

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ
методичні вказівки до самостійної роботи

Галузь знань	<u>І Транспорт та послуги</u>
Спеціальність	<u>І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</u>
Назва освітньої програми	<u>Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</u>
Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський) рівень</u>

Одеса - 2025 рік

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ : методичні вказівки до
самостійної роботи [Електронне видання]/факультет менеджменту, готельно-
ресторанної справи та туризму. Міжнародний гуманітарний університет. Одеса.
2025. 16с.

Матеріали підготовлено відповідно до методики викладання освітньої компоненти
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ» для здобувачів
другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа та
кейтеринг»

*Рекомендовано до друку Вченою Радою Міжнародного гуманітарного
університету*

протокол №1 від 29 серпня 2025р.

Автор :

Дишкантюк Оксана Володимирівна – декан факультету менеджменту, готельно-
ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, кандидат
технічних наук, доцент

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	4
2. ТЕМАТИКА ТА ПИТАННЯ ДО САМОСТІЙНИХ ЗАВДАНЬ	8
3. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	15

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3 Загальна кількість годин – 90	24 «Сфера обслуговування» Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа	обов'язкова	
		Рік підготовки:	
		1-й	
		Семестр	
		1-й	1-й
		Лекції	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – <u>другий (магістерський) рівень</u>	26 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		26 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		128 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		екзамен	екзамен

Мета курсу «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» полягає у наданні здобувачам сучасних знань та практичних навичок щодо впровадження інноваційних технологій у процеси обслуговування, управління, маркетингу та виробництва в ресторанному бізнесі, спрямованих на підвищення ефективності закладів, покращення якості послуг і відповідність новітнім тенденціям та вимогам ринку.

ПРЕРЕКВІЗИТИ: для вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» здобувачі повинні мати загальні уявлення про принципи організації та управління діяльністю підприємств, розуміти значення інновацій у сучасному світі та їх вплив на розвиток різних сфер. Важливими є навички аналітичного мислення, здатність працювати з інформацією, оцінювати тенденції та робити узагальнення. Дисципліна передбачає відкритість до нових знань, креативність, гнучкість мислення та готовність сприймати сучасні технологічні рішення для подальшого їх застосування у професійній діяльності.

ПОСТРЕКВІЗИТИ: Start Up тренінг, HR – менеджмент готелів і ресторанів, Виробнича практика, Переддипломна практика, Підготовка випускної кваліфікаційної роботи та захист

ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК 02. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 03. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 05. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 06. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 01. 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

СК 02. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 04. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 07. Здатність до підприємницької діяльності.

СК 09. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

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

СК 13. *Здатність розробляти концепції, бізнес-моделі та технологічні рішення для закладів готельного, ресторанного та кейтерингового господарства з урахуванням регіональних особливостей, стратегічних пріоритетів розвитку України та сучасних тенденцій індустрії гостинності.*

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»
забезпечує досягнення програмних результатів навчання(РН),
передбачених освітньою програмою:

РН 01. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН 03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН 07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій).

РН 09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 11. 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.

РН 13. *Розробляти концепції, бізнес-моделі та технологічні рішення для закладів готельного, ресторанного і кейтерингового господарства, враховуючи регіональні особливості, стратегічні пріоритети розвитку сфери гостинності України та сучасні міжнародні стандарти.*

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Методологічні засади інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі

- Поняття інновації в індустрії гостинності.
- Методологічні підходи до дослідження інноваційних процесів у ресторанному бізнесі.
- Методи наукового дослідження інновацій (спостереження, анкетування, SWOT-аналіз, benchmarking, експеримент, аналіз трендів).
- Структура інноваційного дослідження: постановка проблеми, мета, гіпотеза, методи, аналіз результатів.

Інновації як об'єкт наукового пізнання у готельно-ресторанній сфері.

Тема 2. Інноваційні концепції та формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток

Тема 3. Інноваційні технології у створенні концептуального меню. Інжиниринг меню

Тема 4. Інноваційні кулінарні технології: молекулярна гастрономія, технології здорового харчування, створення індивідуальних страв на основі персональних вподобань споживачів

Тема 5. Інноваційні технології сервісу у ресторанному господарстві. Кейтеринг

Тема 6. Інноваційні методи управління ресторанами: CRM-системи, автоматизовані системи для управління запасами, замовленнями та обслуговуванням клієнтів.

Тема 7. Інноваційні технології впровадження штучного інтелекту в ресторанному бізнесі

Тема 8. Інноваційні технології створення програм стимулювання лояльності споживачів закладу ресторанного господарства

Тема 9. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій у ресторанному бізнесі

Тема 10. Особливості створення діяльності екологічного ресторану

Тема 11. Сучасні тенденції організації надання інноваційних додаткових послуг у закладі ресторанного господарства та їх розвиток

Тема 12. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технології у ресторанному господарстві.

Тема 13. Формування структурно-якісної системи інноваційних управлінських рішень діяльності підприємств ресторанного бізнесу.

САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

Тема 1. Методологічні засади інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі

- Сутність і класифікація інновацій у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
- Методологічні принципи дослідження інноваційних процесів у сфері ресторанного господарства.
- Наукові методи дослідження інновацій: емпіричні, теоретичні та експериментальні.
- Структура інноваційного дослідження: проблема, гіпотеза, мета, завдання, методи, результати.
- Алгоритм формулювання наукової проблеми в контексті ресторанного бізнесу.
- Особливості застосування SWOT-, PEST- і тренд-аналізу для обґрунтування інноваційних рішень.
- Методи оцінювання ефективності впровадження інновацій у ресторанному сервісі.
- Зарубіжні підходи до дослідження та впровадження інновацій у сфері HoReCa (на прикладі країн ЄС).
- Мультидисциплінарний підхід у дослідженні ресторанних інновацій (технологічний, маркетинговий, соціально-психологічний аспекти).
- Етичні аспекти проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій і сервісу.
- Підготуйте аналітичний огляд інновацій у ресторанному бізнесі України (за останні 3 роки) із використанням джерел наукових статей, аналітичних звітів і практичних кейсів.
- Сформулюйте тему власного дослідження в контексті магістерської роботи, що відповідає вимогам ПРН 11 (наприклад, «Дослідження ефективності впровадження технологій zero waste у закладах ресторанного господарства»).
- Розробіть короткий план наукового дослідження (до 1 сторінки) з визначенням мети, завдань, гіпотези, об'єкта, предмета й методів.
- Підготуйте міні-презентацію (5–7 слайдів) з аналізом однієї сучасної інноваційної технології у сфері HoReCa (food design, smart-kitchen, sustainability, automation).
- Порівняйте підходи до дослідження інновацій у вітчизняних і закордонних наукових джерелах (таблиця порівняльного аналізу).

- Складіть карту зацікавлених сторін (stakeholders map) для обґрунтування необхідності впровадження обраної інновації в реальний ресторан.
- Запропонуйте власну ідею інновації (продукт, технологію, сервіс чи маркетингове рішення) з коротким описом проблеми, яку вона вирішує, і методів, якими можна дослідити її ефективність.
- Ознайомтесь із нормативно-правовим забезпеченням інноваційної діяльності в Україні та світі. Як законодавство впливає на розвиток інновацій?

Тема 2 . Інноваційні концепції та формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток

- - Які основні інноваційні концепції використовуються в сучасних закладах ресторанного господарства?
- - Наведіть приклади та поясніть їх вплив на споживачів.
- - Як цифровізація та технології самообслуговування змінюють формати ресторанів? Оцініть ефективність таких рішень.
- - Проаналізуйте розвиток концепції "екологічно чистих" ресторанів. Які інновації дозволяють закладам відповідати вимогам сталого розвитку?
- - Які новітні тенденції спостерігаються в організації ресторанного простору та дизайну закладів? Як вони впливають на залучення клієнтів?
- - Як глобальні тренди (як-от веганська кухня, здорове харчування, фаст-фуд нового покоління) впливають на інноваційні формати ресторанів/

Тема 3. Інноваційні технології у створенні концептуального меню. Інжиніринг меню

- - Які ключові інноваційні підходи використовуються при створенні концептуального меню в сучасних ресторанах? Наведіть приклади таких підходів.
- - Що таке інжиніринг меню, і які основні етапи він включає? Як цей процес впливає на рентабельність ресторану?
- - Оцініть роль технологічних інновацій (як-от автоматизація, AI, Big Data) у створенні та аналізі меню. Як ці технології допомагають у прийнятті рішень щодо страв?
- - Як здорові тенденції в харчуванні впливають на створення концептуального меню? Які страви зазвичай включаються в такі меню?
- - Які методи маркетингового аналізу використовуються в інжинірингу меню для збільшення продажів певних страв? Як вони впливають на поведінку споживачів?

Тема 4. Інноваційні кулінарні технології: молекулярна гастрономія, технології здорового харчування, створення індивідуальних страв на основі персональних вподобань споживачів

- - Що таке молекулярна гастрономія, і які інноваційні технології вона використовує? Наведіть приклади
- - молекулярних страв та їх особливості.
- - Як інноваційні технології здорового харчування змінюють підхід до приготування страв у сучасних ресторанах? Які основні принципи таких технологій?
- - Як персоналізація страв на основі вподобань споживачів впливає на меню ресторану? Які інструменти та технології використовуються для збору та аналізу даних про вподобання клієнтів?

- - Які переваги та виклики впровадження інноваційних кулінарних технологій, таких як молекулярна гастрономія, для ресторанного бізнесу?
- Як технології здорового харчування впливають на індустрію громадського харчування та які нові можливості вони відкривають для закладів?

Тема 5. Інноваційні технології сервісу у ресторанному господарстві

- - Які основні інноваційні технології впроваджуються в сервіс у сучасних ресторанах? Наведіть приклади їхнього застосування та впливу на досвід клієнтів.
- - Як технології автоматизації змінюють процес обслуговування в ресторанному бізнесі? Розгляньте приклади використання чат-ботів, систем бронювання та електронних меню.
- - Яку роль відіграють технології самообслуговування (як-от термінали для замовлень і безконтактні платежі) у покращенні ефективності ресторанного обслуговування?
- - Які новітні рішення в сфері персоналізації сервісу впроваджуються в ресторанному господарстві? Як аналіз даних клієнтів допомагає підвищити якість обслуговування?
- Як інноваційні технології допомагають ресторанам адаптуватися до нових вимог ринку, таких як дистанційне обслуговування, доставка їжі та креативні формати взаємодії з клієнтами?

Тема 6. Інноваційні методи управління ресторанами: CRM-системи, автоматизовані системи для управління запасами, замовленнями та обслуговуванням клієнтів.

- Що таке CRM-системи, і як вони використовуються для покращення управління ресторанним бізнесом?
- - Які ключові переваги їхнього впровадження?
- - Як автоматизовані системи управління запасами допомагають ресторанам підвищити ефективність операцій? Розгляньте приклади використання таких систем.
- Які інновації в автоматизації процесів замовлення та обслуговування клієнтів є найбільш ефективними?
- - Як вони впливають на рівень задоволеності клієнтів?
- - Оцініть роль автоматизованих систем у зниженні витрат та підвищенні прибутковості ресторану. Які бізнес-процеси вони допомагають оптимізувати?
- Які виклики можуть виникати під час впровадження CRM та автоматизованих систем у ресторанний бізнес, і як їх можна подолати?

Тема 7. Інноваційні технології впровадження штучного інтелекту в ресторанному бізнесі

- - Які основні можливості штучного інтелекту (ШІ) у ресторанному бізнесі? Наведіть приклади впровадження ШІ в процеси обслуговування та управління ресторанами.
- - Як використання ШІ може покращити управління замовленнями та запасами в ресторані? Які переваги це надає?
- - Оцініть роль чат-ботів і голосових помічників у сфері обслуговування клієнтів ресторанів. Як їх використання впливає на взаємодію з клієнтами?
- - Як ШІ може допомогти в персоналізації меню та пропозицій для клієнтів ресторану? Які дані використовуються для аналізу вподобань споживачів?

- Які виклики можуть виникати під час впровадження штучного інтелекту в ресторанному бізнесі, і як їх можна подолати?

Тема 8. Інноваційні технології створення програм стимулювання лояльності споживачів закладу ресторанного господарства

- - Які ключові інноваційні методи використовуються для створення програм лояльності у ресторанному бізнесі? Наведіть приклади успішних програм.
- - Як цифрові технології (мобільні додатки, програми на базі штучного інтелекту) впливають на ефективність програм лояльності в ресторанах?
- - Проаналізуйте роль персоналізованих програм лояльності. Як аналіз даних клієнтів допомагає розробляти ефективні стратегії для підвищення лояльності?
- - Як використання гейміфікації може вплинути на залученість та лояльність клієнтів закладу? Які приклади таких програм ви знаєте?
Які виклики можуть виникати при впровадженні інноваційних програм лояльності у ресторанному господарстві, і як їх можна вирішити?

Тема 9. Особливості впровадження та розповсюдження інновацій у ресторанному бізнесі

- - Які основні етапи впровадження інновацій у ресторанному бізнесі? Які виклики можуть виникати на кожному з етапів?
- - Проаналізуйте фактори, що впливають на успішність розповсюдження інновацій у ресторанній індустрії.
 - Як конкурентне середовище впливає на цей процес?
- - Як культура підприємства та рівень підготовки персоналу впливають на впровадження інновацій у ресторанах? Наведіть приклади успішних кейсів.
- - Які технології допомагають ресторанам швидко адаптуватися до змін і впроваджувати інновації в обслуговування клієнтів та управління процесами?
- - Які новітні інноваційні рішення в ресторанному бізнесі стали найбільш популярними за останні роки, і як вони поширюються на ринку?

Тема 10. Особливості створення діяльності екологічного ресторану

- Які основні принципи екологічного ресторану? Як вони впливають на операційну діяльність закладу?
- - Які заходи зі сталого розвитку можуть бути впроваджені в екологічному ресторані? Розгляньте вплив використання органічних продуктів, скорочення відходів та енергоефективність.
- - Як вибір постачальників та використання місцевих продуктів впливають на екологічність ресторану? Які переваги це дає як бізнесу, так і споживачам?
- - Які маркетингові стратегії використовуються для популяризації екологічних ресторанів серед споживачів? Як вони впливають на залучення клієнтів?
- - Які виклики можуть виникати при створенні та управлінні екологічним рестораном, і як їх можна вирішити?

Тема 11. Сучасні тенденції організації надання інноваційних додаткових послуг у закладі ресторанного господарства та їх розвиток

- - Які інноваційні додаткові послуги найчастіше впроваджуються в сучасних закладах ресторанного господарства? Як вони впливають на конкурентоспроможність закладу?
 - Як впровадження новітніх технологій впливає на якість додаткових послуг у ресторанному бізнесі?

- - Проаналізуйте приклади технологій, що використовуються для підвищення зручності клієнтів.
- - Розгляньте роль індивідуалізації та персоналізації додаткових послуг у закладах ресторанного господарства. Як це сприяє покращенню клієнтського досвіду?
- - Які нові тренди у сфері додаткових послуг в ресторанному бізнесі стали найбільш популярними останнім часом, і як вони впливають на загальну концепцію закладу?
- Які виклики можуть виникнути при впровадженні інноваційних додаткових послуг у закладах ресторанного господарства, і які рішення допоможуть їх подолати?

Тема 12.. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві.

- - Які основні енергозберігаючі технології можуть бути впроваджені у ресторанному господарстві для зниження витрат на енергоресурси? Наведіть приклади.
- - Як впровадження енергозберігаючих технологій впливає на загальну ефективність роботи ресторану та його екологічну відповідальність?
- - Які інноваційні рішення для управління енергоспоживанням можна використовувати в ресторанах для оптимізації енергетичних витрат?
- - Розгляньте переваги та виклики впровадження систем автоматизації енергоспоживання у закладах ресторанного господарства. Як ці системи можуть допомогти підвищити рентабельність бізнесу?
- Як тенденції в області відновлюваних джерел енергії (сонячні батареї, геотермальна енергія тощо) можуть бути використані у ресторанному бізнесі для зменшення впливу на довкілля?

Тема 13.. Формування структурно-якісної системи інноваційних управлінських рішень діяльності підприємств готельного і ресторанного бізнесу.

- - Що таке структурно-якісна система управлінських рішень і які її ключові елементи? Як ці елементи впливають на діяльність ресторанного бізнесу?
- - Які інноваційні управлінські рішення можуть бути використані для підвищення ефективності управління підприємствами в ресторанному бізнесі?
- - Як технології автоматизації та цифровізації впливають на формування системи управлінських рішень у ресторанному бізнесі?
- - Які переваги та виклики виникають під час впровадження інноваційних управлінських рішень у підприємствах ресторанного бізнесу?
- Як управлінські рішення, спрямовані на покращення якості обслуговування, можуть впливати на конкурентоспроможність ресторанного бізнесу?

Питання до екзамену

1. Поняття інновації та її відмінність від модернізації в індустрії гостинності.
2. Основні види інновацій у ресторанному бізнесі.
3. Особливості інноваційних процесів у сфері ресторанного господарства.
4. Основні етапи інноваційного циклу в підприємствах гостинності.
5. Методологічні підходи до дослідження інновацій у ресторанному бізнесі.
6. Методи наукового дослідження інновацій: спостереження, анкетування, експеримент, SWOT-аналіз.
7. Сутність і значення методу benchmarking у вивченні інноваційних процесів.
8. Основні складові структури інноваційного дослідження.
9. Інновації як об'єкт наукового пізнання у сфері гостинності.
10. Фактори, що стимулюють розвиток інновацій у ресторанному бізнесі.
11. Поняття «інноваційна концепція» закладу ресторанного господарства.
12. Сучасні формати закладів харчування (food hall, dark kitchen, pop-up restaurant, zero waste café).
13. Світові тренди в розвитку інноваційних форматів ресторанів.
14. Принципи створення та розвитку концептуального ресторану.
15. Сутність та етапи процесу інжинірингу меню.
16. Методи аналізу ефективності асортименту страв (ABC/XYZ-аналіз).
17. Поняття menu design та його вплив на поведінку споживачів.
18. Приклади інноваційних підходів до створення меню у світовій практиці.
19. Характеристика сучасних кулінарних технологій (molecular, sous-vide, dehydration, smoking тощо).
20. Технології здорового харчування у ресторанному бізнесі.
21. Персоналізовані страви: підходи до розробки та переваги для клієнта.
22. Сутність і тенденції розвитку інновацій у сфері кейтерингу.
23. Основні технологічні рішення в організації виїзного обслуговування.
24. Цифрові сервіси й платформи для управління кейтеринговими послугами.
25. Інноваційні підходи до сервісу: smart table, роботизація, QR-замовлення.
26. Переваги впровадження CRM-систем у ресторанному управлінні.
27. Автоматизовані системи управління запасами та замовленнями: сутність і приклади.
28. Вплив цифровізації на ефективність ресторанного бізнесу.
29. Використання big data у прийнятті управлінських рішень у ресторанах.
30. Використання штучного інтелекту (AI) у сфері гостинності: напрями, переваги, ризики.
31. Приклади впровадження чат-ботів і систем рекомендацій у ресторанному бізнесі.
32. Автоматизація маркетингу в ресторанах за допомогою AI.
33. Концепція сталого розвитку та її впровадження в ресторанному бізнесі.
34. Екологічні ресторани: принципи, критерії, приклади.
35. Технології управління відходами у закладах ресторанного господарства.
36. Впровадження zero waste концепції у виробничих процесах ресторанів.
37. Особливості створення програм лояльності споживачів.
38. Сучасні інструменти гейміфікації у системі лояльності клієнтів.

- 39.Цифрові додатки для стимулювання повторних продажів.
- 40.Основні бар'єри впровадження інновацій у ресторанному бізнесі.
- 41.Роль персоналу у впровадженні та поширенні інновацій.
- 42.Комунікаційні стратегії для успішного впровадження інновацій у ресторанах.
- 43.Механізми поширення інновацій серед підприємств сфери гостинності.
- 44.Інновації в енергозбереженні: технології, приклади, ефект.
- 45.Енергозберігаюче обладнання для ресторанних підприємств.
- 46.Розрахунок енергетичної ефективності інноваційних технологій.
- 47.Інноваційні управлінські рішення у ресторанному бізнесі: сутність, структура, типи.
- 48.Критерії оцінки ефективності управлінських рішень в інноваційному середовищі.
- 49.Роль інновацій у підвищенні конкурентоспроможності ресторанних підприємств.
- 50.Перспективи розвитку інноваційних технологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу України.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ОСНОВНА

1. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності України». Відомості ВР, 2012, № 19-20, ст. 166. Розпорядження КМУ «Про схвалення Концепції реформування державної політики в інноваційній сфері» від 10 вересня 2012 р. № 691-р.— URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/691-2012-%D1%80>.
2. Бишовець, Л. Г., Куракін, О. Б., Крижанівський, А. І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків: Новий курс, 2020. с.53-58.
3. Півоваров О. А. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва / О. А. Півоваров, О. С. Ковальова, В. С. Кошулько. — Дніпро: ФОП Обдимко О.С., 2022. — 407 с. — URL: <https://dspace.dsau.dp.ua/handle/123456789/7380>.
4. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с
5. Дишкантюк О.В., Власюк К.В.,Марковська А.В. Інноваційні технології штучного інтелекту в ресторанному бізнесі: Acta Academiae Beregsasiensis: Geographica et Recreatio2(2024),50-57
6. Дишкантюк О.В., Власюк К.В., Тітомир Л.А., Жмудь А.В., (2024) ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ: АДАПТАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ ДО СУЧАСНИХ ВИМОГ СТАЛОГО РОЗВИТКУ. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (№ 1(10)).
7. Дишкантюк О.В., Власюк К.В., Тітомир Л.А., Жмудь А.В., (2023) НАУКОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ: ВПЛИВ НА БЕЗПЕКУ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, (36).
8. Дишкантюк О. В., Коваленко Л. М. Управління якістю послуг як важливий фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності/ Управління змінами та інновації. 2023. № 6. С. 38-43.
9. Грищенко, С.В., Псарьов, І.С. Еволюція ресторанних закладів в Україні. Економіко-правові та управлінсько- технологічні виміри сьогодення: молодіжний погляд: матеріали міжнародної науково-практичної конференції: у 2 т.—Т. 2.—Дніпро: Університет митної справи та фінансів, 2021. с.524.

ДОДАТКОВА

1. Андреева, С., & Гринченко, О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. Scientific Collection «InterConf», 2022. (124), с.166-172.

2. Дишкантюк О., Потьомкін Л., Марковська А. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку південного регіону України. Збірник наукових праць ЛОГОС. 2021. 57-60.