКОС, 2014. – 376 с.

6. Терешкін О.Г., Брикова Т.М. Основи наукових досліджень : навч. посібник / – Харків: ХДУХТ, 2020. – 103 с.

7. Закон України «Про інноваційну діяльність»: (офіц. текст: за станом на 21 листопада 2006 р.) / Верховна Рада України. – К. : Парламентське вид- во, 2006. – 24 с.

Допоміжна література

8. Інновації у сфері гостинності / Л.П. Малюк, О.Г Терешкін, Л.М. Варипаєва // Зб. наук. пр. «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі». – Харків : ХДУХТ, 2017. – Вип. 2 (26). – С. 253-266.

9. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Горєлков Д.В. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник –Харків: ХДУХТ, «Друкарня Мадрид», 2017. – 176с.

10. Соколенко А. С. Інноваційні ресторанні технології: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський // – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.

11. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Влащенко // –Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 150 с.

12. Капліна Т.В. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навч. посібник / Т.В. Капліна, В. М. Столярчук, А.С. Капліна. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – 357с.

11. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

1. Про інвестиційну діяльність : Закон України № 1560-XII від 18.09.1991 р. (редакція від 06.11.2014 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12.

2. Про режим іноземного інвестування : Закон України № 93/96-ВР від 19.03.1996 р. (редакція від 11.08.2013 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/93/96-%D0%B2%D1%80.

3. Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності : Закон України № 284-XIV від 01.12.1998 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/284-14.

4. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг : Закон України № 3689-XII від 15.12.1993 р. (редакція від 21.12.2015 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3689-12.

5. Про охорону прав на промислові зразки : Закон України № 3689-XII від 15.12.1993 р. (редакція від 05.12.2012 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3688-12.

6. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні : Закон України № 3715-VI від від 08.09.2011 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17.

7. Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки : Закон України № 2623-XIV від 11.07.2001 р. (редакція від 05.12.2012 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14.

8. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.nbuv.gov.ua.

9. Національна парламентська бібліотека України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.nplu.kiev.ua.

10. Харківська державна наукова бібліотека ім. Короленка [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://korolenko.kharkov.com.

11. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з забороною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі

Посилання: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=6719

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни_____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20_____/20_____н. р.

Заступник декана _____факультету з навчальної роботи

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____20___р.

Голова науково-методичної комісії _____факультету

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____20___р.